

RESTAURANT MAGAZIN SAISONKARTE

Gänseleberterrinen mit Soße Cumberland und Brioche 15,90
Topinambur Cremesuppe 7,50

¼ Martini Gans 1 mit Rotkraut und Kartoffel-Maroni Roulade 32,00

Filetsteak vom Angus Rind auf Fisolengemüse
mit Ofenkartoffel und Sauerrahm 32,00

Esterhazy-Rindsraten mit Parmesanpüree 19,50

Gebratene Wolfsbarschfilets auf Grillgemüse mit Petersilkartoffel 26,90

Rinderfiletspitzen „Stroganoff“ mit Rösti 25,90

Vegetarisch

Pilz Risotto mit Pflücksalat 14,80

Vegan

Gemüsecurry mit Basmatireis 14,80

Maroni Reis mit Amarena Kirschen 8,90

Monatsempfehlung:

Rose Sekt Mr.Andy 0,1l 5,80

Hausgemachte Limetten-Ingwersirup mit Soda ¼l 3,80

Weissburgunder „Vollmondwein“ 2023 Weingut Christ 1/8l 4,90

Blauer Zweigelt Barrique exklusiv 2020, Herbert Weber Jois 1/8l 5,70

Blaufränkisch 2021, Anita und Richard Goldenits, Tadtén 1/8l 4,50

Cuvée Josanna 2020, Weingut Salzl, Illmitz 1/8l 7,00

Riesling Ried Silberbichl 1 2020, Weingut Malat, Furth 1/8l 7,80

Grüner Veltliner Smaragd Ried Setzberg 2023, Weingut Nothnagl, Spitz 1/8l 6,00