

Dinner & Casino

ERNTE GUT- ALLES GUT!

MAGNUM VON DER BACHFORELLE Gartengurke / Kaviar / Crème fraîche ODER VITELLO TONNATO „MODERN STYLE“ Rosa Milchkalb / Sushi Tuna ODER CAESAR SALAD Bauernbrot-Crunch / Steinpilzmousse BEEF TEA flaumige Grieß-Roulettekugel / Schnittlauch ODER STEINPILZSCHAUMSUPPE Petersilie / Croûtons ODER „ANDALUSISCHE“ GAZPACHO Olivencrème-Crostini „nero“ BRANZINO Paradeiserflocken / Artischockencreme ODER DRY AGED ENTRECÔTE „DOUBLE TRANCHEN“ Vegi-Pürees / Sommertrüffel / Rotwein ODER ZUCKERMAIS - POLENTA „EINE VARIATION“ in verschiedenen Konsistenzen CREMIGES TOPFENTÖRTCHEN Himbeeren / weisses Pfirsichmark ODER FROZEN VANILLE ESPRESSO Schokopralinensoufflé / Edbeercoulis	  	26 26 24 9 9 9 37 39 37 13 13
---	--	---

à la carte Menü/pro Person 69
Gedeck pro Person 4

Menüänderungen sind mit Aufpreisen verbunden, unser Serviceteam berät Sie gerne.

Vegetarisch
leicht-saisonal-kreativ

Dry aged Beef



TARTARE vom Premium Rind „klassisch“ als Vorspeise als Hauptspeise CARPACCIO vom Rinderfilet „saisonell“ RINDSUPPE vom Angus Rind mit Einlage	A/C/G/L/M/O A/C/G/O A/C/G/L/O	21 29 19 9
--	-------------------------------------	---------------------

STEAKS

SURF & TURF 180g Rinderfiletsteak & 2 Riesen Garnelen FILETSTEAK 250g vom Premium Rind RUMPSTEAK 300g „Dry Aged Beef“ RIB EYE STEAK 300g „Dry Aged Beef“ TOMAHAWK STEAK ca. 1,2 kg „Dry Aged Beef“ TOMAHAWK STEAK ca. 450 g vom Kalb		48 55 49 49 129 57
--	--	-----------------------------------

Alle Steaks servieren wir mit:

Sauce Bearnaise
Rotweinsauce
Saisonalem Schmor- & Röstgemüse
Kartoffelpüree & Süßkartoffel-Chips

Allergene bei allen Steaks

TOMAHAWK STEAK ca. 350g Sweet-Chili-Senf-kaviarlack Schalottenmarmelade	 A/G/L/M/N/O	39
--	---	----

WIENER SCHNITZEL vom Kalbsrücken in Butterschmalz gebacken / Kartoffel-Gurkensalat Preiselbeeren & Zitrone	A/C/G/L/M/O	29
---	-------------	----

Signature Dish(es)...



ROB WILDLACHS Kaviar-Bubbles / Knusperkracker CEASAR SALAD „ROULETTE“ Speck-Crunch / Granaflocken ^{24M} / Roggenchips BISQUE DE HOMARD King Prawn Cake / Armagnac BOUILLABAISE „AT IT’S BEST“ Rouille-Crostini / Safran-Chip als Vorspeise als Hauptspeise	A/C/D/G/O A/C/G/O/P A/B/D/G/L/O A/C/D/L/O	26 17 22 15 25
--	--	----------------------------

LOUP DE MER ECO Calamars / Sépia / Polpo TIROLER ALPENGARNELE & KANADISCHE JAKOBSMUSCHEL „GEFLÄMMT“ geröstete Karfiolcrème / Garnelenschäum TIRAMISÙ „EINE ÜBERRASCHUNG“ Mascarpone / Espresso / Biscotti / Schoko CRÉME BRÛLÉE „KLASSISCH“ frische Beeren	A/D/G/L/O/R A/B/D/G/L/O/R A/C/G/H/O A/C/G/H/O	44 39 14 14
---	--	----------------------

Gedeck pro Person 4

Marcel J. Vanic – Executive Chef

CASINOS AUSTRIA
Das Erlebnis.



SCAN ME if you like!
What's up at the Yacht ?
Infos / Dish(es) / Photos / Tip's...

Liebe Genießer,
Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie gerne von unseren Mitarbeitern!*

Alle Preise in € / incl. gesetzlicher Steuern