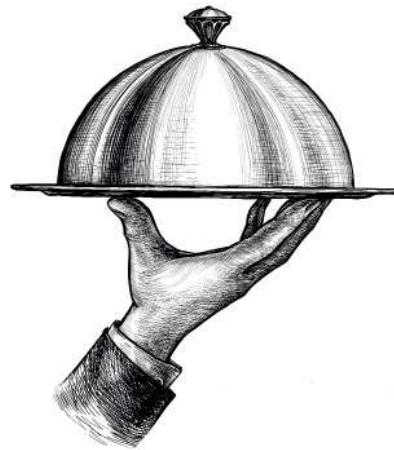

Herzlich willkommen!



CUISINO

Aperitifs & Pre-Dinner Cocktails

GIN GLÜCK 0,25 l 9,5

Bulldog Gin | Trinkt Glück Kleelimonade
Gurkensirup | Zitronensaft

ROCKING RIBISEL o 0,15 l 6,4

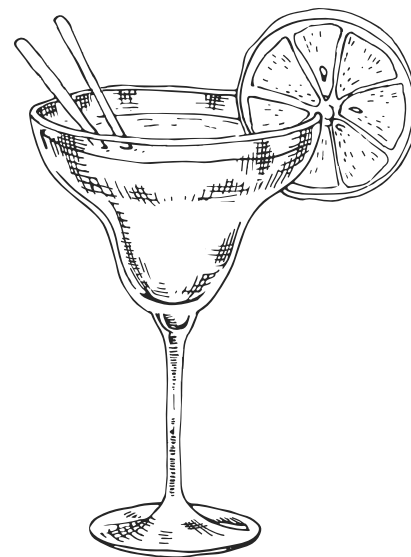
Prosecco Cantine Sacchetto DOC
Spumante Brut | Ribiselpüree

ABENDSONNE 0,2 l 8,6

Absolut Vodka | Select Aperitivo | Maracuja-
sirup | Zitronensaft | Schweppes Bitter Lemon

CARPE NOCTEM ALKOHOLFREI 0,2 l 8,4

Carpe Diem Kombucha Classic | geeister
Jasmin Tee | Rohrzuckersirup | Limettensaft



[Craft-]Bierempfehlungen

BACKBONE SPLITTER

INDIA PALE ALE A 0,33 l 5,2

klassisch-fruchtiges IPA im Stil der US-Westküste von Hanscraft & Co., Aschaffenburg | gelungene Kombination von vollem Körper (bei 6,6% vol.) und tropischen Fruchtaromen nach Litschi, Mango & Pfirsich bei moderater Bittere für ein IPA

Für experimentierfreudige Genießer & IPA Enthusiasten.

GOLD FASSL

ROTES ZWICKL
VOM FASSL A 0,3 l 3,9

eine Rarität der Ottakringer Brauerei, die es nicht in der Flasche gibt | naturtrüb mit rot-brauner Farbe | karamelliges Malzaroma | ausgewogener Geschmack | milde Rezenz

Perfekter Begleiter klassisch-österreichischer Speisen.
Warnung: SEHR süffig!

WALDBIER 2020

EDITION EICHE A 0,33 l 5,7

besondere Rarität unter den heimischen Spezialbieren einmalig gebraut in kleinen Mengen von Axel Kiesbye in Obertrum | im Aroma erinnert dieses im Eichenfass ausgebaute Bier an Waldhonig & Rum mit Nuancen von Marille & Kokos

Ein wahrer Schatz!

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 & Casino

MENÜ ROUGE

TIGER GARNELE 'KNUSPRIG'

Asiatisches Gemüse | Chili | Sesam ABFLNO

MUSKATKÜRBISSUPPE

Kürbiskerne | Bauernbrotkrusteln AGO

KALB 'RÜCKEN & HAXE'

Herbst-Waldpilzgratin
Selleriepüree | Chips ACGLO

APFEL-KARAMELL-TARTE

Vanille | Mandel ACEGHO

MENÜ NOIR

ÖTSCHERBLICK PROSCIUTTO & ZIEGENKÄSE

Feldsalat | Walnussöl ACGHMO

KRAFTSUPPE VOM JUNGRIND

Steinpilz-Palatschinken | Gemüsewurzel ACGLO

WALLER 'WEISS'

Erdäpfel | Räucherschäum
Röstzwiebel ADGLMO

MANGO PANNA COTTA

Kokos-Crumble | Blueberry ACGHO

à la carte Menü pro Person 52 | Gedeck pro Person 2,9

Weinempfehlung

Dieses Monat begleiten wir unsere Dinner & Casino Menüs mit edlen Tropfen aus unserer schönen Kurstadt Baden.

	1/8 l	0,75 l
PINOT GRIS BIO BADENERBERG 2019	4,5	26
Bernhard Ceidl Thermenregion Mandarinennoten feingliedrige, belebende Säure o		
.....		
ROTGIPFLER BIO RESERVE BADENERBERG RIED TRÜHLERN 2019	4,5	26
Bernhard Ceidl Thermenregion reife Birnen zart rauchige Mineralik schöner Schmelz o		
oder		
BLACK BERRY NV (ZW SL)	4,9	29
Weinbaufamilie Ramberger Thermenregion fruchtdominiert mit dezentem Barrique o		
.....		
PINOT GRIS AUSLESE 2018	5,5	33
Weinbaufamilie Ramberger Thermenregion reifes Bukett nach Honigmelonen lebendig o		

Weinbegleitung

3 WEINE o 13,9


Mit dem Genuss unserer Weinbegleitung haben Sie die Chance auf den Gewinn einer Magnumflasche unserer Weingüter des Monats.

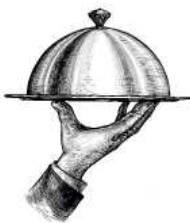
Details dazu erhalten Sie von unseren MitarbeiterInnen.



Suppen

**KRAFTSUPPE
VOM JUNGRIND** 7
Steinpilz-Palatschinken
Gemüsewurzel ACDGLO

**MUSKATKÜRBIS-
SUPPE** 7 
Kürbiskerne
Bauernbrotkrusteln AGO



Beilagen

SCHMORGEMÜSE G 4,5

**BUNTER
BLATTSALAT** HO 5,5

**ERDÄPFEL-
VOGERLSALAT** LO 5,5


POTATO WEDGES A 4,5

**KARTOFFEL-
SCHNITTLAUCH-
PÜREE** G 4,5

GEDECK 2,9
Brot, Aufstrich & Butter AG

Vorspeisen

TIGER GARNELE 'KNUSPRIG' 16
Asiatisches Gemüse | Chili | Sesam ABFLNO


BURRATA „CREMIGE DELIKATESSE“  12
Capri's Tomatenkult | Basilikum | Balsamico ACGH

ÖTSCHERBLICK PROSCIUTTO & ZIEGENKÄSE 16
Feldsalat | Walnussöl ACGHLMO

Hauptspeisen

WALLER 'WEISS' 24
Erdäpfel | Räucherschäum | Röstzwiebel ADGLMO

KALB 'RÜCKEN & HAXE' 24
Herbst-Waldpilzgratin | Selleriepüree | Chips ACGLO

GEMÜSE WOK - VEGAN  19
8x Gemüse | Zitronengras | Ingwer | Cashews
Koriander | Basmatireis HFN

HANDGEMACHTE GNOCCHI  17
Waldpilze | Rucola | Parmesan ACGLO

Cuisino Klassiker

FILET VOM ANGUS RIND 34
200g Filetsteak | Kartoffel-Schnittlauchpüree
Gemüse | Pfeffersauce ACGLMO

WIENER KALBSSCHNITZEL 21,5
Kartoffel-Vogerlsalat ACGLO

Desserts

APFEL-KARAMELL-TARTE

Vanille | Mandel ACEGHO

MANGO PANNA COTTA

Kokos-Crumble | Blueberry ACGHO

Für Connaisseurs

RUM 2 cl & SCHOKOLADENFLIGHT 3X3 14,9

Coruba Rum Cigar 12 yrs. Valrhona Himbeere F
 Ron Abuelo 12 yrs. Valrhona Noir Orange F
 Ron Vacilon Anejo 18 yrs. Valrhona Zartbitter F

Käse

9 KRACHER

GRAND CRU GO 9

Affineur-Edelschimmelkäse
 mit Beerenauslese von
 Alois Kracher verfeinert

9 VORARLBERGER

BERGKÄSE GO

Hartkäse aus
 g.U. Bregenzerwald



Zum Abschluss

Edelbrand Reisetbauer

WILLIAMSBIERNE	2 cl	3,6
ZWETSCHKE		3,5
KIRSCHKE		3,8
MARILLE		3,6
HIMBEERE		5,5
VOGELBEERE		9

Edelbrand Gölles

ALTER APFEL	2 cl	3,5
KRIECHERL		4,5
MARILLE		4,5

Grappa & Trester

TIGNANELLO ANTINORI	2 cl	5,5
Marchese Antinori Florenz		
TRESTERBRAND RESERVE	4,8	
Weingut Salzl Illmitz		

Rum

Cuba	4 cl	
RON VACILON 18 YRS.		16
Jamaica		
CORUBA CIGAR 12 YRS.		9
Panama		
RON ABUELO 12 YRS.		10
Venezuela		
PAMPERO ANIVERSARIO		7,9
DIPLOMATICO RESERVA		
ANEJO 8 YRS.		7,9
Peru		
MILLONARIO SOLERA		
15 RESERVA ESPECIAL		11
Guatemala		
RON ZACAPA CENTENARIO		
SOLERA 23 YRS.		11
RON ZACAPA CENTENARIO		
XO GRAN RESERVA ESP.		18

Heißgetränke

KLEINER ESPRESSO |

BRAUNER G 2,8

GROSSER ESPRESSO |

BRAUNER G 4,2

MELANGE |

VERLÄNGERTER 3,5

CAPPUCCINO

mit Milchschaum G **3,5**
 mit Schlagobers G **3,7**

HEISSE SCHOKOLADE G

3,2

TEE KÄNNCHEN

RONNEFELDT 3,2

Assam Bari | Earl Grey
 Green Dragon | Jasmin Gold
 Bergkräuter | Minze
 Kamille | Zitronenverbene

Regional genial

Preiß Wein & Obstkultur

prämierte Premiumsäfte aus dem Traisental

JONAGOLD APFELSAFT	0,25 l	3,8
WILLIAMS BIRNENNEKTAR	0,25 l	3,9
MARILLENNEKTAR	0,25 l	3,9

Weingut Dopler

Tattendorf | Thermenregion

TRAUBENSAFT VOM ST. LAURENT o	0,25 l	3,5
--	--------	------------

Bärnstein

Natürlicher Muntermacher aus St. Pölten
aus grünem Rohkaffee

DIRNDL	0,33 l	3,5
mit Dirndl, Hibiskus, Holunderblüten & Verjus		

QUITTE	0,33 l	3,5
mit Quitte, Apfel & Verjus		



Glücksbringer

TRINKT GLÜCK	0,2 l	3,6
Klee-Erfrischungsgetränk		
GIN GLÜCK	0,25 l	9,5
4cl Bulldog Gin & Trinkt Glück Gurkensirup Zitronensaft		

Bier

vom Fass

OTTAKRINGER HELLES	0,2 l	3,3
mehrfach prämiertes, ausgewogenes Märzenbier A	0,3 l	3,7

GOLD FASSEL ROTES ZWICKL	0,2 l	3,5
naturtrüb, malzbetont, süffig & mild A	0,3 l	3,9

ORIGINAL RADLER	0,3 l	3,7
Ottakringer Helles & Almdudler A		

aus der Flasche

PAULANER HEFE-WEISSBIER	0,5 l	4,8
eines der beliebtesten Weizen- biere der Welt und Nr. 1 in Deutschland A		

NULL KOMMA JOSEF	0,33 l	3,7
alkoholfrei A		

Alkoholfrei

RÖMERQUELLE	0,33 l	3,2
prickelnd still	0,75 l	7,2

COCA-COLA	0,33 l	3,5
Classic Light Zero		

FANTA SPRITE	0,33 l	3,5
ALMDUDLER	0,35 l	3,5

RAUCH FRUCHTSÄFTE	0,2 l	3,5
diverse Sorten		

RED BULL ORGANICS BIO	0,25 l	4,5
Tonic Bitter Lemon Ginger Ale Simply Cola		

CARPE DIEM KOMBUCHA	0,25 l	3,5
Classic		



Perlen

	0,11
MOËT & CHANDON CHAMPAGNER BRUT IMPÉRIAL o	11,5
SZIGETI GRÜNER VELTLINER BRUT o	5,5
CANTINE SACCHETTO PROSECCO DOC SPUMANTE BRUT o	5,5
AUSTRO-BELLINI	6,3
Szigeti Grüner Veltliner Brut & Preiß Marille o	
LA POIRE - DIE BIRNE	11,9
Moët & Chandon Champagner Brut Impérial & Preiß Birne o	

Offene Weine

Weiß

1/8 l

GRÜNER VELTLINER & FRIENDS 2019 Aumann Tribuswinkel Thermenregion o	3,9
GELBER MUSKATELLER 2017 Sommer Donnerskirchen Burgenland o	4,7
CHARDONNAY SINNER 2018 Prieler Schützen a. Geb. Burgenland o	5,3
RIESLING TERRASSEN FEDERSPIEL 2019 Domäne Wachau Dürnstein Wachau o	4,9

Rot

1/8 l

ZWEIGELT 2018 Reumann Deutschkreutz Burgenland o	3,9
BLAUFRÄNKISCH CLASSIC 2017 Reumann Deutschkreutz Mittelburgenland DAC o	3,9
CABERNET SAUVIGNON SELECTION 2018 Salzl Illmitz Burgenland o	4,9
WIENER TRILOGIE (ZW CS ME) 2016 Wieninger Stammersdorf Wien o	5,9

Spritziges

1/4 l

G'SPRITZTER weiß rot o	3,4
APEROL SPRITZER o	4,9
HUGO Weißwein Holunder Soda Limette Minze o	4,9

Lust auf mehr?

Für eine große Auswahl an
Flaschenweinen fragen Sie
bitte nach unserer Weinkarte.

Allergeninformation

Unter Berücksichtigung der Allergen-informationsverordnung 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 Krebs- & Krustentiere 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.