

Dinner & Casino

ES(S) BLÜHT, SPRIEßT & GEDEIHT!

BACHSAIBLING „GEBEIZT“ Gurke / Gin / Kaviar-Blini A/C/D/G/O ODER	27
BEEF TARTAR „ROULETTEKUGEL“ Signature Dish(es)... Grana / Kapuzinerkresse / Pani Puri A/C/G/L/M/O ODER	23
OCHSENMAUL-PARADEISER „JAHRGANG 2024“  Frühlingsboten aus Wald, Wiese & Feld A/C/L/G/M/O/P	24
KLARE MAISHENDERLSUPPE Schnittlauchcrêpe / Blüte / Gemüsewurzel A/C/G/H/L ODER	9
BÄRLAUCHSCHAUM Selchfleischnuderl / Sauerteigcroûtons A/C/G/L/O ODER	9
CONSOMMÉ DE LEGUMES  Crudités L/O	9
KÄRNTNER LAX'N „KONFIERT“ Erbsencrème / Spargel / Saiblingskaviar A/C/D/G/L/O ODER	35
MILCHFERKEL x2 „KRONE & BAUCH“ Spitzkraut / Grammerl / Cipolline / Knödelr A/C/G/L/O ODER	34
SOLOSPARGEL „GRÜN - WEISS“  Klassisch & Tempura A/C/G/L/O	28
PIÑA COLADA „ÜBERRASCHUNG“ Gewürz-Ananas / Mallorca Mandel A/C/G/H/O ODER	13
MOHN & WEISSE SCHOKOLADE „EIN KNÖDERL“ Cassis / Tahiti-Vanille / Eis A/C/G/H/O	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“ A/C/G/L/M/O als Vorspeise als Hauptspeise	19 29
CARPACCIO vom Rinderfilet „saisonell“ A/C/G/O	19
RINDSUPPE vom Angus Rind mit Einlage A/C/G/L/O	8

STEAKS

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

Alle Steaks servieren wir mit:

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

Allergene bei allen Steaks A/B/C/G/L/M/O/P

TOMAHAWK STEAK ca. 350g  DUROC 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)...



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

LOUP DE MER ^{ECO} Calamars / Sépia / Polpo A/D/G/L/O/R	44
TIROLER ALPENGARNELE & KANADISCHE JAKOBSMUSCHEL „GEFLÄMMT“ geröstete Karfiolcrème / Garnelenschaum A/B/D/G/L/O/R	39
TARTE TATIN hausgemachtes Vanilleeis & Mandel A/C/G/H/O	15
CRÈME BRÛLÉE TARTELETTE „ON FIRE“ Crème Brûlée-Mandel A/C/G/H/O	15

Gedeck pro Person 4

Marcel J. Vanic – Executive Chef



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!*

*Gemäß § 3 Abs. 2 AllergeninformationsVO, BGBl. II Nr. 175/2014

Alle Preise in € / incl. gesetzlicher Steuern