

**DINNER & CASINO
GUTSCHEIN**

SINCE 1974

Das Innsbruck

HOTEL ★★ ★★

Dinner & Casino

Der Mozzarella | Alla Caprese

The Mozzarella | Alla Caprese

La Mozzarella | Alla Caprese



Die Kokos-Currysuppe | Zitronengras-Garnele (vegetarisch ohne Garnele)

The Coco-Curry Soup | Lemongras Shrimp (vegetarian without shrimp)

La Zuppa Di Cocco E Curry | Gamberetti Di Citronella (vegetariano senza Gamberetti)



Das Filet Mignon | Speckbohnen | Kroketten

The Filet Mignon | Broad Beans With Bacon | Potatoe Croquettes

A Filetto Mignon | Fagioli Con Bacon | Crocchette

oder/or/oppure

Der Wolfsbarsch | Filet Kross Gebraten | Mandelreis | Gemüse

The Sea-Bass | Fillet Crispy Fried | Almond Rice | Vegetable

A Branzino | Filetto Fritto Croccante | Riso Alla Mandorla | Verdura

oder vegetarisch/or vegetarian /oppure vegetariano

Die Penne | Zucchini | Kirschtomate

The Penne | Zucchini | Cherry Tomato

Le Penne | Zucchine | Pomodorini



Der Café Gourmand: Espresso | Tiramisù im Glas | Kugel Vanilleeis

The Café Gourmand: Espresso | Tiramisù served in a glass | Vanilla Ice Cream

A Café Gourmand: Espresso | Tiramisù | Gelato Di Vaniglia

Familie Ischia & das gesamte Innsbruck** Team
wünscht Ihnen einen schönen Abend!
Have a nice evening / Una buona serata**



Korrespondierende Getränkebegleitung

€ 15,-/Person*

Zur Vorspeise

*G*rüner Veltliner Löss

1/8l 4,90* / 0,75l 29,00

Weingut Schloss Gobelsburg, Langenlois, Kamptal Österreich

Die Grünen Veltliner dieser Lössterasse sind besonders duftig und finessenreich. Sie zeichnen sich bereits im Glas durch ein helles Gelb mit grünen Reflexen. In der Nase spiegelt sich ein feines Fruchtbukett nach grünem Apfel, Limettenschale sowie weißem Pfeffer und feinblumige Nuancen. Besonders saftig am Gaumen mit angenehmen Säurespiel und langem Nachhall.



Zur Suppe

*R*iesling Kammerling

1/8l 4,90* / 0,75l 29,00

Weinkultur Preiß, Theyern, Niederösterreich - Österreich

Funkelndes Gelb, in der Nase Marillen und Rosenblüten, unterlegt durch feine Säure, am Saumen saftige, klare Marillenfrucht und Säure-Marillen-Fruchtspiel, mittelkräftig, unterlegt mit einer pikanten Mineralik, sehr harmonisch und lange im Abgang.



Zum Hauptgang Filet

*B*laufränkisch Hochäcker, Mittelburgenland DAC

1/8l 4,90* / 0,75l 29,00

Rotweingut Iby, Horitschon, Mittelburgenland – Österreich

Kräftiges Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. In der Nase einladende dunkle Beerenfrucht, Orangenzesten, dezente Holzanklänge, am Gaumen frisch und saftig, Waldbeerennoten, zarte florale Anklänge, etwas nach Veilchen, rotbeeriges Finish, trinkanimierender Stil - bleibt lang haften.

oder/or/oppure

Zum Hauptgang Wolfsbarsch

*P*inot Blanc Ried Kappellenjoch

1/8l 4,90* / 0,75l 29,00

Weingut Bayer-Erbhof, Donnerskirchen, Burgelnd - Österreich

Helles Grüngelb. Frische sehr einladende Aromen nach Holunder, Limetten und süße Trauben. Am Gaumen fein würzig nach Muskatnuss mit tropischen Frucht nuances. Sehr saftig am Gaumen mit finessreicher sortentypischer Säure und angenehmer Mineralik im Ausklang.



Zum Dessert

*E*sspresso

*Preis gültig für 3 1/8l Wein und einen Espresso (1 Glas inkludiert im Rahmen des Packages)

*Price valid for 3 1/8l Wine and 1 espresso (1 Glass included in your package)

Familie Ischia & das gesamte Innsbruck**** Team
wünscht Ihnen einen schönen Abend!
Have a nice evening / Una buona serata

