ALLES FÜR DEINEN GENUSS!

APERITIFS

APERITIFS

CAMPARI & SODA	SPIRITUOSENANTEIL 4 CL	7,5
CAMPARI & ORANGE	SPIRITUOSENANTEIL 4 CL	8,5
VERMOUTH		
Martini Bianco	5 CL	6
Antica Formula	5 CL	7,2
PROSECCO RIVA DI ROCCA	0,1 L	7

SPRITZIG

MUSKATELLER SPRITZER	0,25 L	6
APEROL SPRITZER *Weißwein / Aperol / Soda* O	0,25 L	7,4
VERY BERRY *Lillet Rosé / ORGANICS Purple Berry*	0,25 L	9,5
LIMONCELLO SPRIZZ *Limoncello / Prosecco / Soda / Zitrone*	0,25 L	8,2

DIE ZWEI KULT-APERITIFS - ALKOHOLFREI

APEROLINO *Sekt 0,0 / rote Orange / Soda* O	0,25 L	7
HUGOLINE *Sekt 0,0 / Holunder / Soda / Minze* O	0,25 L	7

BIEREMPFEHLUNGEN

REININGHAUS JAHRGANGS PILS
vom Fass A — 0,3 L 4,7

Der schlanke Körper, die erfrischende Hopfennote und der trockene Abgang machen das Reininghaus Jahrgangspils zum perfekten Aperitif. Die Aromenkomplexität sucht seinesgleichen.

Von Gourmets geschätzt, von Bierkennern geliebt.

GRATZER NATURBIER JOHANN
Kellerpils A — 0,33 L 5,9

Ein goldgelbes Naturspektakel mit kräutrigen Hopfenaromen, in der Nase. Angenehm moussierend mit leichter Restsüße, die durch die Bittere des Hopfens abgerundet wird.

Achtung, SEHR süffig!

FRANZISKANER WEISSBIER
hefetrüb A — 0,33 L 5,5

Unverwechselbar frischer, dezent würziger & fruchtiger Geschmack mit mild-süßlichem Ausklang.

Schöner Auftakt als Menübegleitung zu Räucherforellentatar und Krenschaumsuppe.

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

DINNER & CASINO

MENÜ ROUGE

BEEF TATAR
Chili-Mayonnaise / Senfkaviar / Rucola / Kapern CGLMO

ZITRONENGRASSUPPE (V)(V)
Garnele / Gemüse Julienne / Kräuteröl / Kresse ABFL

MAISHUHN SUPREME
Paprikacreme / wilder Brokkoli / cremige Polenta GLO

STRAWBERRY HEAVEN (V)
Beerencoulis / Vanille / Erdbeeren / Hafer-Crumble ACGHF

MENÜ NOIR

RÄUCHERLACHS
Erbsencreme / Krenmousse / Granatapfel / Kaviar / Dill DFGL

TOMATEN-CONSOMMÉ
Concassé von Tomaten / Croûtons ACFGL

WOLFSBARSCHFILET
Kokos-Zitronengrasschaum / frisches Gemüse / Garnele / Pak Choi / Koriander ADFLN

TROPICAL CHEESECAKE (V)
Mangocoulis / Limette / Kokoseis / Passionsfrucht ACFGH

MENÜ VERT

BURRATA (V)
bunte Tomaten / Basilikum / Pinienkerne CGHLMO

PAPRIKACREMESUPPE (V)
Croûtons / Sauerrahm / Chiliöl AFGLO

KARTOFFEL-FRISCHKÄSETASCHERL (V)
Erbse / Wildkräuter / Granatapfel / Sesam-Röstzwiebel-Crunch ACFGHLMNO

SCHOKOLADEN-NOUGATSCHNITTE (V)
Nougateis / Cassiscoulis / persische Feige / Haselnuss ACFGH

GEDECK *pro Person*	3,9
4 GÄNGE *à la carte*	69
3 GÄNGE *à la carte*	57
GENUSS & CASINO	MIT GUTSCHEIN
DINNER & CASINO	MIT GUTSCHEIN
DELUXE X CASINO	MIT GUTSCHEIN

(V) vegetarisches Gericht

(V)(V) vegan auf Anfrage möglich

Erläuterungen zu Allergenkürzel siehe letzte Seite

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

A LA CARTE

SUPPEN

ZITRONENGRAS-SUPPE (V)(V) 9
Garnele | Gemüse Julienne
Kräuteröl | Kresse ABFL

TOMATEN-CONSOMMÉ 9
Concassé von Tomaten
Croûtons ACFGL

PAPRIKA-CREMESUPPE (V) 9
Croûtons | Sauerrahm
Chiliöl AFGLO

BEILAGEN

TRÜFFEL-POMMES (V) 9
Parmesan | Trüffelmayonnaise CGM

GARLIC-CHEESE FRIES (V) 9
Knoblauchöl | Parmesan | Aioli CGM

CHILI-CHEESE FRIES (V) 9
Jalapeños | Cheddar | Parmesan
Chilimayonnaise CGM

KLEINER BLATTSALAT (V) 5,5
French Dressing | Sprossen
Tomaten ACGLMO

GROSSER BLATTSALAT (V) 11
French Dressing | Sprossen
Tomaten ACGLMO

Stk. gegrillte Riesengarnele BGLO +2,5
gegrilltes Wolfsbarschfilet BDGL +17

VORSPEISEN

BEEF TATAR 22
Chili-Mayonnaise | Senfkaviar | Rucola | Kapern CGLMO

RÄUCHERLACHS 19
Erbsencreme | Krenmousse | Granatapfel | Kaviar | Dill DFGL

BURRATA (V) 16
bunte Tomaten | Basilikum | Pinienkerne CGHLMO

PASTA

FETTUCCINE AL POMODORO (V) 19
würzige Tomatensauce ACGO

PASTA ALL'ORIENTALE CON GAMBERI 26
Zitronengras-Kokos Fettuccine | Garnelen | Koriander ABCFGL

TRÜFFEL FETTUCCINE (V) 29
Trüffelvélouté | Rucola | Parmesan ACGLOH

SNACKS

RED FIRE PRAWNS 16
Riesengarnelen | Café de Paris Butter | Jalapeños | Koriander ABGM

PULLED TURKEY BURGER 22
Brioche-Bun | Tomate | Salat | roter Zwiebel | Cheddar
Chilimayonnaise | Pommes Frites ACGM

PULLED TURKEY BAO BUNS 19
fluffig-gedämpfte Teigtaschen | Chilimayonnaise
Limette | Koriander | Sesam-Röstzwiebel-Crunch ACFHN

HAUPTSPEISEN

WIENER SCHNITZEL
Petersilienkartoffeln | Preiselbeeren | Zitrone ACG
vom Kalb 29
von der Pute 21

KOKOS-THAI-CURRY (V)(V) 17
Duftreis | buntes Gemüse | Limette | Sprossen FLO
„El Blanco" - vegane Kabeljau-Alternative (V)(V) +9
Stk. gegrillte Riesengarnele GBLO +2,5
gebackene Putenstreifen 200g CG +13
gegrilltes Wolfsbarschfilet GD +17

MAISHUHN SUPREME 24
Paprikacreme | wilder Brokkoli | cremige Polenta GLO

WOLFSBARSCHFILET 29
Kokos-Zitronengrasschaum | frisches Gemüse | Garnele
Pak Choi | Koriander ADFLN

KARTOFFEL-FRISCHKÄSETASCHERL (V) 19
Erbse | Wildkräuter | Granatapfel
Sesam-Röstzwiebel-Crunch ACFGHLMNO

STEAKS

FILETSTEAK 200G 49
Pommes Frites | Grillgemüse | Demi Glace | Kräuterbutter GLO

ENTRECÔTE „DRY AGE" 200G 35
Kartoffelcreme | Grillgemüse | Demi Glace | Kräuterbutter GLO

DESSERTS

STRAWBERRY HEAVEN (V) 15
Beerencoulis | Vanille | Erdbeeren
Hafer-Crumble ACGHF

TROPICAL CHEESECAKE (V) 17
Mangocoulis | Limette | Kokoseis
Passionsfrucht ACFGH

SCHOKOLADEN-NOUGATSCHNITTE (V) 18
Nougateis | Cassiscoulis | persische
Feige | Haselnuss ACFGH

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

(V) vegetarisches Gericht (V)(V) vegan auf Anfrage möglich

(V) vegetarisches Gericht (V)(V) veganes Gericht

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

OFFENE WEINE

		1/8 L
WEISS		
WELSCHRIESLING	1/8 l	5
Weingut Schmölzer | St. Andrä-Höch | Südsteiermark [O]	0,75 l	30
GELBER MUSKATELLER	1/8 l	5
Weingut Kollerhof-Lieleg | Leutschach | Südsteiermark [O]	0,75 l	30
WEISSBURGUNDER	1/8 l	6
Genussgut Krispel | Straden | Südsteiermark [O]	0,75 l	36
ROT		
ZWEIGELT		
Weingut Josef & Maria Reumann	1/8 l	5,5
Deutschkreutz | Mittelburgenland [O]	0,75 l	33
CUVÉE „REFUGIUM“		
Zweigelt, Merlot | halbtrocken	1/8 l	6
Weingut Leo Aumann | Tribuswinkel | Thermenregion [O]	0,75 l	36
CABERNET SAUVIGNON	1/8 l	6
Weingut Scheiblhofer | Andau | Neusiedlersee-Seewinkel [O]	0,75 l	36

AUSZUG AUS UNSERER WEINKARTE

SAUVIGNON BLANC — 0,75 l — 48
Weingut Polz | Strass
Südsteiermark DAC | 12,5% vol. [O]
Klares helles Strohgelb, in der Nase Zitrus, Johannisbeere, Maracuja und Ananas, am Gaumen Zitronenthymian und Verbene, saftig, vibrierend, frische Exotik.

GELBER MUSKATELLER „GAMLITZ“ — 0,75 l — 49
Weingut Lackner-Tinnacher | Gamlitz
Südoststeiermark DAC| 12 % vol. [O]
In der Nase Minze, Ingwer, Weingartenpfirsich und Mandarine, am Gaumen vollmundig und feinwürzig ausgestattet, macht diesen extra-trockenen Gelben Muskateller als Aperitif und Speisenbegleiter gleichermaßen Vergnügen.

HARTERBERG MERLOT — 0,75 l — 65
Weingut Leo Aumann | Tribuswinkel
Thermenregion | 15,5% vol. [O]
In der Nase dunkelbeeriger Duft nach schwarzen Johannisbeeren, extrem dicht und konzentriert, am Gaumen fleischige Würze mit viel Charme und Länge.
94 von 100 Punkten Falstaff

BIER

VOM FASS

REININGHAUS	0,2 L	3,9
JAHRGANGSPILS	0,3 L	4,7
mehrfach prämiertes, hopfenherbes Pils [A]		

AUS DER FLASCHE

GÖSSER NATURRADLER	0,33 L	4,9
Zitrone [A]		
FRANZISKANER WEISSBIER	0,33 L	5,5
hefetrüb [A]		
HEINEKEN [A]	0,33 L	5,5
HEINEKEN 0,0%	0,33 L	5,5
alkoholfrei [A]		
GÖSSER NATURGOLD	0,33 L	4,9
alkoholfrei [A]		

CHEERS

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

DRINKS

ALKOHOLFREI

RÖMERQUELLE	0,33 L	4,2
prickelnd | still	0,75 L	7,7
COCA-COLA	0,33 L	4,5
Regular | Zero | Light		
FANTA	0,33 L	4,5
ALMDUDLER	0,35 L	4,5
SCHWEPPES	0,2 L	4,5
Indian Tonic | Bitter Lemon | Ginger Ale | Wild Berry		
RAUCH FRUCHTSAFT & -NEKTAR	0,2 L	4,5
diverse Sorten		
RAUCH EISTEE PFIRSICH	0,33 L	4,5
MAKAVA DELIGHTED ICE TEA	0,33 L	5
biologisch & auf Basis von belebendem Mate		
CARPE DIEM KOMBUCHA CLASSIC	0,33 L	5
RED BULL	0,25 L	5,5
Regular | Sugarfree | Seasonal Edition		

HEISS-GETRÄNKE

ESPRESSO / KLEINER BRAUNER [G]	3,5
DOPPELTER ESPRESSO / GROSSER BRAUNER [G]	5
VERLÄNGERTER [G]	4,5
MELANGE [G] / CAPPUCCINO [G]	5
LATTE MACCHIATO [G]	6
HEISSE SCHOKOLADE [G]	5
TEE	4,5
Schwarzer Tee | Grüner Tee	
Pfefferminze | Kräuter	
Früchte | Kamille	

DIGESTIF

	2 CL
EDELBRAND TINNAUER	
ZWETSCHKEN ZIGARRENBRAND	8
APFEL ZIGARRENBRAND	8
HIMBEERBRAND	15
EDELBRAND GÖLLES	
ALTER APFEL	6,5
MARILLE	6,5
WILLIAMS	6,5
VOGELBEERE	16
EDELBRAND RETTER	
HIRSCHBIRNE	8,5
GRAPPA & TRESTER	
NONINO GRAPPA MOSCATO	6,5
NONINO GRAPPA RISERVA 8 JAHRE	13
HOCHSTRASSER TRESTERBRAND MUSKAT RESERVE	9,9

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

ALLERGENINFORMATION GEMÄSS KODEX-EMPFEHLUNG

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. Alternativ wird, sofern Allergene auf eine ganze Kategorie zutreffen, mit einem Sternchen (*) neben der Überschrift auf die Kennzeichnung in der Fußnote verwiesen (siehe Wein, Schaumwein, Bier).

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

Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.

Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011). Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die in unseren Produktionsprozessen verwendet werden. Unsere Gäste sind daher 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. Unsere Service-mitarbeiter:innen stehen für derlei Anfragen gerne zur Verfügung.