

RESTAURANT MAGAZIN

RESTAURANT UND WEINHAUS

SUPPEN, SOUPS



Rindssuppe
mit Fritatten ACGL,
Grießnockerl ACGL
oder Leberknödel ACL

6,40

*Clear soup with sliced pancakes, semolina dumpling
or liver dumpling*



Altwiener Suppenteller mit Nudeln,
Rindfleisch und Gemüse ACGL

7,40

Small soup pot with noodles, beef and vegetables

VORSPEISEN, STARTERS



Beef Tatar mit Senfmayonaise, Kapern,
Toast und Butter AGD

18,90€

Beef tartare with toast and butter



½ Dutzend Schnecken vom Gugumuck
mit getoastetem Baguette

14,50

½ a dozen snails from Gugumuck with baguette



Tafelspitzsülz mit Kürbiskernöl und Zwiebelringen

12,50

Boiled beef brine with pumpkin seed oil and onion rings

HAUPTSPEISEN, MAIN DISHES



Tafelspitz mit Schnittlauchsauce,
Apfelkren und Rösterdäpfeln ACL

26,90

***Boiled rump with chivecream, applesauce, horseradish
and roasted potatoes***

with breadpudding, with horseradish
with spinach

4,90

4,90



Kalbswienerschnitzel
mit Erdäpfel-Vogerlsalat ACGLM

26,90

Veal escallop breadcrumbed and fried with potato salad



Backhenderl vom Maishuhn
mit Rahm-Gurken Salat ACGLM

20,90

Fried and breadcrumbed chicken with creamy cucumbersalad



Zwiebelrostbraten von der Beiried
mit Braterdäpfeln und Salzgurke ALMO

27,90

Grilled steak with fried onions and roast potatoes



Faschiertes Kalbsbutterschnitzel
mit Erdäpfelpürree ACGLM

19,90

Meatloaf from calf with mashed potatoes



Cordon bleu „MAGAZIN“ mit Beinschinken
und Emmentaler gefüllt, dazu Erdäpfel-Vogerlsalat AD

27,90

***Cordon bleu stuffed with ham and
Emmentaler cheese with potatoe-lambs lettuce***



Kalbshirn sautiert mit Erdäpfel ACDGLM

19,90

Calf's brain sauted with potatoes



Kalbshirn gebacken mit Erdäpfelsalat ACDGLM

19,90

Calf's brain breadcrumbed with potatoesalad



Fiakergulasch mit Serviettenknödel, Gurkerl
Würstel und Spiegelei ACGL

21,90

*Goulash of beef with breaddumpling,
fried egg, sausage and gurkerl*



Spinat mit Spiegelei und Rösterdäpfeln

13,90

Spinach with roasted potatoes and egg sunny side up



Geröstete Kalbsleber im Mayoransafterl
mit Erdäpfelpüree AL

20,90

Calf's liver sauteed with mashed potatoes potatoes

NACHSPEISEN, DESSERT



Marillen Palatschinken
mit hausgemachter Marmelade ACGD

6,90

Pancakes with homemade apricot jam



Apfelstrudel ACGHO

7,50

Apple strudel with whipped cream

1 portion Vanilla ice cream

1,80



Mohr im Hemd ACEG

8,20

Almond soufflé with chocolate and whipped cream



Kaiserschmarrn mit Zwetschkenröster ACGO

12,90

*Sweet browned omelett with plumstew
with raisins
or without raisins*



Eismarillenknödel von Tichy AEF GH

5,50€

Apricot ice-dumpling with whipped cream



Powidltascherl mit Zwetschkenröster

8,90

Sweet ravioli with plum stuffing and plumstew



Käseteller aus Österreich

13,50

Austrian cheeseplate

Selection of bread (1piece)

1,90

allergical:

A-cereals containing gluten, B-crustacean, G-egg, D-fish, E-peanuts, F-soja
G-Milk, Laktose, H-nuts, L-celery, M-mustard, N-Sesame, O-Sulfit, P-Lupins, R-mollusc