

KASINO

Kur-Lounge

Wochenkarte 06.05-10.05.2026

17.30 Uhr – 21.30 Uhr

Sonntags: 11.30 Uhr – 14.00 Uhr

Aus unserer Suppenküche:

Curryschaumsüppchen

Curry | Apfel | Banane | Orange | Zwiebeln | Peperoni | Ingwer | Portwein | Weißwein | Sahne
Gemüsebrühe | Apfelsaft und ofenfrisches Baguette

€ 9,90

Salate:

Kleiner gemischter Salat mit Haus Dressing

€ 5,90

Lauwarmer Avocadosalat mit Fetakäse

Avocado gebraten | Fetakäse | Kirschtomaten | Basilikum | Zitrone | Olivenöl
und ofenfrisches Baguette

€ 14,90

Frühlingsalat mit Putenstreifen

Großer bunter Salatteller mit gebratenen Putenstreifen, asiatischem Mango Dip,
Ceasar Dressing und ofenfrischem Baguette

€ 16,90

Frühlingsalat mit Gamberetti

Großer bunter Salatteller mit gebratenen Garnelen, asiatischem Mango Dip,
Ceasar Dressing und ofenfrischem Baguette

€ 16,90

Vorspeisen & kleine Gerichte

Spargel - Erdbeer Gemüse aus dem Wok

Weißer Spargel | Grüner Spargel | Ingwer | Sojasprossen | Erdbeeren | Teriyakisauce |
geriebene Haselnuss und ofenfrisches Baguette

€ 16,90

Carpaccio vom Rind mit Burrata

Dünne Scheiben vom Rinderfilet | Burratakugel | Kirschtomaten | Parmesanspäne | Rucola
und ofenfrisches Baguette

€ 16,90

Lachstatar mit Straciatella di Burrata

Lachsfilet | Frische Mango | Pistazienkerne | Avocado | Zitrone | Straciatella di Burrata |
Balsamicocreme, Chilimajonaise und ofenfrisches Baguette

€ 18,90

Unsere Spezialburger:

Kasino Spezialburger (ca. 200g)

Irish Black Angus Burger Patty auf einem rustikalen Burger Bun mit 2erlei hausgemachten Saucen,
Rucola und geschmolzenen Parmesanflocken, gegrillte Tomate und Gurke, karamellisierten
roten Zwiebeln, gegrilltem Bacon, Kartoffeldippers mit Schnittlauch-Sauerrahmdip und
hausgemachter Coleslaw – Salat

€ 19,90

KASINO

Kur-Lounge

Wochenkarte 06.05-10.05.2026

17.30 Uhr – 21.30 Uhr

Sonntags: 11.30 Uhr – 14.00 Uhr

Unser Gericht der Woche:

Kleines Rumpsteak | Gebratener Spargel | Kartoffelpüree | „Grüne Sauce“

Ein kleines Rumpsteak vom Grill, gebratene weiße Spargelruten mit Peperoni und Pankocrunch, hausgemachtes Kartoffelpüree und grüne Sauce nach eigenem Rezept

€ 26,90

Cordon Bleu & Kartoffelsalat vom Blech nach „Rainer Sass“

Cordon Bleu aus dem im Fass gereiften Allgäuer Milchkalbsrücken

mit Bergkäse und Winzerschinken gefüllt, Wildpreiselbeeren und einem gerösteten Kartoffelsalat € 24,90

Frische Pasta:

Pasta mit grünem Spargel und Garnelen

Linguine | Grüner Spargel | Kirschtomaten | Garnelen | Zitronencreme | Wildblüten

€ 17,90

Pasta mit Pancetta und Spinat

Cochiglioni Rigate | Pancetta Speck | Datteln | Spinat | geröstete Mandelblättchen | Parmesan

€ 16,90

Unsere Klassiker:

Premium US-Beef „Rumpsteak“ (ca. 300g)

Zartes, geschmacklich einzigartiges Fleisch von texanischen Rindern, zart rosa gebraten mit Kräuterbutter, 3 hausgemachten Dip's (Mango, Aioli, mexikanische Salsa)

einer Folienkartoffel mit Schnittlauch- Sauerrahm und einem gemischten Salat

€ 29,90

Original Wiener Schnitzel (ca. 200g)

aus dem im Fass gereiften Allgäuer Milchkalbsrücken in Butterschmalz gebacken mit Wildpreiselbeeren, Kartoffeldippers mit Schnittlauch Sauerrahmdip und einem

gemischtem Salat mit Hausdressing

€ 26,90

Unser Dessert der Woche:

„Süßes Nachgangerl“ --- „Profiteroles Pistaccio“

mit rotem Beerenragout und frischen Waldbeeren

€ 8,90

Wir wünschen einen guten Appetit
und einen angenehmen Aufenthalt