

RESTAURANT MAGAZIN RESTAURANT UND WEINHAUS SAISONKARTE

Bärlauch Cremesuppe mit Croutons		7,90
Gebackene Hühnerfilets auf Kartoffel-Blattsalat mit Joghurtdressing		16,80
Carpaccio von der Rote Rüben mit Feta und Balsamico		16,90
Gemischter Pflücksalat mit Avocados und gebratenen Garnelen		18,00
Kalbs Rahmgulasch mit Butternockerl		24,90
Schweinsfiletspitzen „Stroganoff“ mit Reis		26,80
Gebratenes Zanderfilet auf Gemüse Risotto mit Broccoli		26,50
Cremige Tagliatelle mit Bärlauch und Black Tiger Garnelen		28,00
Vegetarisch		
Cremige Tagliatelle mit Bärlauch, Kirschtomaten und Pflücksalat		17,80
Vegan		
Gemüsecurry mit Basmatireis		16,80
Dessert		
Zitronensorbet mit Erdbeerröster		9,00
Crème Brûlée mit Pistazieneis		9,00
Hausgemachte Limetten-Ingwercocktail alkoholfrei	0,25l	6,20
Finlandia-Wodka 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
Nothnagl Grüner Veltliner Smaragd 2023	1/8l	8,00
Weissburgunder „Vollmondwein“ 2023 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