

**RESTAURANT  
MAGAZIN**  
RESTAURANT UND WEINHAUS  
**SAISONKARTE**

---

Klare Steinpilzsuppe mit Eistich und Gemüse		8,90
Eierschwammerl Cremesuppe mit Croutons		8,90
Gebackene Hühnerfilets auf Kartoffel-Blattsalat mit Joghurtdressing		12,90
Blattsalat mit Garnelen, Avocado und Balsamico creme		14,90
Spareribs mit Ofenkartoffel Zweierlei Saucen und Coleslaw		26,90
Gegrillte Lachsforellenfilet mit Petersilkartoffeln und Blattsalat		21,90
Gekochte Schweinszunge mit Wurzelgemüse und Kartoffel-Krenpürree		16,80
<b>Vegetarisch</b>		
Gemischte Pilze à la Creme mit Serviettenknödel		19,80
Sautierte Steinpilze mit Petersilkartoffel und Salat		
oder gebackene mit Sauce Tatare und Blattsalat		24,90
Gemüse Lasagne auf Tomatensauce und Blattsalat		14,80
<b>Vegan</b>		
Gemüsecurry mit Basmatireis		14,80
<b>Dessert</b>		
Eiskaffee mit Schlag		8,90
Marillenstrudel mit Vanilleeis		8,90
Weißes Schokomus auf Marillenröster		8,90
<b>Limoncello Spritz</b>	0,1l	5,80
<b>Hausgemachte Limetten-Ingwercocktail alkoholfrei</b>	¼l	6,20
“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