

RESTAURANT
MAGAZIN
RESTAURANT UND WEINHAUS
OSTERKARTE 2026
28 MÄRZ BIS 6. APRIL

Buffalo Mozzarella mit Zucchini-creme, Sardellenfilet, Basilikumsalat und getrocknete Tomaten (A,D,L,O)	17,90
--	-------

Bärlauch-creme Suppe mit Croutons (A,G,L)	7,90
---	------

Gebratenes Wolfsbarschfilet auf Grillgemüse mit Petersilkkartoffel (D,A)	28,90
--	-------

Lammragout mit Butter Nockerln (A,L,M,)	25,90
---	-------

Osterschinken mit Bärlauch-Kartoffelpüree und Karotten(A,C,G,M)	18,80
---	-------

Gebackene Kaninchenkeule mit Petersilkkartoffel (A,D,L,O)	21,50
---	-------

Vegetarisch

Kartoffel-Bärlauch Nockerl mit brauner Butter, Cocktail Tomaten, Grana und Blattsalat (A,C,G)	17,80
--	-------

Vegan

Gemüsecurry mit Basmatireis (A)	16,80
---------------------------------	-------

Dessert

Vanille Parfait auf Fruchtsauce (A,C,G)	9,80
---	------

Hausgemachte Limetten-Ingwercocktail alkoholfrei	0,25l	6,20
---	-------	-------------

Limoncello Spritz	0,25l	8,20
--------------------------	-------	-------------

Lavendel Spritz	0,25l	8,20
------------------------	-------	-------------

Negroni	9cl	8,20
----------------	-----	-------------

Secco Rosé Weingut Pfaffl, Stetten, Weinviertel	0,1l	6,20
---	------	------

Grüner Veltliner Smaragd Ried Setzberg 2024 Weingut Nothnagl	1/8l	8,00
--	------	------

Weissburgunder „Vollmondwein“ 2024 Weingut Christ	1/8l	5,20
---	------	------

Cuvée Kalk & Lehm 2023, Weingut Silvia Heinrich Deutschkreutz	1/8l	7,00
---	------	------

Cuvée M&M 2020 Weingut Gerhard Markowitsch	1/8l	10,50
--	------	-------