

RESTAURANT
MAGAZIN
RESTAURANT UND WEINHAUS
SAISONKARTE

Gebackene Hühnerfilets auf Kartoffel-Blattsalat mit Joghurtdressing		12,90
Blattsalat mit Garnelen, Avocado und Balsamicocreme.		14,90
Kalte Gurkensuppe mit Dill		6,80
Gebratenes Lachsforellenfilet mit Eierschwammerl und Petersilkartoffel		26,90
Grill Mix (Schwein, Geflügel und Rind) auf Grillgemüse und Bratkartoffel, Kräuterbutter		26,90
Vegetarisch		
Eierschwammerl a la Creme mit Serviettenknödel		21,90
Eierschwammerlrisotto mit Grana und Blattsalat		16,80
Geröstete Eierschwammerl mit Ei, Petersilkartoffel und Blattsalat		21,50
Vegan		
Kartoffelpuffer auf Grillgemüse		14,80
Dessert		
Eiskaffee mit Schlag		8,90
Vanilleesis mit Schokosauce		7,80
Topfenmarillen Knödel		8,90
		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
Cuvée Kalk & Lehm 2023, Weingut Silvia Heinrich Deutschkreutz	1/8l	7,00