

RESTAURANT
MAGAZIN
RESTAURANT UND WEINHAUS
SAISONKARTE

Sellerie Cremesuppe mit Croutons 7,80

Gebackene Hühnerfilets auf Kartoffel-Blattsalat mit Joghurtdressing 14,90

Vitello Tonnato 14,90

Schweinsmedaillons auf Apfel-Specksoße mit Reis 22,90

Esterhazy Rindsbraten mit Bandnudeln 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

Vegan

Gemüsecurry mit Basmatireis 14,80

Dessert

Vanillekipferlmus auf Beerenröster 8,90

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