

MAGAZIN

WIENER KÜCHE | WEINHANDLUNG
RIEMERGASSE 14

SUPPE UND VORSPEISEN

| | |
|---|-------|
| Tafelspitzsülzchen mit Radieschen-Vinaigrette und Kernöl | 9,90 |
| Gebackene Frühlingsrollen mit Gervais-Kräuterfülle auf Blattsalat mit getrockneten Paradeisern | 12,90 |
| Spargel Cremesuppe mit Croutons | 6,80 |

HAUPTSPEISEN

| | |
|--|-------|
| Ribb Eye Steak mit Marchfelder Solo Spargel, Soße Bernaise und Bratkartoffel | 29,90 |
| Marchfelder Solo Spargel mit Sauce Hollandaise und Salzkartoffel | 23,80 |
| Kalbsbratwürstel 1 Paar mit Senf, Sauerkraut und Rösti | 16,90 |
| Gebackene Blunz'n Rad'ln auf Blattsalat mit Kernöl und Kren | 14,90 |
| Kalbshirn geröstet mit Petersilerdäpfel | 18,50 |
| Zander auf Spargelrisotto | 23,90 |
| Wolfsbarsch auf Grillgemüse mit Petersilerdäpfel | 27,90 |
| Lasagne Bolognese mit grünem Salat | 14,50 |
| Vegetarisch: Cremespinat mit Spiegelei und Rösterdäpfel | 12,90 |
| Linguini in cremigem Spargelragout | 16,80 |
| Vegan: Gemüse in Rotecurrysauce mit Basmatireis | 15,90 |

DESSERT

| | |
|----------------------------|------|
| Hausgemachter Apfelstrudel | 7,50 |
| Erdbeer Tiramisu | 8,90 |

Monatsempfehlung:

| | |
|--|------|
| Rose Sekt Mr.Andy 0,1l | 5,80 |
| Hausgemachte Limetten-Ingwersirup mit Soda ¼l | 3,80 |
| Sanbitter oder Crodino-alkoholfrei Aperitif mit Orange 0,1l | 4,90 |
| Kirtagswein Bouvier 2023, Anita und Richard Goldenits, Tadten 1/8l | 4,50 |
| Riesling Smaragd Hollerin 2022, Leo Alzinger 1/8l | 6,00 |
| Weissburgunder „Vollmondwein“ 2023 Weingut Christ 1/8l | 4,90 |
| Blauer Zweigelt Barrique exklusiv 2020, Herbert Weber Jois 1/8l | 5,70 |
| Blaifränkisch 2021, Anita und Richard Goldenits, Tadten 1/8l | 4,50 |
| Blaifränkisch Altenberg 2013, Judith Beck, Gols 1/8l | 7,00 |