

## Dinner & Casino

CASINO IS(S)T SO!

DOMAINES

best of the best

by Chef Marcel Vanic &



**SAPPHIRE LACHS „TARTARE“**

Cremè fraîche-Galette A/C/D/G/L/O

29

ODER

**JAHRGANGS-PARADEISER „2025“**

Pesto / Prime Beef-Carpaccio A/C/G/L/M/O

27

**BOUILLABAISE CAPPUCCINO „AT IT'S BEST“**

„Le Chef“ A/B/C/D/G/L/O

10

ODER

**FRÜHLINGSKRÄUTER SCHAUM**

Sellerie / Sauerteig-Chips A/C/G/L/O

9

**SEESAIBLING „KAVIAR-BUBBLES“**

Zuckererbsen / Crème / Kresse / Perlen A/C/D/G/L/O

36

ODER

**MILCHKALBS-TAFELSPITZ „PETER'S FARM“**

Solospargel-Erdäpfel-Melange / Natursafterl A/C/G/L/M/O

36

**FELDERDBEERE -FRISCHKÄSE-VANILLE**

Cake / Macaron / Eis A/C/G/H/O

13

ODER

**BELGISCHE SCHOKOLADE „1-2-3“**

Passionsfrucht / Mark & 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.



gerne für Sie



1 L Karaffe € 3,5

## Irish Hereford Prime Beef



**TARTARE** vom Premium Rind „klassisch“ A/C/G/L/M/O

als Vorspeise

22

als Hauptspeise

30

**CARPACCIO** vom Rinderfilet „saisonell“ A/C/G/O

22

**RINDSUPPE** vom Angus Rind mit Einlage A/C/G/L/O

9

### STEAKS

**SURF & TURF**

160g Rinderfiletsteak „Premium Beef“ & 3 Tiger-Garnelen

54

**FILETSTEAK** 250g vom Premium Rind

69

**RUMPSTEAK** 300g „Hereford Prime Beef“

50

**RIB EYE STEAK** 300g „Hereford Prime Beef“

52

**T-BONE STEAK** ca. 550-650g „Hereford Prime Beef“

79

**MILCHKALBSRÜCKEN STEAK** 250 g „Peter's Farm“

56

**Alle Steaks servieren wir mit:**

Sauce Bearnaise

Rotweinsauce

Saisonaem Schmor- & Röstgemüse

Kartoffelpüree & Süßkartoffel-Chips

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

**RINDERFILETSPITZEN ROULETTE** „Bourguignon“

Gemüsewurzeln / Trüffel-Erdäpfelcrème G/L/M/O

39

**TOMAHAWK STEAK** ca. 400-450g

**DUROC**

Sweet-Chili-Senf-kaviarlack

Schalottenmarmelade A/G/L/M/N/O

44

**WIENER SCHNITZEL** vom Kalbsrücken

in Butterschmalz gebacken / Kartoffel-Gurkensalat

Preiselbeeren & Zitrone A/C/G/L/M/O

33

## Signature Dish(es)...

**Reib über WILDLACHS**

Kaviar-Bubbles / Knusperkracker A/C/D/G/O

26

**CEASAR SALAD „ROULETTE“**

Speck-Crunch / Granaflocken<sup>24M</sup> / Roggenchips A/C/G/O/P

18

**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

16

als Vorspeise

26

als Hauptspeise

**SEESAIBLINGSFILET „CONFIERT“**

Kaviar-Beurre Blanc / Kartoffelschaum A/D/G/L/O/R

42

**TIROLER ALPENGARNELE &**

**KANADISCHE JAKOBSMUSCHEL „GEFLÄMMT“**

geröstete Karfiolcrème / Garnelenschaum A/B/D/G/L/O/R

45

**TIRAMISÙ „EINE ÜBERRASCHUNG“**

Mascarpone / Espresso / Biscotti / Schoko A/C/G/H/O

14

**CRÈME BRÛLÉE „KLASSISCH“**

frische Beeren A/C/G/H/O

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!\*

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

Alle Preise in € / incl. gesetzlicher Steuern