



RESTAURANT
MAGAZIN
RESTAURANT UND WEINHAUS

SAISONKARTE

Spargel Panna Cotta mit Spargel Ragout und bunten Pflücksalat	1,90
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
Geröstete Schweins Nieren im Zwiebelsaft mit Rösti	19,90
Marchfelder Solospargel mit Soße Hollandaise und Petersilkkartoffel	25,90
Spargel-Schinken Speck Cordon bleue mit Soße Tatare und Petersilkkartoffel	25,90

Vegetarisch

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

Vegan

Gemüsecurry mit Basmatireis	16,80
-----------------------------	-------

Dessert

Rhabarber Creme Brûlée mit Zitronensorbet	9,80
---	------

Hausgemachte Limetten-Ingwercocktail alkoholfrei	0,25l	7,20
Orangen-Maracuja Limonade	0,25l	7,20

Limoncello Spritz	0,25l	8,20
Lavendel Spritz	0,25l	8,20
Negroni	12cl	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