

**RESTAURANT  
MAGAZIN  
RESTAURANT UND WEINHAUS  
SAISONKARTE**

---

Karotten-Ingwer Suppe mit Croutons 8,00

Gebackene Hühnerfilets auf Kartoffel-Blattsalat mit Joghurtdressing 16,80

Ziegenkäse karamellisiert mit Rohrzucker auf Pflücksalat 14,20

2 Stk. Grammelknödel mit Knofljus und Krautsalat 15,80

Kalbs-Rahmbeuschel mit Serviettenknödel 19,90

Rinderfiletspitzen „Stroganoff“ mit Rösti 28,00

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

Filetsteak vom Mastochsen mit Butterfisolen, Kartoffelgratin und roter Pfeffersoße 35,00

**Vegetarisch**

Melanžani-Kartoffel Auflauf „Moussaka“ auf Tomatensoße mit Pflücksalat 17,80

**Vegan**

Gemüsecurry mit Basmatireis 16,80

**Dessert**

Somlauer Nockerl 9,00

Creme Brûlée mit Beerenröster 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