



RESTAURANT
MAGAZIN
RESTAURANT UND WEINHAUS

SAISONKARTE

Buffalo Mozzarella auf Blattsalat mit Basilikumdressing
und bunten Tomaten 17,90

Bärlauchcreme Suppe mit Croutons 7,90

Gebackene Hühnerfilets auf Kartoffel-Blattsalat mit Joghurdressing 16,80

Gebratenes Wolfsbarschfilet auf Grillgemüse mit Petersilkkartoffel 28,90

Beiriedschnitte mit Solospargel, Soße Hollandaise und Bratkartoffel 32,80

Kalbs-Rahmbeuschel mit Serviettenknödel 19,90

Solospargel mit Soße Hollandaise und Petersilkkartoffel 25,90

Vegetarisch

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

Vegan

Gemüsecurry mit Basmatireis 16,80

Dessert

Vanille Parfait auf Fruchtsauce 9,80

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

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

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

Negroni 12cl **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 Ried Rosenberg 2022 Weingut Gerhard Markowitsch 1/8l 11,50