

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 Petersilkkartoffel		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