

RESTAURANT
MAGAZIN
RESTAURANT UND WEINHAUS
SAISONKARTE

Karotten-Ingwer Suppe mit Croutons	8,00
------------------------------------	------

Gebackene Hühnerfilets auf Kartoffel-Blattsalat mit Joghurtdressing	16,80
---	-------

Roastbeef mit mariniertem Gemüse und Soße Tatar	19,00
---	-------

Kalbs-Rollbraten mit Reis und Blattsalat	22,00
--	-------

Kalbs-Rahmbeuschel mit Serviettenknödel	19,90
---	-------

Rinderfiletspitzen „Stroganoff“ mit Rösti	28,00
---	-------

Saiblings Filet gebraten mit Zitronen-Kapernsoße und Petersilkkartoffel	29,00
---	-------

Filetsteak vom Mastochsen mit Butterfisolen, Kartoffelgratin und roter Pfeffersoße	35,00
--	-------

Vegetarisch

Melanzani-Kartoffel Auflauf „Moussaka“ auf Tomatensoße mit Pflücksalat	17,80
--	-------

Vegan

Gemüsecurry mit Basmatireis	16,80
-----------------------------	-------

Dessert

Apfel Scheiterhaufen mit Vanillesoße	9,00
--------------------------------------	------

Crème Brûlée mit Beerenröster	9,00
-------------------------------	------

Hausgemachte Limetten-Ingwercocktail alkoholfrei	0,25l	6,20
---	-------	-------------

Finlandia-Wodka Spritz	0,25l	8,20
-------------------------------	-------	-------------

Lavendel Spritz	0,25l	8,20
------------------------	-------	-------------

Negroni	9cl	8,20
----------------	-----	-------------

“Mr.Andy” Pinot Nero Brut Rosé, Montebello della Battaglia, Italia	0,1l	6,20
--	------	------

Nothnagl Grüner Veltliner Smaragd 2023	1/8l	8,00
--	------	------

Weissburgunder „Vollmondwein“ 2023 Weingut Christ	1/8l	5,20
---	------	------

Cuvée Kalk & Lehm 2023, Weingut Silvia Heinrich Deutschkreutz	1/8l	7,00
---	------	------

Cuvée M&M 2020 Weingut Gerhard Markowitsch	1/8l	10,50
--	------	-------