

**RESTAURANT
MAGAZIN
RESTAURANT UND WEINHAUS
SAISONKARTE**

Karotten-Ingwer Suppe mit Croutons 8,00

Gebackene Hühnerfilets auf Kartoffel-Blattsalat mit Joghurtdressing 16,80

Roastbeef mit mariniertem Gemüse und Soße Tatar 19,00

Kalbs-Rollbraten mit Reis und Blattsalat 22,00

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

Mango-Joghurt Terrine auf Beerentröster 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