

Dinner & Casino

*Prosecco Casabianca | Gasparini | Verona | Venetien | Italien/Italy 0,1l

*Das Innsbruck***** “Räucherei”:

Frischkäse | Räucherlachs Dreierlei aus Praline, Tartare, Rose

*Das Innsbruck***** ”Smokehouse”: Cream cheese | Trio of smoked salmon – praline, tartare, rose



*Sauvignon Blanc | Weingut Glatzer | Göttlesbrunn | Carnuntum | Österreich/Austria 1/8l

Die Tagliatelle | Trüffel-Sahne-Sauce | Knuspriger Rucola | Tomatenspäne

The Tagliatelle | Truffle cream sauce | Crispy rocket salad | Tomato shavings



*Blafränkisch Echt Lang | Weingut Lang | Neckenmarkt | Mittelburgenland | Österreich/Austria 1/8l

Das Österreichische Rib-Eye-Steak serviert auf dem heißen Lavastein | Kartoffelgratin

Cremigem Blattspinat | Kräuterbutter | Rosmarinjus

The Austrian Rib-Eye Steak (250g) served on a hot lava stone | potato gratin

Creamy spinach leaves | herb butter | rosemary jus

oder

*Chardonnay Reserve | Leo Aumann | Thermenregion, Österreich/Austria 1/8l

Der pochierte Tiroler Seesaibling | Mandelkarfiol

Bunte Babykarotten | Petersilien Erde | Pinienkerne | Blutorangensauce

The poached Tyrolean arctic char | Almond Cauliflower | Baby carrots | Parsley Soil | Roasted Pine Nuts
Blood Orange Sauce



*Limoncello 4cl *oder* ein Espresso

Das Schaumige Zitronensorbet

The lemon sorbet

*Korrespondierende Getränkebegleitung € 19,-/Person

*Corresponding beverage accompaniment € 19,-/person

*Das Innsbruck***** Team

wünscht Ihnen eine schöne Zeit bei uns!

*Das Innsbruck***** Team

wishes you a pleasant time with us!



*Das Innsbruck**** Team freut sich, Sie kulinarisch
verwöhnen zu dürfen!*

Dinner & Casino vegetarisch/vegetarian

*Prosecco Casabianca | Gasparini | Verona | Venetien | Italien/Italy 0,1l

Die cremige Burrata | Rucolasalat | Eingelegte Tomaten Dreierlei

Gegrillte Artischoken | Pistazienpesto

The creamy burrata | Arugula salad | Three varieties of pickled tomatoes

Grilled artichokes | Pistachio pesto



*Sauvignon Blanc | Weingut Glatzer | Göttlesbrunn | Carnuntum | Österreich/Austria 1/8l

Die Tagliatelle | Trüffel-Sahne-Sauce | Knuspriger Rucola | Tomatenspäne

The tagliatelle | Truffle cream sauce | Crispy rocket salad | Tomato shavings



*Blaufränkisch Echt Lang | Weingut Lang | Neckenmarkt | Mittelburgenland | Österreich/Austria 1/8l

Das Karfiolsteak in Misomarinade | Butterbohnenpüree | Chimmichurri

The cauliflower steak in miso marinade | Butter bean purée | Chimmichurri



*Limoncello 4cl **oder** ein Espresso

Das Schaumige Zitronensorbet

The lemon sorbet

*Korrespondierende Getränkebegleitung € 19,-/Person

*Corresponding beverage accompaniment € 19,-/person

*Das Innsbruck**** Team*
wünscht Ihnen eine schöne Zeit bei uns!
*Das Innsbruck**** Team*
wishes you a pleasant time with us!