ORGANICS Winterdrink



11.90



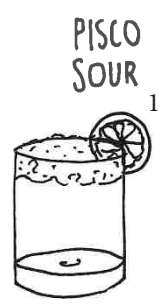
11.90



11.90



11.90



11.90



8.90



11.90

ÖFFNUNGSZEITEN

Vinothek & Bistro
Dienstag bis Samstag
10:00-24:00 Uhr

Küchenzeiten
DI-SA 12:00-14:00 & 18:00-22:00 Uhr

WEISSWEIN

Grüner Veltliner Kamptal DAC . Loimer	6.90
Grüner Veltliner Rabenstein . Dürnberg	9.90
Riesling Zöbing Kamptal DAC . Hirsch	8.90
Verdejo . Esperanza	6.90
Sauvignon Blanc „Silt“ . Seher	6.90
Chablis . Tremblay	9.00

SCHAUMWEIN

Prosecco . Torresella	7.90
Prosecco Rosé. Torresella	7.90
Sekt Extra Brut . Loimer	8.90
Riesling Sekt . Schönleber	9.90
Cremant de Bourgogne . Thevenaut	9.90
Champagner Blanc de Blancs . De Saint Gall	13.90

ROTWEIN

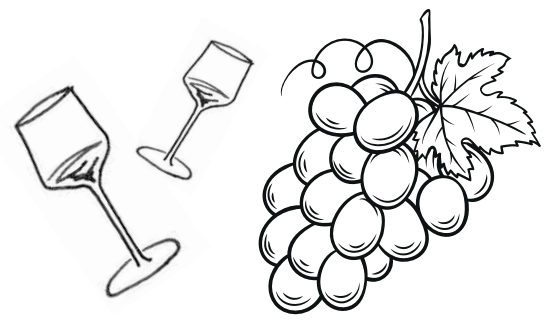
Zweigelt Goldberg . W.Achs	7.90
Blaufränkisch Burgenland . Schiefer	8.90
Rioja Crianza . Vallobera	6.90
Sangiovese Maremma . Tenuta Sassoregale	6.90
Bourgogne La Taupe . Chavy-Chouet	9.90
Syrah „La Colere“ . Domaine Les Bruyeres	7.90

FOSCHI . KAFFEE

Espresso / Espresso Doppio	3.20 / 4.40
Cappuccino	4.20
Latte Macchiato	4.80
Café Coretto | Espresso mit Grappa	5.90
Affogato | Espresso . Vanilleeis	5.50
Shaked Espresso | Espresso auf Eis	3.90

GLASS OF THE WEEK

Riesling Utopie
Jutta Ambrositsch
11.90



BIER

Stiegl Pils vom Fass	0.20l	3.60
Stiegl Pils vom Fass	0.33l	4.20
Stiegl Weiße	0.33l	4.20
Colombus 1492 Pale Ale	0.33l	4.50
Stiegl Radler	0.33l	4.20
Stiegl Freibier	0.33l	4.20
Uttendorfer Pils Premium	0.33l	4.50



IM SHOP ERHÄLTLICH
EXTRA BAR
1KG 29.90

KUSMI TEE

in der Kanne 6.50

Grün und Kräutertee
Label Imperial . Boost . Ginger-Lemon

Schwarztee
Russian Morning . Earl Grey . Kashmir Tchai
Four Red Fruits

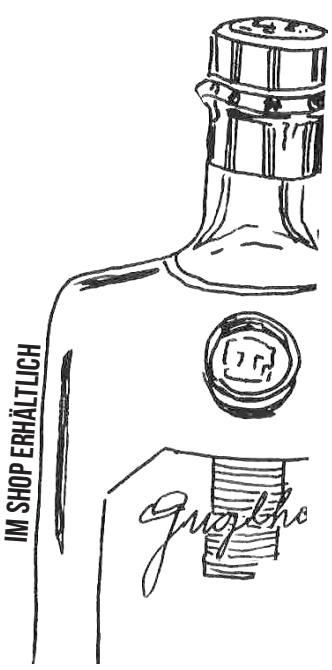
ALKOHOLFREI

Vöslauer . Still . Mild . Prickelnd	0.25	3.30
Vöslauer . Still . Mild . Prickelnd	0.75	6.50
San Pellegrino Aranciata	0.20l	3.20
Kombucha Classic . Ingwer-Zitrone	0.33l	4.20
Red Bull / Red Bull Sugarfree	0.25l	4.20
Organics by Red Bull Simply Cola, Purple Berry, Black Orange, Bitter Lemon	0.25l	4.20
Coca Cola . Coca Cola Light	0.33l	4.20
Fever Tree Mediterranean Tonic . Ginger Ale	0.25l	4.40
Apfelsaft . Obstbau Klamminger	0.25l	4.20
Säfte . Obsthof Reisinger . Wachau		
Birne . Johannisbeere	0.25l	4.50
Marille	0.25l	5.50

SCHNAPS . GUGLHOF

—2cl—

Williamsbirne	6.50
Rote Williamsbirne	7.50
Zirbe	5.90
Alte Birne	7.90
Vogelbeere	10.90
Marille	6.90
Waldhimbeere	9.90



eat . drink. music and dance!
Jetzt schon an Silvester denken und sich eine Platz für den perfekten Start ins neue Jahr sichern!

Silvester

Samstag, 31. Dezember 2022: Beginn 19.00 Uhr
5-gängiges „flying dinner“
€ 109,00

BARFOOD

Aioli . Picholine Oliven . Ciabatta 7

Hummus . Nussöl . Ciabatta 7

„Edamame“ Sojabohnen . Fleur de Sel 9

Pimientos de Padrón . Fleur de Sel 9

geröstete Hühnerleber
knuspriges Schwarzbrot . Butter 12

Trüffelbeinschinken
Fleischhauerei „Thum“ 100g 15

Pata Negra . Bellota
24 Monate gereift 100g 22

geräucherter Hirschschinken
Rucola . Kürbis . Maroni . Walnussöl 17

SUPPEN

Kürbis-Ingwercremesuppe
Kürbiskernöl 7

Tom Kha Gai
Thailändische Hühnersuppe 8

AUSTERN
DE SPECIALE ANCELIN
LA ROCHELLE . FRANKREICH

1 STÜCK 4.20
6 STÜCK 24.90
12 STÜCK 45.90



3 STÜCK
+ EIN GLAS
CHABLIS . TREMBLAY
21.90

DESSERT

Topfenschmarrn . Kirschsorbet 13

Schoko hoch 2 . Sorbet vom grünen Apfel 11

Heidelbeertörtchen . Vanilleeis 10

Vanilleeis pro Kugel / 2.50

Sorbet: Kirsche . Apfel . Zitrone pro Kugel / 2.50

Käse vom Tölzer Kasladen 12.00 / 16.00

magazin:

APERITIF



HAUPTGERICHTE

„Kung Pao“ gebackener Karfiol . Limette
Chili . Cashewnüsse . Sesam . Koriander 16

Magazin: Trüffelpasta
Blattspinatschwarzer Trüffel 25

New Orleans BBQ Garnelen
Cajun Gewürz . Weißbrot 19 / 25

Kabeljau „Black Cod Style“
Misosud . Dim Sum . Shiitake Pilze 29

„Asia Ribs“
süß-lackiert Koriander . Sesam 14 / 18

Rehfilet
Selleriecreme . Kohlsprossen . Sauerkirsche 33

Perlhuhnbrust
Maiscreme . Pfeffer-Brombeeren 29

Rinderfilet Tournedos
Pommes Frites . Trüffelmayonaise 35

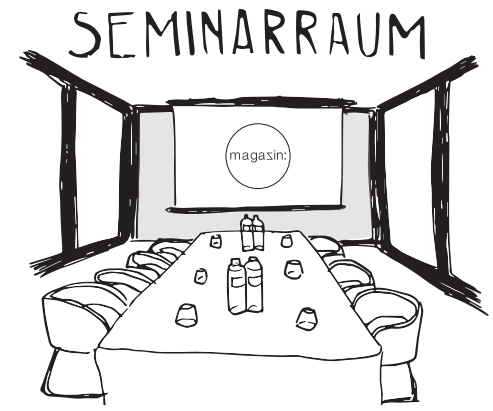
BEILAGEN

Gemischter Blattsalat 6

Pommes Frites 5

Trüffel-Pommes Frites 7

Herbstliches Gemüse 7



Unsere Glasgalerie, ein architektonisch ausgefeilter Raum, der alles offen lässt und vieles möglich macht. An sich schon sehenswert: Eine schwebende Galerie aus Glas vor den massiven Felsstrukturen des Mönchsbergs.

STARTER

Thunfisch
Avocado . Mango . Limettenvinaigrette 17 / 22

Oktopussalat
Rucola . Süßkartoffel . Pilze 19 / 24

Beef Tatar
Toast . Butter 17 / 22

„Kung Fu“ Roastbeef
Asiamarinade . Koriander 16

Blunzentörtchen
Erdäpfelpüree . Röstzwiebel 16 / 19

knusprig gebackenes Ei
Cremespinat . Trüffel 15

Quinoa - Kürbissalat
Birne . Ziegenkäsecreme 15

MITTAGSTISCH

MO. **Parmesanschaumsuppe**
Bœuf Stroganoff . Fregola

.....

DI. **Linsensalat . Räucherforelle . Kren**
Zander . Gnocchi . Rote Rüben

.....

MI. **Rindertataki . Gurke . Aubergine . Koriander**
Kürbis-Ravioli . Babymangold . Ziegenkäse

.....

DO. **Büffelmozzarella . Paprikacreme . Vogerlsalat**
Kalbspaillard . Rucola . Parmesan

.....

FR. **Vitello Tonnato**
Fish ‚n‘ Chips

.....

SA. **Sellerieschaumsuppe**
Geschmorte Rindsbackerl . Pilze . Kartoffelpüree

17.90

KONTAKT

Telefon: 0662.841584
office@magazin.co.at
www.magazin.co.at

MAGAZIN.SALZBURG

Magazin

Für Informationen zu den Allergenen fragen Sie bitte unsere Servicemitarbeiter.
Wir bitten um Ihr Verständnis, dass wir Rechnungen nur Tischweise ausstellen.