











































Hokaido- Kürbissuppe Kürbiskerne steirisches Kürbiskernöl <i>PUMPKIN SOUP PUMPKIN SEEDS STYRIAN PUMPKIN SEEDS OIL</i>	10.9
Cesar Salad Romanasalat Parmesan Croutons Speck Ceasar - Dressing      <i>CEASAR SALAD ROMAINE LETTUCE PARMESAN CROUTONS BACON CEASAR - DRESSING</i> + gebratene Maispouardenbrust + 7.0 + FRIED CORNFED CHICKENBREAST + gebratene Black Tiger Garnelen   + 9.0 + FRIED BLACK TIGER PRAWNS	9.9
Vegetarischer, winterlicher Salat <u>VEGETARISCH</u> gemischter Salat Tomate geschmorter Kürbis Mozzarella Basilikumöl Kürbiskerne  <i>MIXED SALAD TOMATO BRAISED PUMPKIN MOZZARELLA BASIL OIL PUMPKIN SEEDS</i>	11.5
Vitello Tonnato Scheiben vom gebratenem Südtiroler Milchkalb Thunfischsauce Kapern     <i>FINE SLICES OF FRIED OF TYROLEAN MILK VEAL THUNA SAUCE CAPERS</i>	14.9
Don Frederico seine Pasta Linguine US Bolognese Parmesanflocken     <i>LINGUINE US BOLOGNESE PARMESAN FLAKES</i>	12.9
Gnocchi mit Steinpilzfüllung <u>VEGETARISCH</u> Trüffelrahm Sommer Trüffel    <i>GNOCCHI WITH PORCINI FILLING TRUFFLE CREAM SUMMERTRUFFLE</i>	21.9

Dienstag - Freitag 12.00 bis 15.00 Uhr
 Samstag - Sonntag 13.00 bis 17.00 Uhr

MITTAGSKARTE

Ruhrpott - Currywurst Zechenfritten    CURRYWURST FRENCH FRIES	9.5
Casino Kalbsfrikadelle vom Südtiroler Milchkalb Kartoffel - Endivienstampf Jus         VEAL PATTIE MASHED POTATOES WITH ENDIVE JUS	12.5
Miesmuscheln „Rheinische Art“ Aus dem Gusstopf MUSSELS „RHEINISCH STYLE“	18.9
Schnitzel „Wiener Art“ vom Landschwein Kartoffel - Gurkensalat    WIENER SCHNITZEL MADE OF POTATO & CUCUMBER SALAD JUS	16.9
Sauerbraten vom US Schaufelbug Rotkohl Kartoffelstampf Mandeln Rum Rosinen   US BEEF BRAISED N VINEGAR MASHED POTATOES RED CABBAGE ALMONDS RAISINS	23.9
GOP US Rib Eye (300g) Ceasar Salad Parmesan Fritten Sauce Béarnaise        GOP US RIB EYE (300g) CEASAR'S SALAD PARMESAN FRIES SAUCE BÉARNAISE	36.9

Dienstag - Freitag 12.00 bis 15.00 Uhr
Samstag - Sonntag 13.00 bis 17.00 Uhr















MITTAGSKARTE




















ABENDKARTE

Dienstag - Freitag ab 17:30 Uhr








Samstag & Sonntag ab 17.00 Uhr

- Hokaido- Kürbissuppe** (vegan) **10.9**
 Kürbiskerne | steirisches Kürbiskernöl
PUMPKIN SOUP | PUMPKIN SEEDS | STYRIAN PUMPKIN SEEDS OIL
- Hummersuppe**  **11.9**
 gegrillte argentinische Rotgarnele | Noilly Prat Schaum    
LOBSTER SOUP | GRILLED SHRIMP | NOILLY PRAT FOAM
- Etagere (für 2 Personen)** **29.9**
 Kirschtomaten, Büffelmozzarella, Basilikumöl | Rote Bete gebeizter
 Lachs, Honig - Senf, Rösti | Carpaccio vom US Beef, Kürbis,
 Rucola, Parmesan    
ETAGERE (FOR 2 PEOPLE)
CHERRY TOMATOES, BUFFALO MOZZARELLA, BASIL OIL | SALMON PICKLED
WITH RED BEETROOT, HONEY - MUSTARD, HASH-BROWNS | CARPACCIO MADE
OF US BEEF, PUMPKIN, ARUGULA, PARMESAN
- Vitello Tonnato** **14.9**
 Scheiben vom gebratenem Südtiroler Milchkalb | Thunfischsauce |
 Kapern    
FINE SLICES OF FRIED OF TYROLEAN MILK VEAL | THUNA SAUCE | CAPERS
- Karamellierter Ziegenkäse** **VEGETARISCH** **15.9**
 Trüffelhonig | Rucola | Honig - Senf Dressing 
CAMELIZED GOAT CHEESE | TRUFFLE HONEY | ARUGULA |
HONEY MUSTARD DRESSING























SUPPE | VORSPEISEN | KLEINE GERICHTE

- Burrata** VEGETARISCH **15.9**
 Kirschtomaten - Avocadosalat | Basilikumöl
BURRATA | CHERRY TOMATO - AVOCADO SALAD | BASIL OIL
- Gegrillter Oktopus Tentakel**  **18.9**
 Curry - Auberginen Stampf | Sojareduktion   
GRILLED OKTOPUS TENTACLE | CURRY - EGGPLANT MASH | SOY REDUCTION
- Himmel & Äd** **klein 14.9**
groß 21.9
 Blutwurst | Calvados - Apfelconfit | Kartoffelstampf |
 Zwiebeln     
BLACK PUDDING | CONFIT MADE OF CALVADOS & APPLE | MASHED POTATOES | ONIONS
- Den Bergmann seine Tapas** **16.9**
 Hokaido- Kürbissuppe | Matjes „Hausfrauen Art“ | Kalbsfrikadelle
 auf Kartoffel - Gurkensalat | „Casino“ Currywurst | Blutwurstpraline
 auf Calvados - Apfelconfit     
THE MINER 'S TAPAS: PUMPKIN SOUP | MATJES A LA „HOUSEWIFE STYLE“ | VEAL PATTY ON POTATO CUCUMBER SALAD | „CASINO“ CURRYWURST | BLACK PUDDING PRALINE WITH CALVADOS APPLE CONFIT
- Kürbisravioli** **klein 16.9**
groß 21.9
 Gorganzolasauce | Amarettini-Crunch   
PUMPKIN RAVIOLI | GORGONZOLA SAUCE | AMARETTINI CRUNCH

SUPPE | VORSPEISEN | KLEINE GERICHTE

Cesar Salad	9.9
Romanasalat Parmesan Croutons Speck	
Cesar - Dressing     	
CEASAR SALAD ROMAINE LETTUCE	
PARMESAN CROUTONS BACON CEASAR - DRESSING	
+ gebratene Maispouardenbrust	+ 7.0
+ FRIED CORNFED CHICKENBREAST	
+ gebratene Black Tiger Garnelen  	+ 9.0
+ FRIED BLACK TIGER PRAWNS	
Linguine 	19.9
Black Tiger Garnelen Krustentiersauce Kirschtomaten    	
LINGUINE BLACK TIGER PRAWNS CRUSTACEAN SAUCE CHERRY TOMATOES	
Gnocchi mit Steinpilzfüllung VEGETARISCH	21.9
Trüffelrahm Sommer Trüffel   	
GNOCCHI WITH PORCINI FILLING TRUFFLE CREAM	
SUMMERTRUFFLE	
Kalbstafelspitz im gusseisernen Topf	26.9
Bouillon - Gemüse Kartoffeln Meerrettichsauce  	
BOILED VEAL BOULLION VEGETABLES POTATOES HORSERADDISH SAUCE	
Wiener Schnitzel vom Tiroler Milchkalb	28.9
Endivien - Kartoffelstampf Rahmkarotten Jus     	
WIENER SCHNITZEL MADE OF TYROLEAN MILK VEAL MASHED POTATOES	
WITH ENDIVE CREAMY CARROTS JUS	
Rinderroulade vom US Beef	26.9
Süßkartoffelpüree Rotkohl   	
US BEEF ROULADE MASHED SWEET POTATOES RED CABBAGE	

FISCH | FLEISCH | VEGETARISCH

- Geschmorte Kalbsbäckchen in Rotweinjus** **29.9**
 cremiger Kartoffelstampf | Ofengemüse   
BRAISED VEAL CHEEK | MASHED POTATOES | OVEN COOKED VEGETABLES
- Südamerikanisches Rinderfilet (200g)** **36.9**
 Ceasar Salad | Parmesan Fritten | Sauce Béarnaise      
*SOUTHERN AMERICIAN TENDER LOIN (200G) | CEASAR'S SALAD |
 PARMESAN FRIES | SAUCE BÉARNAISE*
- GOP US Rib - Eye (300g)** **36.9**
 Schwammerl | Rosmarinkartoffeln | Trüffeljus   
*GOP US RIB - EYE (300G) | MUSHROOMS |
 POTATOES FLAVORED WITH ROSEMARY | TRUFFLE-SAUCE*
- Lachsfilet**  **28.9**
 gebratener Lauch | Dillkartoffeln | Senfschaum    
*SALMON FILET | FRIED LEEK | POTATOES FLAVORED WITH DILL |
 MOSTARD FOAM*
- Steinbuttfilet Wildfang**  **35.9**
 Kürbis-Garnelen-Risotto | grüner Spargel | Hummerschaum    
*FILET OF TURBOT | RISOTTO WITH PUMPKIN & PRAWNS |
 GREEN ASPARAGUS | LOBSTER-FOAM*

FISCH | FLEISCH | VEGETARISCH

Eiskalte Jahreszeit



12.9

Sorbets der Saison | winterlich marinierte Beeren
SORBET VARIATION | MARINATED BERRIES

Zechenkohle

12.9






Dreierlei von der Valrhona Schokolade

Mousse | Eis | Soufflé    

TRIPLE OF VALROHNA CHOCLATE: MOUSSE | ICECREAM | SOUFFLÉ

Casino`s Käsekuchen

12.9

Zwetschenröster | gesalzenes Karamelleis     

CASINO`S CHEESECAKE | SWEET PLUMS | SALTED CARAMEL ICECREAM

SÜSSET FÜR HINTERHER

GÄNSE a la carte

Gänseessenz 10.9

Steinpilzravioli

GEESE ESSENCE | PORCINIRAVIOLI

Gänseleber Terrine 16.9

Feldsalat | Kürbisvinaigrette | Briochè

GOOSE LIVER TERRINE | PUNPKIN VINAIGRETTE

Confierte Keule von der BIO Gans 24.9

Balsamico Rotkohl | Kartoffelklöße | karamellierte

Maronen | Jus

CONFIDES ORGANIC GOOSE LEG |

RED CABBAGE WITH BALSAMIC VINEGAR |

POTATOE DUMPLINGS | CAMELISED CHESTNUTS | JUS

Das Beste von der BIO Gans 37.9

Balsamico Rotkohl | Kartoffelklöße | karamellierte

Maronen | Jus

THE BEST OF THE ORGANIC GOOSE | RED CABBAGE WITH

BALSAMIC VINEGAR | POTATOE DUMPLINGS |

CAMELISED CHESTNUTS | JUS

Sauerbraten vom Rinderfilet 32.9

Balsamico Rotkohl | Kartoffelklöße | Mandeln | Rosinen

BEEF FILLET BRAISED IN VINEGAR | RED CABBAGE WITH

BALSAMIC VINEGAR | POTATOE DUMPLINGS |

ALMONDS | RAISINS

Apfel tartatin 12.9

Pflaumen-Zimteis

APPLE TARTATIN | PLUM-CINNAMON-ICECREAM

Rum-Parfait 12.9

Zwetschgenröster

RUM-PARFAIT | SWEET PLUMS

WINTERMENÜ

ab 2 Personen

Essenz von der BIO Gans
Steinpilzravioli

Sorbet vom Hokaido Kürbis

Confierte Keule von der BIO Gans
Balsamico Rotkohl | Kartoffelklößchen | Jus

oder

Sauerbraten vom Rinderfilet
Balsamico Rotkohl | Kartoffelklößchen | Mandeln/Rosinen

Original Wiener Apfelstrudel
Vanillesoße | gesalzenem Karamelleis

59 € pro Person

GÄNSEMENÜ

ab 2 Personen

Kürbissuppe mit Kürbisravioli

Das beste von der Confierten BIO Gans:

Brust & Keule
Balsamico Rotkohl | Kartoffelklößchen
karamellierte Maronen | Jus

Original Wiener Apfelstrudel
Vanillesoße | gesalzenes Karamelleis

59 € pro Person