

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 mit Eierschwammerl und Petersilkartoffel (D,A)		26,90
Gegrillter Surfillet mit Eierschwammerln und Blattsalat (C,G,A,L,O)		18,90
Vegetarisch		
Eierschwammerl a la Creme mit Serviettenknödel (C,G,O,L,M,A)		21,90
Eierschwammerlrisotto 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
		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