

**RESTAURANT
MAGAZIN
RESTAURANT UND WEINHAUS
SAISONKARTE**

Hummercreme Suppe mit Fenchelstrudel 11,00

Gebackene Hühnerfilets auf Kartoffel-Blattsalat mit Joghurtdressing 16,00

Roastbeef mit mariniertem Gemüse und Soße Tatar 19,00

Kalbsgulasch mit Nockerl 22,00

Lammkotelette mit Ratatouille Gemüse und Bratkartoffel 29,00

Kalbs-Rahmbeuschel mit Serviettenknödel 18,90

Rinderfiletspitzen „Stroganoff“ mit Rösti 28,00

Saiblings Filet gebraten mit Zitronen-Kaperndoße und Petersilkartoffel 29,00

Vegetarisch

Kürbislasagne auf Hokkaidocreme mit Pflücksalat 16,80

Vegan

Gemüsecurry mit Basmatireis 16,80

Dessert

Mango-Joghurt Terrine auf Beerenröster 9,00

Cappuccino Mousse auf Karamelsoße 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