

RESTAURANT MAGAZIN RESTAURANT UND WEINHAUS SAISONKARTE

Kürbis Cremesuppe mit Kern und Öl	6,80
Topinambur Cremesuppe mit Croutons	7,80
Gebackene Hühnerfilets auf Kartoffel-Blattsalat mit Joghurtdressing	12,90
Gänseleber Terrine mit Preiselbeeren und Butter Brioche	16,40
Schweinsmedaillons auf Apfel-Specksoße mit Reis	22,90
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
Vanillekipferlmus auf Beerenröster	8,90

Hausgemachte Limetten-Ingwercocktail alkoholfrei	0,25l	6,20
Ingwerer Spritz	0,25l	8,20
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