

# MAGAZIN

## SUPPEN, SOUPS

---



Rindssuppe  
mit Fritatten ACGL,  
Grießnockerl ACGL  
oder Leberknödel ACL

6,40

Clear soup with sliced pancakes, smolina dumpling  
or liver dumpling



Altwiener Suppenteller mit Nudeln,  
Rindfleisch und Gemüse ACGL

7,20

Small souppot with noddles, beef and vegetables

## VORSPEISEN, STARTERS

---



Beef tartare mit Senfmayonaise, Kapern,  
Toast und Butter AGD

16,90€

Beef tartare with toast and butter



Schafsfrischkäse auf Blattsalat mit Kernöl HM

11,90

Ewe`s milk cheese with salad and pumpkin oil



½ Dutzent Schnecken vom Gugumuck  
mit getoastetem Baguette

12,90

½ a dozen snails from Gugumuck with baguette



Markknochen mit Knoblauchöl und  
Hausbrot AGD

10,40

Bone marrow with garlic oil and bread

## HAUPTSPEISEN, MAIN DISHES

---



Tafelspitz mit Schnittlauchsauce,  
Apfelkren und Rösterdäpfeln ACL

22,90

Boiled rump with chivecream, applesauce, horseradish  
and roasted potatoes

with breadpudding, with horseradish  
with spinach

3,90

3,90



Kalbwienerschnitzel  
mit Erdäpfel-Vogerlsalat ACGLM

24,90

Veal escallop breadcrumbed and fried with potatoesalad



Backhenderl vom Maishuhn  
mit Erdäpfel-Vogerlsalat ACGLM

19,80

Fried and breadcrumbed chicken with potatoesalad



Zwiebelrostbraten von der Beiried  
mit Braterdäpfeln und Salzgurke ALMO

25,90

Grilled steak with fried onions and roast potatoes



Faschiertes Kalbsbutterschnitzel  
mit Erdäpfelpürree ACGLM  
Meatloaf from calf with mashed potatoes

18,90€



Zwiebelrostbraten von der Beiried  
mit Braterdäpfeln und Salzgurke ALMO

25,90

Grilled steak with fried onions and roast potatoes



Kalbshirn gebacken mit Erdäpfelsalat  
oder geröstet mit Ei & Erdäpfeln ACGLM

17,90

Calf's brain breadcrumbed with potatoesalad  
or sauteed with eggs & potatos



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

25,90

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



Fiakergulasch mit Serviettenknödel, Gurkerl  
Würstel und Spiegelei ACGL  
Goulash of beef with breaddumpling,  
fried egg, sausage and gurkerl

20,90



Spinat mit Spiegelei und Rösterdäpfeln

12,90

Spinach with roasted potatoes and egg sunny side up



Geröstete Kalbsleber im Mayoransafterl  
mit Erdäpfelpürree AL

19,90

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



- Mohr im Hemd ACEG 8,20
- Hazelnut soufflé with chocolate and whipped cream



- Kaiserschmarrn mit Zwetschkenröster ACGO 10,90
- Kaiserschmarrn with plumsauce



- Eismarillknödel von Tichy 5,90€
- Apricot ice-dumpling with whipped cream

- Käseteller aus Österreich 14,50

Austrian cheeseplate

- Selection of read (1piece) 1,70

### ALLERGENE:

A-cereals containing gluten, B-crustacean

C-egg, D-fish

E-peanuts, F-soja

G-Milk, Laktose, H-nuts

L-celery, M-mustard

N-Sesame, O-Sulfit

P-Lupins, R-mollusc