

RESTAURANT MAGAZIN RESTAURANT UND WEINHAUS SAISONKARTE

Kürbis Cremesuppe mit Kern und Öl	6,80
Topinambur Cremesuppe mit Croutons	7,80

Gebackene Hühnerfilets auf Kartoffel-Blattsalat mit Joghurtdressing	12,90
Gänseleber Terrine mit Preiselbeeren und Butter Brioche	16,40

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
--	------	-------