

**RESTAURANT
MAGAZIN**
RESTAURANT UND WEINHAUS
SAISONKARTE

Markknochen mit Knoblauchragout und Schwarzbrot (A,G,L,O,M)		12,40
Blattsalat mit Garnelen, Avocado und Balsamicocreme. (A,D,L,O)		14,90
Spargelcremesuppe mit Croutons (G,A,L,O)		6,80
Gebratenes Lachsforellenfilet auf Spargel mit Sauce Hollandaise und Petersilkartoffel (D,A)		26,90
Kalbsrahmbeuschel mit Serviettenknödel (A,G,M,N)		18,90
Gegrillter Surfillet mit Sesamkruste auf Grillgemüse und Spargelblattsalat (C,G,A,L,O)		18,90
Vegetarisch		
Solo-Spargel-Hollandaise mit Salzkartoffeln (C,G,O,L,M,A)		25,90
Spargelrisotto mit Grana und Blattsalat (G,L,O,A)		16,80
Vegan		
Kartoffelpuffer auf Grillgemüse (A)		14,80
Dessert		
Eiskaffee mit Schlag		8,90
Vanilleeis mit Schokosauce		7,80
Rhabarberstrudel		7,80
Limoncello Spritz	0,1l	5,80
Finlandia Cucumber Mint Spritz	0,1l	5,80
Hausgemachte Limetten-Ingwercocktail alkoholfrei	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
Chardonnay Bourgogne, 2021 Côte d´or Roux Pere & Fils	1/8l	10,50
Cuvée Kalk & Lehm 2023, Weingut Silvia Heinrich Deutschkreutz	1/8l	7,00