BEI FRAGEN ZU ALLERGENEN WENDEN SIE SICH
BITTE AN UNSER GESCHULTES PERSONAL

VORSPEISEN

CARPACCIO VOM RINDERFILET
im Kräutermantel auf Senfsoße, Rucola,
Parmesanspäne, geröstete Pinienkerne € 12

MAGAZIN BEEF TATAR
mariniert nach hauseigenem Rezept mit roten Zwiebeln, Essiggurkerl, Kapern, Oliven, frischem Eidotter

KLEIN 120G € 14
GROSS 160G € 16

HERBST BEEF TATAR € 14

STEAK SUSHI
6 Stück Beef Tataki Nigiri € 12

THAI WINTERROLLE
Garnelen, Sweet Chili Sauce € 10

SUPPEN

SUPPENDUETT
ZWEI KLEINE SUPPEN AUF DEM HOLZBRETT SERVIERT
Hokkaido-Kürbissuppe &
kräftige Rindsuppe mit Grießnockerl € 7

HOKKAIDO-KÜRBISSUPPE MIT SPECKCHIPS € 5

KLARE, KRÄFTIGE RINDSUPPE
Grießnockerl , Wurzelgemüse € 5

SALAT

ORIGINAL ITALIENISCHE BURRATA
auf lauwarmen Tomatensalat, geröstete Pinienkerne, frischer Basilikum € 14

VEGAN

KÜRBIS-RISOTTO
mit Hokkaidofries € 12

FÜR KINDER

HÜHNERSPITZEN GEBACKEN
Steakhousefries € 8

FILETSTEAK
DAS ZARTESTE UND MAGERSTE STÜCK

150 G ..... € 20
250 G ..... € 29
350 G ..... € 39

RUMPSTEAK

300 G ..... € 25
400 G ..... € 30

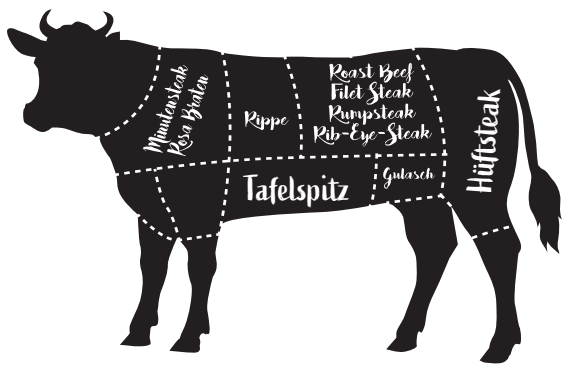
RIB-EYE-STEAK

300 G ..... € 25
400 G ..... € 30

PIMP YOUR STEAK
1 STÜCK BLACK TIGER GARNELE € 3
1 SPIEGELEI € 2

Wie dürfen wir Ihr Steak zubereiten?

RARE: ROH GEBRATEN
MEDIUM: ROSA GEBRATEN
WELL DONE: DURCHGEBRATEN



BEILAGEN JE € 4
MAGAZIN PFANNENGEMÜSE
SPECKBOHNEN
ROSMARINKARTOFFELN
SÜSSKARTOFFELFRIES MIT PARMESAN
STEAKHOUSEFRIES
TRÜFFELFRIES
KÜRBIS - KARTOFFELPÜREE
KLEINER BEILAGENSALAT

SOSSEN JE € 3
PFEFFER-COGNACSOSSE
BLAUFRÄNKISCHJUS
CHIMICHURRI-SOSSE
KNOBLAUCH-SAUERRAHM DIPP
COCKTAILSOSSE

BUTTER JE € 2
CAFÉ DE PARIS BUTTER
TOMATEN-BASILIKUMBUTTER
CHILIBUTTER
TRÜFFELBUTTER

SCHNITZEL VOM MANGALICA SCHWEIN A LA „MAGAZIN“
mit vielfältiger Kernpanade im Pfandl gebacken mit einer Beilage nach Wahl € 13

ROSA GEBRATENE ENTENBRUST
Kürbis - Kartoffelpüree, Wurzelgemüse € 16

SPARE RIBS
Cocktailsoße, Steakhousefries € 13

NACHSPEISE

MAGAZIN SCHOKOTARTE € 7
mit hausgemachtem Sorbet der Saison

KASTANIEN PARFAIT € 7
mit warmen Rum-Zwetschken