

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
Salat „Nicoise“	13,50

HAUPTSPEISEN

Gebackener Marchfelder Solo Spargel im Speckmantel mit Petersilkkartoffel und Sauce Tartar	23,80
Maibockragout mit Gemüse, Polenta und Preiselbeeren	22,50
Gebackene Blunz´n Rad´ln auf Kartoffel-Blattsalat mit Kernöl und Kren	14,90
Zander gebraten auf Spargelrisotto	23,90
Bachforelle im Ganzen gebraten mit Sommerspargel-Gemüse und Kartoffel	26,90
Lasagne Bolognese mit grünem Salat	14,50
Vegetarisch:	
Cremespinat mit Spiegelei und Röstkartoffel	12,90
Linguini in cremigem Spargelragout	16,80
Vegan:	
Gemüse in Rotecurrysauce mit Basmatireis	15,90

DESSERT

Hausgemachter Apfelstrudel	7,50
Mascarpone Creme mit Erdbeer-Rhabarber Ragout im Glas	8,90

Monatasempfehlung:

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
Blaufränkisch 2021, Anita und Richard Goldenits, Tadten 1/8l	4,50
Cuvée Roter Oktober 2016, Wolfgang Seher, Platt 1/8l	6,50