

MAGAZIN

WIENER KÜCHE | WEINHANDLUNG
RIEMERGASSE 14

SUPPE UND VORSPEISEN

Tafelspitzsülzchen mit Radieschen-Vinaigrette und Kernöl	9,90
Gebackene Frühlingsrollen mit Gervais-Kräuterfülle auf Blattsalat mit getrockneten Paradeisern	12,90
Spargel Cremesuppe mit Croutons	6,80

HAUPTSPEISEN

Ribb Eye Steak mit Marchfelder Solo Spargel, Soße Bernaise und Bratkartoffel	29,90
Marchfelder Solo Spargel mit Sauce Hollandaise und Salzkartoffel	23,80
Kalbsbratwürstel 1 Paar mit Senf, Sauerkraut und Rösti	16,90
Kalbbeuschel mit Serviettenknödel	16,90
Kalbshirn geröstet mit Petersilerdäpfel	18,50
Zander auf Spargelrisotto	23,90
Wolfsbarsch auf Grillgemüse mit Petersilerdäpfel	27,90
Lasagne Bolognese mit grünem Salat	14,50
Vegetarisch: Cremespinat mit Spiegelei und Rösterdäpfel	12,90
Linguini in cremigem Spargelragout	16,80
Vegan: Gemüse in Rotecurrysauce mit Basmatireis	15,90

DESSERT

Hausgemachter Apfelstrudel	7,50
Erdbeer Tiramisu	8,90

Monatsempfehlung:

Rose Sekt Mr.Andy 0,1l	5,80
Hausgemachte Limetten-Ingwersirup mit Soda ¼l	3,80
Sanbitter oder Crodino-alkoholfrei Aperitif mit Orange 0,1l	4,90
Kirtagswein Bouvier 2023, Anita und Richard Goldenits, Tadten 1/8l	4,50
Riesling Smaragd Hollerin 2022, Leo Alzinger 1/8l	6,00
Blauer Zweigelt Barrique exklusiv 2020, Herbert Weber Jois 1/8l	5,70
Blaufränkisch 2021, Anita und Richard Goldenits, Tadten 1/8l	4,50
Blaufränkisch Altenberg 2013, Judith Beck, Gols 1/8l	7,00