



RESTAURANT  
MAGAZIN  
RESTAURANT UND WEINHAUS

SAISONKARTE

---

Spargel Panna Cotta mit Spargel Ragout  
und bunten Pflücksalat 16,90

Spargel-Creme Suppe mit Spargel und Croutons 7,90

Gebackene Hühnerfilets auf Kartoffel-Blattsalat mit Joghurtdressing 16,80

Gebratenes See-Saiblingsfilet auf Marchfeld Spargel mit Petersilkkartoffel 28,90

Beiriedschnitte mit Marchfelder Solospargel, Soße Hollandaise und Bratkartoffel 32,80

Maibock Ragout mit Preiselbeeren und Butter Nockerl 22,90

Marchfelder Solospargel mit Soße Hollandaise und Petersilienkartoffel 25,90

Spargel-Schinken Speck Cordon bleu mit Soße Tatar und Petersilienkartoffel 25,90

**Vegetarisch**

Kartoffel-Bärlauch Roulade gebraten mit Grana und Blattsalat 17,80

**Vegan**

Gemüsecurry mit Basmatireis 16,80

**Dessert**

Erdbeer-Tirami su mit Schokosoße 9,80

Wiener Eiskaffee 11,20

**Hausgemachte Limetten-Ingwercocktail alkoholfrei** 0,25l 7,20

**Orangen-Maracuja Limonade alkoholfrei** 0,25l 7,20

**Crodino Rosso oder Biondo alkoholfrei** 0,175l 5,90

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

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

**Negroni** 12cl 8,20

**Sarti Rosa Spritz** 0,25l 8,20

Crémant de Loire Rosé Marcel Martin 0,1l 7,50

Nothnagl Grüner Veltliner Smaragd 2024 1/8l 8,00

Weissburgunder „Vollmondwein“ 2025 Weingut Christ 1/8l 5,20

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

Cuvée Ried Rosenberg 2022 Weingut Gerhard Markowitsch 1/8l 11,50