



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
---	-------

Schnitzel vom Maibock gebacken mit Preiselbeeren und Petersilkkartoffel oder gebraten auf Spargel-Paprika Ragout mit Petersilkkartoffel	28,90
--	-------

Marchfelder Solospargel mit Soße Hollandaise und Petersilienkartoffel	25,90
---	-------

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

Vegetarisch

Risotto vom Marchfeld Spargel mit Grana und Pflücksalat	17,80
---	-------

Vegan

Kartoffelpuffer auf Grill Gemüse	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