## RESTAURANT MAGAZIN

## **RESTAURANT UND WEINHAUS**

## SAISONKARTE

Kürbis Cremesuppe mit Kern und Öl		6,80
Gans'l Einmachsuppe mit Bröselknödel*		8,20
Gebackene Hühnerfilets auf Kartoffel-Blattsalat mit Joghurtdressing		12,90
Gänseleber Terrine mit Preiselbeeren und Butter Brioche*		16,40
1/4 Martini Gans'l mit Kartoffel-Maroni Roulade und Rotkraut*		34,00
Hirsch Gulasch mit Nockerl		22,90
Kalbs-Rahmbeuschel mit Serviettenknödel		18,90
Zander Filet gebraten auf Grillgemüse mit Kräuterbutter und Petersilkartoffel		24,90
Vegetarisch		
Kürbisrisotto mit Parmesan und Pflücksalat		14,80
Kürbis-Kartoffel Nockerl mit Blattsalat		14,80
Vegan		
Gemüsecurry mit Basmatireis		14,80
Dessert		
Maronireis mit Amarena Kirschen*		9,90
Zimtparfait auf Fruchtröster		8,90
*Gans'l Menü 3 Gänge		49,00
*Gans'l Menü 4 Gänge		59,00
Hausgemachte Limetten-Ingwercocktail alkoholfrei	0,251	6,20
Ingwerer Spritz	0,251	8,20
Finlandia-Wodka Spritz Lavendel Spritz	0,251 0,251	8,20 8,20
Negroni	9cl	8,20
"Mr.Andy" Pinot Nero Brut Rosé, Montebello della Battaglia, Italia	0,11	6,20
Nothnagl Grüner Veltliner Smaragd 2023	1/81	8,00
Weissburgunder "Vollmondwein" 2023 Weingut Christ	1/81	5,20
Cuvée Kalk & Lehm 2023, Weingut Silvia Heinrich Deutschkreutz	1/81	7,00
Cuvée M&M 2020 Weingut Gerhard Markowitsch	1/81	10,50