


MAGICUISINE

ZIMMER | KÜCHE | BAR

VORSPEISEN


VITELLO TONNATO 2.0

Ofensellerie/Kaperncrème/frittierte Kapern/Rucola

12,50€ 


VARIATION VON DER ROTEN BEETE

Tartar/Crème/Perlzwiebeln/Meerretticheis

12,50€ 


BEEF TARTAR 150G

Graubrot / gebeiztes Eigelb

 16,50€

HAMACHI CEVICHE

Limette/Rote Zwiebel / Chili

 19,50€


SUPPE

PASTINAKENCRÈMESUPPE

6,50€ 

CONSOMMÉ VOM PERLUHN

Mit eigenem Strudel

9,50€ 

ZWISCHENGERICHT


KALBSLEBER

Perlgraupen/Granatapfel

 14,50€

POKE BOWL

*Marinierter Wildreis/Mango/
geräucherter Tofu/Ednuss-Dressing*

13,50€ 

MAGICUISINE

ZIMMER | KÜCHE | BAR

HAUPTGERICHTE


CRISPY LINSEN-MAKI

Süßkartoffel/Tandoori Dip

16,50€ 

ZWEIERLEI ROULADE

Kalbsvögerl & Linsen-Maki/Kaffir-Limettschaum

 24,50€


GESCHMORTE OCHSENBACKE

Vanillekarotten / Karamellisiertes Zwiebel-Kartoffelpüree

26,50€ 

KROSSES ZANDERFILET

Belugalinsen/Wildkräuter/Dijon-Senfsoße/Kartoffel-Souffle

 28,00€

DESSERT

MAGIC SCHOKOLADEN CRÈME

BRÛLÉE

4,50€

GRANATAPFEL-SORBET

Aufgegossen mit MagiCuvée Prickelnd

6,50€

VARIATION VON DER SCHOKOLADE

Dunkle Schokolade/Cassis/Orange

9,50€

VARIATION VOM KÜRBIS

Parfait/Kuchen/Ragout

9,50€