

**CASINO
KULLINARIK**



I

I

A

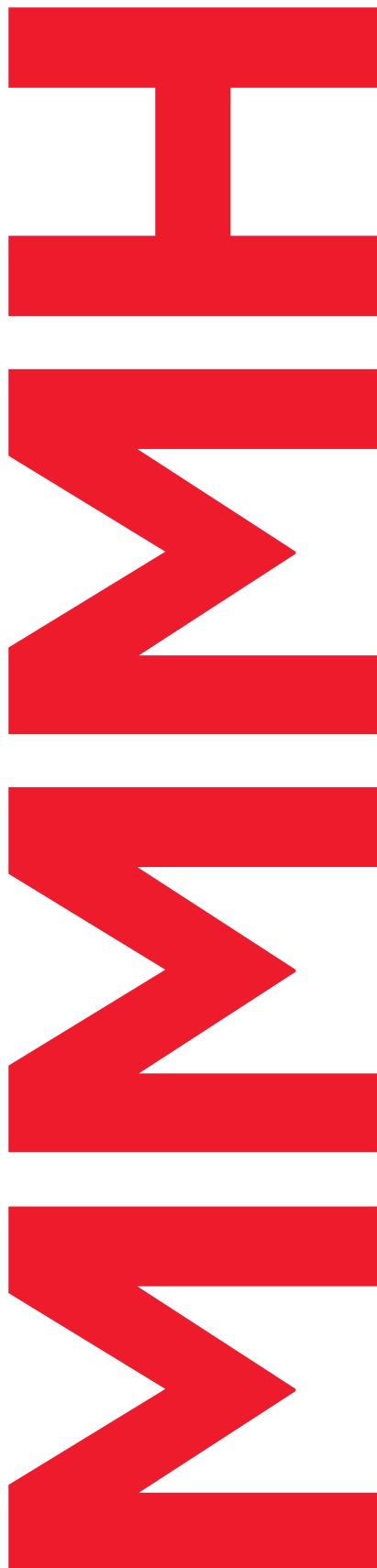
APERITIFS & PRE-DINNER COCKTAILS

LAURENT PERRIER LA CUVÉE ° <i>Tours-sur-Marne Champagne</i>	0,1 L	14
CASINO KIR ROYAL ° <i>Laurent Perrier La Cuvée Crème de Cassis</i>	0,1 L	16
WILDSHUT BIO-PERLAGE A° <i>Brut de Bière</i>	0,75 L	69
NEGRONI ° <i>Campari 5020 Gin Wermut rot Soda</i>	0,15 L	10,9
ROSATO & TONIC ° <i>Ramazotti Rosato Schweppes Indian Tonic Limette</i>	0,2 L	11,5
CAMPARI & SODA	0,15 L	5,8
CAMPARI & ORANGE	0,2 L	7,9
GIN GIMLET <i>5020 Gin Rose's Lime Juice</i>	0,1 L	10,5
MARTINI COCKTAIL ° <i>5020 Gin Wermut trocken Olive</i>	0,1 L	10,5
GIN & TONIC <i>5020 Gin Schweppes Indian Tonic</i>	0,24 L	12
STIEGL PILS <i>schlank, spritzig, herb</i>	0,33 L	4,7
CRODINO SPRITZ ALKOHOLFREI <i>der Klassiker aus Italien Crodino & Soda</i>	0,2 L	4

SPRIZZ

APEROL SPRITZER 0,25 L 5,8 <i>Weißwein Soda Aperol</i>
APEROL VENEZIANO 0,25 L 8 <i>Sekt Soda Aperol</i>
HUGO 0,25 L 6,5 <i>Sekt Soda Holunderblütensirup Minze Limette</i>
SPRITZER 0,25 L 4 <i>weiß / rot</i>

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 ^{DGLD}

KAROTTE-INGWERSCHAUMSUPPE
Marinierter Tofu | Kerbel ^{NFLOG}

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 ^{CLD}

WOLFSBARSCH
Belugalinse | Gurke | Schalotte | Petersilwurzel ^{DHOPLG}

ZARTBITTERSCHOKOLADE
Pflaume | Haselnuss ^{ACGHO}

4 GÄNGE 69
à la carte Menü

3 GÄNGE 52
à la carte Menü nach Wahl

GENUSS & CASINO MIT GUTSCHEIN

DINNER & CASINO MIT GUTSCHEIN

WEINBEGLEITUNG

3 WEINE ^o 19
Weiß-/Rot-/Roséweine à 1/8 L, Süßweine à 1/16 L

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.

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

GEDECK

GEDECK ^{AGH*} 4,9
Walnuss- & Wurzelbaguette, aromatisiertes Olivenöl, parfümiertes Maldon-Meersalz, saisonale Buttertrilogie, Amuse-Bouche, Petits Fours

GEDECK LIGHT ^{AGH*} 3,7
Walnuss- & Wurzelbaguette, aromatisiertes Olivenöl, parfümiertes Maldon-Meersalz, saisonale Buttertrilogie

SUPPEN

RINDER CONSOMMÉ
Sellerie | Schwarzer Trüffel ^{CLO} 6,4

KAROTTE-INGWER-
SCHAUMSUPPE
Marinierter Tofu | Kerbel ^{NFLOG} 6,4

VORSPEISEN

GERÄUCHERTER LACHS 17
Erbse | Frischkäse | Schnittlauch | Zitrus ^{DGLO}

KRÄUTERSEITLING [Ⓟ] 16
Eigelb | Aubergine | Tomate | Wildkräuter ^{CLNGFO}

BEEFTARTAR (120 gr Beef) 19
Wachtelei | Dijonsenf Mayo | Miso-Karfiol | Sesam ^{ACGLON}

GEMISCHTER SCHRANNENSALAT [Ⓟ] 10,2
Paprika | Tomaten | Gurken | French Dressing ^{CGHLMO}
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 31
Belugalinse | Gurke | Schalotte | Petersilwurzel ^{DHOPLG}

2ERLEI ENTE 34
„ROSA GEBRATENE BRUST & CONFIERTE KEULE“
Rotkraut | Kartoffelbällchen | Maroni ^{DHOLGA}

GEBACKENER KÜRBISSTRUDEL [Ⓟ] 25
Spitzkraut | Granny Smith Apfel | Nussbutter ^{ACGLH}

KOKOS-THAICURRY [Ⓟ] 22
Fenchel-Basmatireis | marinierter Tofu | Erdnüsse | Sweet Chili ^{EFLHNOP}



BEILAGEN
BLATTSALAT ^{CGHLMO} 4,4

CUISINO KLASSIKER

FILETSTEAK VOM WEIDERIND 200 G 39
Sauce Béarnaise | Potato Wedges ^{CGLO}
mit Riesengarnelen ^{BGO} PRO STK. +3,2
mit gegrilltem Schranngemüse ^{GO} +5,3

WIENER KALBSSCHNITZEL 23
Petersilienkartoffeln | Preiselbeeren kalt gerührt ^{ACG}

vegetarisches Gericht [Ⓟ]

*Allergene variieren - bitte fragen
Sie unsere Servicemitarbeiter:innen

DESSERTS

ZARTBITTERSCHOKOLADE <i>Pflaume Haselnuss</i> ^{ACGHO}	14
APFEL-KARAMELL-TARTE <i>Vanille Mandel</i> ^{ACGHO}	14
KUGEL HAUSGEMACHTES EIS & SORBET DER SAISON ^{ACGO} <i>unsere Servicemitarbeiter:innen geben gerne Auskunft</i>	3,5

DIGESTIF

GÖLLES 2 CL

QUITTENBRAND <i>43% vol.</i>	5
SAUBIRNENBRAND <i>43% vol.</i>	4,5
VOGELBEERBRAND <i>43% vol.</i>	6,5
ALTE ZWETSCHKE <i>40% vol.</i>	4,5
ALTER APFEL <i>40% vol.</i>	4,5
HIRSCHBIRNEN- BRAND <i>43% vol.</i>	4,5
GESSLBERGER OBSTLER <i>40% vol.</i>	4
KRIECHERLBRAND <i>43% vol.</i>	4,5
GRAPPA 2 CL	
ALEXANDER PLATINUM AMARONE <i>48% vol.</i>	5,5

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 <i>verschiedene Sorten</i>	3,9

REGIONAL GENIAL

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

GEMÜSEHÄNDLER

Rupert Berger, Genuss Region Partner, Gemeinde Wals

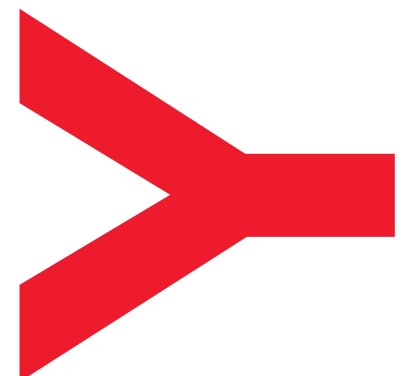
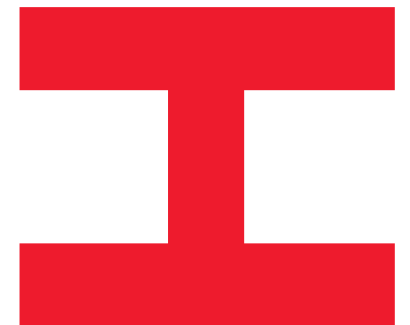
Markus Schreilechner's Obst & Gemüse, Gd. Wals-Siezenheim

METZGER

Spezialitäten Baischer, Gd. Lochen

KÄSE

AUSWAHL HEIMISCHER 17
KÄSESORTEN
mit Feigensenf & Chutney ^{GHMO}



BIERSPEZIALITÄTEN

STIEGL GUT WILDSHUT

HOPFENHERZ 0,25 L 5,9

*Bio-Kellerbier | 12,2°P | 5,2% vol. ^A
strohfarben | frischer Hopfen steht elegant im Zentrum
des Aromenspiels | zarte Malztöne & hopfiges Bukett*

SORTENSPIEL 0,25 L 5,9

*Kreativbier | 12°P | 5% vol. ^A
hell-honigfarben | obergärig mit frisch-hefeblumigen Noten*

HOPFENLIMONADEN

WILDSHUTER FLÜX 0,25 L 4,2

Zitrone | Aronia

MINERALWASSER & SÄFTE

RÖMERQUELLE 0,33 L 3,5

prickelnd | still

0,75 L 5,7

FRUCHTSAFTGETRÄNKE RAUCH 0,2 L 3,9

*Apfelsaft | Orangensaft | Marille | Johannisbeere
Erdbeere | Mango | Multivitamin*

FRUCHTSAFTGETRÄNKE

RAUCH GESPRITZT

mit Soda

0,4 L 4,4

mit Leitungswasser

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

Regular | Zero | Light

SCHWEPPE 0,2 L 4,1

Bitter Lemon | Indian Tonic | Ginger Ale

RED BULL 0,25 L 4,8

BIERE

KALTENHAUSENER 1475

PALE ALE 0,33 L 4,9

fruchtig, hopfig, bitter

STIEGL GOLDBRÄU

der Klassiker 0,33 L 3,9

STIEGL FREIBIER

alkoholfrei 0,33 L 3,9

EDELWEISS

HEFEWEIZEN 0,33 L 4,6

fruchtig mit Gewürznoten

STIEGL RADLER

Zitrone 0,33 L 3,9



OFFENE WEINE

WEISS

1/8 L

GRÜNER VELTLINER GEDERSDORF DAC 2022

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 | BGLD °
grasige Noten | Stachelbeere | lebhaft

ROSÉ

1/8 L

BIO ROSÉ VOM ZWEIGELT 2021

6,1

12% vol. | Weinberghof Fritsch | Kirchberg am Wagram | NÖ °
zartes Lachsrosa | frische Pflaumen | Sauerkirsche | erfrischend

ROT

1/8 L

BLAUFRÄNKISCH KLASSIK 2019 | 2020

6,6

13,5% vol. | Erich & Mario Migsich | Antau | BGLD °
frisch | süßer Touch | fruchtiger Abgang

MERLOT GABARINZA 2021

6,6

14% vol. | Markus Iro | Gols | Neusiedlersee °
fruchtig nach Kirsche | Vanillenote | anhaltend im Abgang

SÜSS

1/16 L

CUVEE BEERENAUSLESE 2021

7,8

11,5% vol. | Feiler-Artinger | Rust | BGLD °
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 BLAUFRÄNKISCH 2015

64

13,5% vol. | Albert Gesellmann | Deutschkreutz | Mittelburgenland °
Waldbeerenkonfit | Herzkirschen | Orangenzesten | mineralisch

MERLOT „RIED KURZBERG“ 2015

56

14,5% vol. | Tobias Zinniel | Mönchhof | BGLD °
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.*

