

RESTAURANT  
MAGAZIN  
RESTAURANT UND WEINHAUS

SAISONKARTE

---

Markknochen mit Knoblauchragout und Schwarzbrot 12,40  
(A,G,L,O,M)

Büffel Mozzarella mit Spargelvinaigrette 16,90  
(A,D,L,O)

Spargelcremesuppe mit Spargelspitzen 6,80  
(G,A,L,O)

Gebratenes Lachsforellenfilet auf Spargelrisotto 26,90  
(D,A)

Lammragout mit Kroketten 23,90  
(A,L,M,)

Gegrillter Beiried auf Spargel mit Sauce Hollandaise 31,50  
und Kartoffelpuffern  
(C,G,A,L,O,F)

**Vegetarisch**

Solo-Spargel-Hollandaise mit Salzkartoffeln 25,90  
Oder mit gebratenem Beinschinken 29,90  
(C,G,O,L,M,A)

Spargelrisotto mit Grana und Blattsalat 16,80  
(G,L,O,A)

**Vegan**

Kartoffelpuffer auf Grillgemüse 14,80  
(A)

Solo-Spargel mit Salzkartoffel 25,90  
(A,C,G)

**Dessert**

Parfait mit Fruchtsauce 8,90  
(G,C,O)

**Limoncello Spritz** 0,11 5,80

**Finlandia Cucumber Mint Spritz** 0,11 5,80

**Hausgemachte Limetten-Ingwercocktail alkoholfrei** ¼l 6,20

“Mr.Andy” Pinot Nero Brut Rosé, Montebello della Battaglia, Italia 0,11 6,20

La Petite blanc de blanc Sekt, Weingut Wolfgang Seher, Platt 0,11 5,80

Grüner Veltliner Smaragd Achleiten 2023, Weingut Jäger Weissenkirchen 1/8l 12,50

Weissburgunder „Vollmondwein“ 2023 Weingut Christ 1/8l 5,20

Chardonnay Bourgogne, 2021 Côte d’or Roux Pere & Fils 1/8l 10,50

Cuvée Josanna 2021, Weingut Seewinkelhof Salzl Illmitz 1/8l 7,00