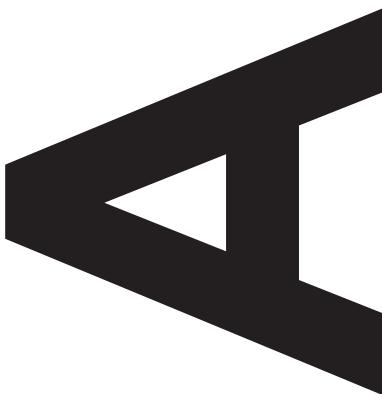


CASINO  
KULINARIK





## SPRIZZ

APEROL 0,25 L 5,8  
SPRITZER 0,25 L 5,8  
*Weiβwein / Soda / Aperol*

APEROL 0,25 L 8  
VENEZIANO 0,25 L 8  
*Sekt / Soda / Aperol*

HUGO 0,25 L 6,5  
*Sekt / Soda  
Holunderblüten sirup  
Minze / Limette*

SPRITZER 0,25 L 4  
*weiß / rot*

## APERITIFS & PRE-DINNER COCKTAILS

LAURENT PERRIER LA CUVÉE ° 0,1 L 14  
*Tours-sur-Marne / Champagne*

CASINO KIR ROYAL ° 0,1 L 16  
*Laurent Perrier La Cuvée / Crème de Cassis*

WILDSHUT BIO-PERLAGE ° 0,75 L 69  
*Brut de Bière*

NEGRONI ° 0,15 L 10,9  
*Campari / 5020 Gin / Wermut rot / Soda*

ROSATO & TONIC ° 0,2 L 11,5  
*Ramazzotti Rosato / Schweppes Indian Tonic / Limette*

CAMPARI & SODA 0,15 L 5,8

CAMPARI & ORANGE 0,2 L 7,9

GIN GIMLET 0,1 L 10,5  
*5020 Gin / Rose's Lime Juice*

MARTINI COCKTAIL ° 0,1 L 10,5  
*5020 Gin / Wermut trocken / Olive*

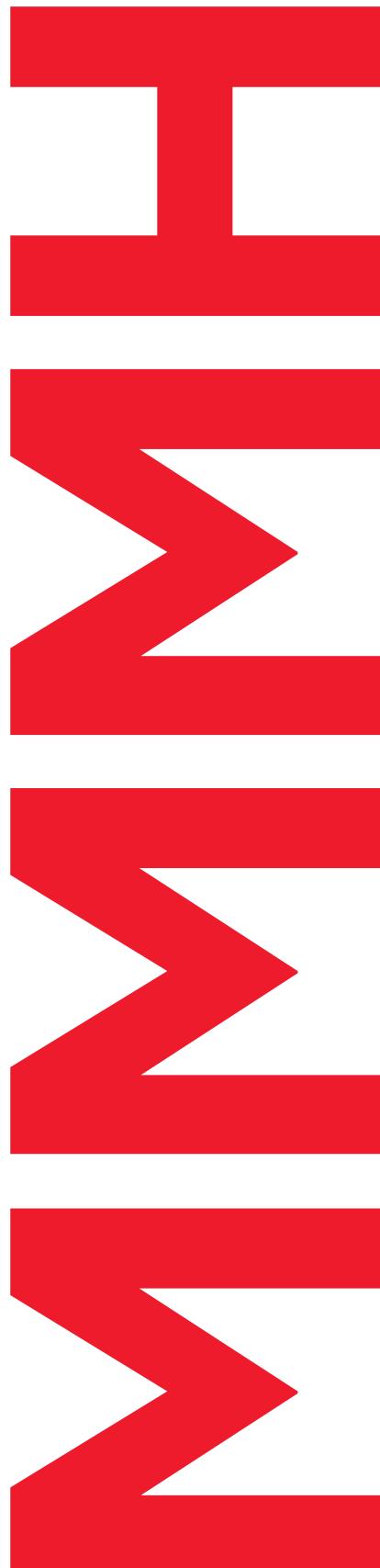
GIN & TONIC 0,24 L 12  
*5020 Gin / Schweppes Indian Tonic*

STIEGL PILS 0,33 L 4,7  
*schlank, spritzig, herb*

CRODINO SPRITZ ALKOHOLFREI 0,2 L 4  
*der Klassiker aus Italien / Crodino & Soda*

Liebe Gäste, Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie gerne von unseren Mitarbeitern. Gemäß § 3 Abs. 2 AllergeninformationsVO, BGBl, II Nr. 175/2014.

# DINNER IM SCHLOSS



## MENÜ NOIR

### GERÄUCHERTER LACHS

Erbse / Frischkäse / Schnittlauch / Zitrus DGLO

### KAROTTE-INGWERSCHAUMSUPPE

Marinierter Tofu / Kerbel NELOG

### 2ERLEI ENTE

„ROSA GEBRATENE BRUST & CONFIERTE KEULE“  
Rotkraut / Kartoffelbällchen / Maroni DHOLGA

### APFEL-KARAMELL-TARTE

Vanille / Mandel ACGHO

## MENÜ ROUGE

### KRÄUTERSEITLING

Eigelb / Aubergine / Tomate / Wildkräuter CLNGFO

### RINDER CONSOMMÉ

Sellerie / Schwarzer Trüffel CLO

### WOLFSBARSCH

Belugalinse / Gurke / Schalotte / Petersilwurzel DHOPLG

### ZARTBITTERSCHOKOLADE

Pflaume / Haselnuss ACGHO

### 4 GÄNGE

à la carte Menü

69

### 3 GÄNGE

à la carte Menü nach Wahl

52

### GENUSS & CASINO

MIT GUTSCHEIN

### DINNER & CASINO

MIT GUTSCHEIN

## WEINBEGLEITUNG

### 3 WEINE °

Weiß-/Rot-/Roséweine à 1/8 L, Süßweine à 1/16 L

19

Gerne ergänzen wir Ihre Menüauswahl mit den dazu passenden Weinen.

Bitte fragen Sie unsere Servicemitarbeiter:innen nach ihren Empfehlungen oder wählen Sie selbst nach Lust & Laune aus unseren offenen Weinen auf der vorletzten Seite der Karte.

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

Gerne können Sie einzelne Gänge aus beiden Menüs frei kombinieren.  
Menüs mit Dinner & Casino Gutschein oder à la Carte jeweils zuzüglich Gedeck.

# GEDECK

## GEDECK AGH\*

Walnuss- & Wurzelbaguette, aromatisiertes Olivenöl, parfümiertes Maldon-Meersalz, saisonale Buttertrilogie, Amuse-Bouche, Petits Fours

4,9

## GEDECK LIGHT AGH\*

Walnuss- & Wurzelbaguette, aromatisiertes Olivenöl, parfümiertes Maldon-Meersalz, saisonale Buttertrilogie

3,7

# SUPPEN

## RINDER CONSOMMÉ

Sellerie / Schwarzer Trüffel clo

6,4

## KAROTTE-INGWER-SCHAUMSUPPE

Marinierter Tofu / Kerbel NFLOG

6,4

# VORSPEISEN

## GERÄUCHERTER LACHS

Erbse / Frischkäse / Schnittlauch / Zitrus DGLO

17

## KRÄUTERSEITLING

Eigelb / Aubergine / Tomate / Wildkräuter CLNGFO

16

## BEEFTARTAR

(120 gr Beef) Wachtelei / Dijonsenf Mayo / Miso-Karfiol / Sesam ACGLON

19

## GEMISCHTER SCHRANNENSALAT

(V) Paprika / Tomaten / Gurken / French Dressing CGHLMO

10,2

mit Riesengarnelen BGO

PRO STK.

+3,2

mit 140 g Putenstreifen gegrillt G

+5,7

mit 140 g Putenstreifen in Sweet Chili Sauce NL

+6,2

# HAUPTSPEISEN

## WOLFSBARSCH

Belugalinse / Gurke / Schalotte / Petersilwurzel DHOPLG

31

## 2ERLEI ENTE

„ROSA GEBRATENE BRUST & CONFIERTE KEULE“

34

Rotkraut / Kartoffelbällchen / Maroni DHOLGA

## GEBACKENER KÜRBISSTRUDEL

(V) Spitzkraut / Granny Smith Apfel / Nussbutter ACGLH

25

## KOKOS-THAICURRY

(V) Fenchel-Basmatireis / marinierter Tofu / Erdnüsse / Sweet Chili EFLHNOP

22



BEILAGEN  
BLATTSALAT CGHLMO

4,4

# CUISINO KLASSIKER

## FILETSTEAK VOM WEIDERIND

Sauce Béarnaise / Potato Wedges CGLO

200 G

39

mit Riesengarnelen BGO

PRO STK.

+3,2

mit gegrilltem Schrannengemüse GO

+5,3

## WIENER KALBSSCHNITZEL

Petersilienkartoffeln / Preiselbeeren kalt gerührt ACG

23

vegetarisches Gericht (V)

\*Allergene variieren – bitte fragen  
Sie unsere Servicemitarbeiter:innen

## DESSERTS

ZARTBITTERSCHOKOLADE 14  
Pflaume / Haselnuss ACGHO

APFEL-KARAMELL-TARTE 14  
Vanille / Mandel ACGHO

KUGEL HAUSGEMACHTES EIS & SORBET DER SAISON ACGO 3,5  
unsere Servicemitarbeiter:innen geben gerne Auskunft

## KÄSE

AUSWAHL HEIMISCHER 17  
KÄSESORTEN  
mit Feigensenf & Chutney GHMO

## DIGESTIF

### GÖLLES 2 CL

QUITTENBRAND 5  
43% vol.

SAUBIRNENBRAND 4,5  
43% vol.

VOGELBEERBRAND 6,5  
43% vol.

ALTE ZWETSCHKE 4,5  
40% vol.

ALTER APFEL 4,5  
40% vol.

HIRSCHBIRNEN-  
BRAND 4,5  
43% vol.

GESSLBERGER  
OBSTLER 4  
40% vol.

KRIECHERLBRAND 4,5  
43% vol.

### GRAPPA 2 CL

ALEXANDER  
PLATINUM AMARONE 5,5  
48% vol.

## HEISS- GETRÄNKE

ESPRESSO G 2,9

ESPRESSO DOPPIO G 4,2

VERLÄNGERTER G 3,4

CAPPUCCINO G 4

LATTE MACCHIATO G 4,5

HEISSE SCHOKOLADE G 4,7

KANNE TEE  
verschiedene Sorten 3,9

## REGIONAL GENIAL

*Nur mit besten Produkten unserer verlässlichen Lieferanten aus der Region, gelingt es uns, Ihnen besondere Genussmomente zu beschaffen. Gestatten, dass wir sie Ihnen vorstellen:*

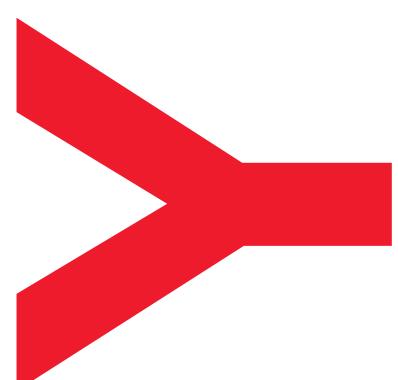
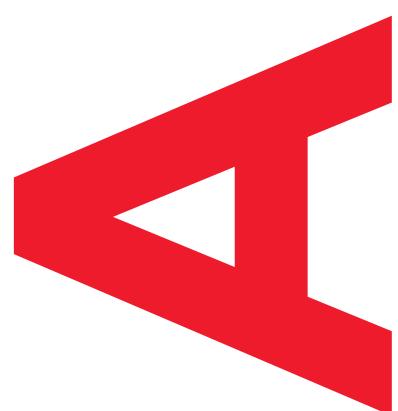
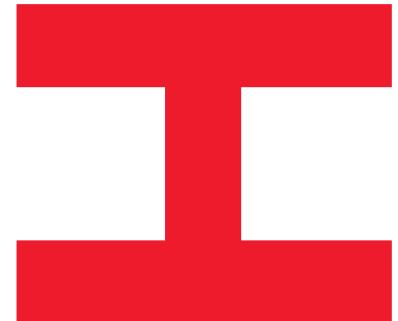
### GEMÜSEHÄNDLER

*Rupert Berger, Genuss Region  
Partner, Gemeinde Wals*

*Markus Schreilechner's Obst &  
Gemüse, Gd. Wals-Siezenheim*

### METZGER

*Spezialitäten Baischer, Gd. Lochen*



## BIERSPEZIALITÄTEN STIEGL GUT WILDSHUT

HOPFENHERZ	0,25 L	5,9
<i>Bio-Kellerbier   12,2°P   5,2% vol. <sup>A</sup> strohfarben   frischer Hopfen steht elegant im Zentrum des Aromenspiels   zarte Malztöne &amp; hopfiges Bukett</i>		
SORTENSPIEL	0,25 L	5,9
<i>Kreativbier   12°P   5% vol. <sup>A</sup> hell-honigfarben   obergärig mit frisch-hefeblumigen Noten</i>		

## HOPFENLIMONADEN

WILDSHUTER FLÜX	0,25 L	4,2
<i>Zitrone   Aronia</i>		

## MINERALWASSER & SÄFTE

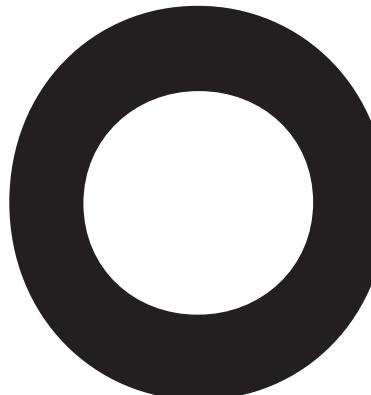
RÖMERQUELLE	0,33 L	3,5
<i>prickelnd / still</i>	0,75 L	5,7
FRUCHTSÄFTGETRÄNKE RAUCH	0,2 L	3,9
<i>Apfelsaft   Orangensaft   Marille   Johannisbeere Erdbeere   Mango   Multivitamin</i>		
FRUCHTSÄFTGETRÄNKE RAUCH GESPRITZT	0,4 L	4,4
<i>mit Soda mit Leitungswasser</i>	0,4 L	4

## LIMONADEN & ENERGY DRINKS

SPRITE	0,33 L	3,9
MEZZO MIX	0,33 L	3,9
ALMDUDLER	0,35 L	3,9
COCA-COLA	0,33 L	3,9
<i>Regular   Zero   Light</i>		
SCHWEPPES	0,2 L	4,1
<i>Bitter Lemon   Indian Tonic   Ginger Ale</i>		
RED BULL	0,25 L	4,8

## BIERE

KALTENHAUSENER 1475		
PALE ALE	0,33 L	4,9
<i>fruchtig, hopfig, bitter</i>		
STIEGL GOLDBRÄU		
<i>der Klassiker</i>		
STIEGL FREIBIER		
<i>alkoholfrei</i>	0,33 L	3,9
EDELWEISS		
HEFEWEIZEN	0,33 L	4,6
<i>fruchtig mit Gewürznoten</i>		
STIEGL RADLER		
<i>Zitrone</i>	0,33 L	3,9



# OFFENE WEINE

## WEISS

GRÜNER VELTLINER GEDERSDORF DAC 2022

1/8 L

6,1

12,5% vol. | Bründlmayer | Kremstal | Niederösterreich °

helles Gelbgrün | Apfel | Kräuter | Mango

CHARDONNAY CARNUNTUM DAC 2022

6,2

13% vol. | Gerhard Markowitsch | Göttlesbrunn | Carnuntum DAC °

tropische Früchte | frisch | etwas Zimt | aromatischer Abgang

SAUVIGNON BLANC 2021

6,1

13% vol. | Tobias Zinniel | Mönchhof | BGKD °

grasige Noten | Stachelbeere | lebhaft

## ROSÉ

BIO ROSÉ VOM ZWEIGELT 2021

1/8 L

6,1

12% vol. | Weinberghof Fritsch | Kirchberg am Wagram | NÖ °

zartes Lachsrosa | frische Pflaumen | Sauerkirsche | erfrischend

## ROT

BLAUFÄNKISCH KLASSIK 2019 | 2020

1/8 L

6,6

13,5% vol. | Erich & Mario Migsich | Antau | BGKD °

frisch | süßer Touch | fruchtiger Abgang

MERLOT GABARINZA 2021

6,6

14% vol. | Markus Iro | Gols | Neusiedlersee °

fruchtig nach Kirsche | Vanillenote | anhaltend im Abgang

## SÜSS

CUVEE BEERENAUSLESE 2021

1/16 L

7,8

11,5% vol. | Feiler-Artlinger | Rust | BGKD °

exotische Früchte | animierendes Süße-Säurespiel

Lust auf mehr?  
Unsere Weinkarte bietet eine große Auswahl an Flaschenweinen und unsere Service-  
mitarbeiter:innen stehen für individuelle Empfehlungen gerne jederzeit zur Verfügung.



## AUS UNSERER WEINKARTE

0,75 L

GRÜNER VELTLINER OBERE STEIGEN 2021

44

12,5% vol. | Markus Huber | Reichersdorf | Traisental DAC °

typische Veltlinerwürze nach Pfeffer | saftig | pure Mineralik

CREITZER RESERVE BLAUFÄNKISCH 2015

64

13% vol. | Albert Gesellmann | Deutschkreutz | Mittelburgenland °

Waldbeerenkonfit | Herzkirschen | Orangenzenen | mineralisch

MERLOT „RIED KURZBERG“ 2015

56

14,5% vol. | Tobias Zinniel | Mönchhof | BGKD °

Brombeere & Veilchen | zarte Röstaromen | Dörrobst

# ALLERGENINFORMATION

Unter Berücksichtigung der Allergeninformationsverordnung 175 vom 10. Juli 2014 finden Sie nachstehend eine Legende zu den 14 allergenen Stoffen, die in den Getränken und Speisen dieser Karte vorkommen können.

**Die Buchstabenkürzel der jeweiligen Allergene stehen, sofern im Produkt vorhanden, direkt neben der Getränke-/Speisenbezeichnung.**

- A** Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse
- B** Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- C** Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse
- D** Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse (außer Fischgelatine)
- E** Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- F** Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- G** Milch von Säugetieren und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose)
- H** Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
- L** Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- M** Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- N** Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- O** Schwefeldioxid und Sulfite
- P** Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- R** Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische und daraus gewonnene Erzeugnisse

Trotz aller Sorgfalt sowohl in der Zubereitung als auch der Kennzeichnung, sind unsere Gäste höflich gebeten, ihre Allergien oder Unverträglichkeiten dem Personal bei Servicebeginn bekannt zu geben.

Auch können mitunter einzelne Speisen und Getränke speziell für Sie zubereitet werden um einzelne Allergene auszuschließen.

*\* Aufgrund der sich ändernden Zusammensetzung unseres Gedecks (z.B. Aufstriche, Öle, Salze, etc.) sind Gäste im Bedarfsfall gebeten, mit unseren Servicemitarbeiter:innen betreffend enthaltener Allergene Rücksprache zu halten.*

