

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-Kapernsoße und Petersilkkartoffel	29,00
<b>Vegetarisch</b>	
Kürbislasagne auf Hokkaidocreame mit Pflücksalat	16,80
<b>Vegan</b>	
Gemüsecurry mit Basmatireis	16,80
<b>Dessert</b>	
Mango-Joghurt Terrine auf Beerenröster	9,00
Cappuccino Mousse auf Karamelsoße	9,00

<b>Hausgemachte Limetten-Ingwercocktail alkoholfrei</b>	0,25l	<b>6,20</b>
<b>Finlandia-Wodka Spritz</b>	0,25l	<b>8,20</b>
<b>Lavendel Spritz</b>	0,25l	<b>8,20</b>
<b>Negroni</b>	9cl	<b>8,20</b>
“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