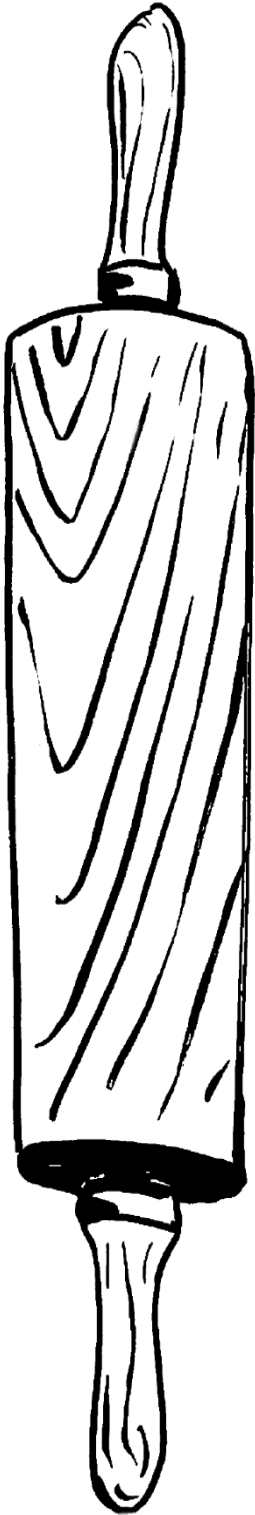


MITTAGSMENÜ

03.10-07.10.2022

11:30H - 14:00H



MO

—

Cremesuppe oder gemischter Salat
und Spaghetti mit frischem Knoblauch, Paprika und Kräuter
oder gebackene Hühnerkeule mit Kartoffelsalat und
Preiselbeeren

* * *

Di

—

Klare Suppe mit Einlage oder gemischter Salat
und Kichererbsen-Dal mit Bulgur und Mango Lassi
oder Pulled Pork Wrap

* * *

Mi

—

Cremesuppe oder gemischter Salat
und Gemüsepizza
oder Chili con Carne mit Nachos

* * *

Do

—

Klare Suppe mit Einlage oder gemischter Salat
und Kürbis Risotto mit Käseschaum
oder Puten Gyros mit Tomaten-Zwiebel Salat und Pommes

* * *

FR

—

Cremesuppe oder gemischter Salat
und Gratinierte Grießbällchen mit Bohnen-Sugo
oder Poschiertes Fischfilet mit Kartoffel-Olivenstampf
und Dillsauce

Vegetarisches Menü € 8,90

Menü mit Fleisch oder Fisch € 9,90

Mögliche Änderungen vorbehalten und solange der Vorrat reicht.

Wir meißeln hier nichts in Stein.

Es kann sein, dass sich ein Menü kurzfristig ändert. Wir bitten um Verständnis.

Danke und guten Appetit!

Gemeinsam zum Genießen 11:30-21:00 Uhr

MEZZE

„magdas“ Mezze Teller mit hausgemachtem Brot <i>vegetarisch, vegan möglich</i> (A,C,G,N)	€ 11,90
Hummus mit hausgemachtem Brot Kichererbsenpüree mit Tahina <i>Vegan</i> (N)	€ 6,50
Baba Ganoush mit hausgemachtem Brot Auberginenmousse mit Tahina und Granatapfelkernen <i>Vegan</i> (N)	€ 6,50
Muhammara mit hausgemachtem Brot Paprika-Walnusspasta <i>vegan</i> (A,E)	€ 6,50
Ful mit hausgemachtem Brot marinierte große Bohnen mit Schafkäse und Ei <i>vegetarisch, vegan möglich</i> (C,G)	€ 6,50
4 Stück Falafel mit hausgemachtem Brot mit Tahina-Joghurt, <i>vegetarisch</i> (G,N)	€ 6,50
3 Stück gefüllte Weinblätter mit hausgemachtem Brot kalt oder warm, mit Tsatsiki <i>vegetarisch</i> (G)	€ 6,50
Gegrillter Haloumi mit hausgemachtem Brot mit Basilikum Pesto	€ 7,50

Mittags Karte von 11:30 - 17:30

Salate & Vorspeisen

Beilagensalat mit „magdas“ Hausdressing <i>vegetarisch</i>	€ 4,90
„magdas“ Salat Blattsalate, Avocado, Cherry Tomaten, Parmesan, Hausdressing, Croutons (A,B,C,G,M,O)	
gebratener Ziegenkäse	€ 12,90
gebratene Hühnerbrust	€ 13,90
gebratene Garnelen	€ 15,90
Méditerranée Reise Antipasti Platte (Prosciutto, Mortadella, Wurst, Oliven, Käse) (G,O)	€ 13,50
Veganes Tatar Rote Beete, BBQ Marinade, marinierte Äpfel, Süßkartoffel-Brioche, Tomaten Variation (A,O)	€ 11,60

Pasta & Gnocchi

Ramen in kräftiger Ingwersuppe asiatische Nudeln, Hühnerfleisch, Pilze, Ei und Gemüse (A,C,F,L,O)	€ 8,00
Orientalische Gnocchi Hausgemachte Gnocchi, Shakshuka, Baba Ganoush, Schafkäse (A,C,G,L,O)	€ 12,70
Gnocchi all'Astice Hausgemachte Gnocchi, Bisquesauce, Garnelen, frische Kräuter (A,B,C,D,G,L,O)	€ 16,90

Dessert Variation

Schokoladen Brownie von Damjan Draganic Schokoladen Brownie mit Himbeer-Espuma und Vanilleeis (A,C,G,O)	€ 8,70
Zwetschken & Tonkabohnen Zwetschken-Tarte, Tonkabohnen Parfait, Sauerrahmgel, Walnuss Chutney, Glühweinsauce (A,C,G,O)	€ 7,90

Vegane Gerichte

Kürbis & Kokos (Vegan) Kürbis Cremesuppe, Kokos Schaum, Kürbiskerne Streusel	€ 6,50
Elis Cavatelli Kürbissauce, Maroni-Creme, Mandelgel (A)	€ 11,90
Asia Style Frittierte Reisbällchen, Teriyaki Gemüse, Sojasprosse, Sesam	
Tofu	€ 13,60
Garnele	€ 16,70
Tropical Traum Veganer Donut mit Ananassalat, Mango Sorbet, Kokosgel und Maracuja Espuma	€ 7,90

Für jeden Geschmack 17:30 - 21:00

Von Welt

Salate & Vorspeisen

„Magdas“ Salat

Blattsalate, Avocado, Cherry Tomaten, Parmesan, *magdas* Hausdressing
Croutons (A,B,C,G,M,O)

gebratener Ziegenkäse € 12,90

gebratene Hühnerbrust € 13,90

gebratene Garnelen € 15,90

Méditerranée Reise € 13,50

Antipasti Platte (Prosciutto, Mortadella, Wurst, Oliven, Käse)
(G,O)

Veganes Tatar € 11,60

Rote Beete, BBQ Marinade, marinierte Äpfel, Süßkartoffel-Brioche,
Tomaten Variation (A,O)

Suppen

Ramen in kräftiger Ingwersuppe

asiatische Nudeln, Hühnerfleisch, Pilze, Ei und Gemüse
(A,C,F,L,O) € 8,00

Kürbis & Kokos (Vegan)

Kürbis Cremesuppe, Kokos Schaum, Kürbiskerne Streusel € 6,50

Pasta & Gnocchi

Orientalische Gnocchi

Hausgemachte Gnocchi, Shakshuka, Baba Ganoush, Schafkäse
(A,C,G,L,O) € 12,70

Elis Cavatelli

Kürbissauce, Maroni-Creme, Mandelgel (A) € 11,90

Wild Cannelloni

Selbstgemachte Hase-Cannelloni, Steinpilzragout,
Preiselbeeren, süß-sauer Quitte (A,C,G,L,O) € 14,90

Gnocchi all'Astice

Hausgemachte Gnocchi, Bisquesauce, Garnelen, frische Kräuter
(A,B,C,D,G,L,O) € 16,90

Für jeden Geschmack 17:30 - 21:00

Hauptgerichte

Asia Style

Frittierte Reisbällchen, Teriyaki-Gemüse, Sojasprossen, Sesam

Tofu € 13,60

Garnele € 16,70

(A,B,F,0)

„magdas“ Burger € 14,90

100% Rindfleisch Burger im hausgemachten Kartoffel-Bun, rauchige BBQ Salsa, Käse, Speck, Guacamole, Zwiebelmarmelade, Salat, Pommes frites (A,C,G,L,0)

Sous Vide Marmor Beiried € 21,90

Zweierlei von Karotte, gegrillte Kräuterseitlinge, gratinierte Kartoffel (G, L, 0)

In brauner Butter poschierte Lachsforelle € 20,60

Karfiolcreme, Steak vom Karfiol, Polenta Bällchen

“Smoked Pork“ € 18,90

Schweine Tomahawk (300g) Polenta Rolle, Grüne Bohnen, Eierschwammerl, Tomaten-Zitronen-Jam (G,L,0)

Dessert Variation

Tropical Traum € 7,90

Veganer Donut mit Ananassalat, Mango Sorbet, Kokosgel und Maracuja Espuma

Schokoladen Brownie von Damjan Draganic € 8,70

Himbeer-Espuma, Vanilleeis (A,C,H,0)

Zwetschken& Tonkabohnen € 7,90

Zwetschkentarte, Tonkabohnenparfait, Sauerrahmgel, Walnusschutney, Glühweinsauce (A, C, G, 0)

GETRÄNKEKARTE

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Thalheim Mineralwasser

still oder prickelnd	0,33l	€ 2,80
still oder prickelnd	0,75l	€ 4,90

	0,3l	0,5l
Sodawasser	€ 2,20	€ 2,50
Soda Zitrone	€ 2,60	€ 3,20
Zitronenwasser	€ 2,20	€ 2,50
Holunder - oder Himbeerwasser	€ 2,60	€ 3,20
Holunder - oder Himbeersoda	€ 2,80	€ 3,40
Magdas Ingwerwasser (hausgemacht)	€ 2,80	€ 3,50
Magdas Ingwersoda (hausgemacht)	€ 2,90	€ 3,60
Fritz-kola oder Fritz-kola ohne Zucker	0,33l	€ 3,60
Fritz-limo Honigmelone	0,33l	€ 3,60
Fritz-spritz bio-rhabarber	0,33l	€ 3,60
Fritz-spritz Apfel-Kirsch-Holunder	0,33l	€ 3,60
Fritz-spritz bio-Traube	0,33l	€ 3,60

Almdudler	0,33l	€ 3,60
Frucade	0,33l	€ 3,60
Organic Red Bull Bitter Lemon	0,25l	€ 4,10
Organic Red Bull Tonic Water	0,25l	€ 4,10
Organic Red Bull Ginger-Ale	0,25l	€ 4,10
Organic Red Bull Viva Mate	0,25l	€ 4,10
Organic Red Bull Orange	0,25l	€ 4,10
Organic Red Bull Ginger Beer	0,25l	€ 4,10

Natürliche Fruchtsäfte	0,25l	€ 3,30
-------------------------------	-------	--------

	0,3l	0,5l
Wasser	€ 3,40	€ 3,50
Soda	€ 3,50	€ 3,70

von Heiderer-Mayer

*Apfel Naturtrüb - Birne - Rote Traube - Johannisbeere-Marille-Apfel
Dunkler Holler - Gelber Muskatelle Traube*

„Von der Basis zum Genuss“ - so lautet das Motto unseres

Familienbetriebes in Baumgarten am Wagram, welcher auf eine mehr als 150 Jahre alte Tradition zurückblicken kann. Einst haben im Jahr 1990 Helmut und Gabriele Heiderer-Mayer den Betrieb von ihren Eltern übernommen.

Mittlerweile dürfen sie gemeinsam mit ihren Söhnen Stefan und Reinhard Mayer gemeinsam 35 Hektar Weingärten bewirtschaften und Weine so vielseitig und spannend wie das Leben vinifizieren.

GETRÄNKEKARTE

HEISSE GETRÄNKE

Espresso	€ 2,50
Doppelter Espresso	€ 3,90
Verlängerter	€ 3,30
Cappuccino (G)	€ 3,50
Latte Macchiato (G)	€ 3,80
Heiße Schokolade (G,H)	€ 4,20

Kanne Tee aus dem Hause Sonnentor Wähle zwischen: € 4,60

Earl Grey, Assam, Grüner Tee, Guten Morgen, Gute Laune, Ingwer, Pfefferminze, Kamille oder Früchtetraum

Kanne Heiße Zitrone € 3,20

Glas heiße Milch € 2,20

GETRÄNKEKARTE

ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

BIER VOM FASS

Puntigamer Märzen	0,2l	€ 2,90
	0,3l	€ 3,70
	0,5l	€ 4,20
Hausbier	0,2l	€ 3,10
(Kaltenhauser Bernstein)	0,3l	€ 3,90
	0,5l	€ 4,40

Flaschenbier

Edelweiß Hefetrüb	0,5l	€ 4,40
-------------------	------	--------

ALKOHOLFREI

Edelweiss	0,5l	€ 4,30
Gösser Naturgold	0,33l	€ 3,70

Spritzer weiß oder rot	0,25l	€ 3,80
------------------------	-------	--------

Prosecco	0,125l	€ 4,20
----------	--------	--------

Aperol Spritzer		€ 4,70
<small>Weißwein Aperol Soda</small>		

Veneziano		€ 5,20
<small>Prosecco Aperol Soda</small>		

Hugo		€ 5,20
<small>Holundersirup Prosecco Soda</small>		

Lillet Spritzer <small>FRAU</small>		€ 4,50
<small>Lillet Blanc Holunder sirup Soda</small>		

GETRÄNKEKARTE

Wein Culture

Sekt/Prosecco

	0,125l	0,75l
Esprit Frizzante Weingut Heiderer Mayer	€ 3,90	€ 28,00
Prosecco V8 Cantina Sior Sandro	€ 4,20	€ 32,00

Weißwein

Grüner Veltliner Lösterrasse Weingut Bründelmayer	€ 4,20	€ 28,00
Sauvignon blanc Marques de Riscal, El Ciego / Spanien	€ 4,90	€ 32,00
Ribolla Gialla Cantina la Tunella	€ 5,20	€ 45,00
Malvazija, Lanthieri Vipava, Slovenien / Collio	€ 4,20	€ 28,00

Rosé Wein

In Bloom Rosé Weingut Hannes Reeh, Andau / Seewinkel	€ 4,60	€ 32,00
Rosé de Provence „Mediterranéé“ Famille Combard / Les Figuiere, Frankreich	€ 5,10	€ 39,00

Rotwein

Bläufränkisch „Kastanie“ Weingut Hannes Haiden, Oggau / Leithaberg	€ 4,20	€ 28,00
Syrah Weingut Ceel	€ 4,90	€ 32,00
Cannonau Cantina Argiolas, Sardinien	€ 5,20	€ 46,00
Cabernet Sauvignon „Amore“ Domäne Pöttlesdorf, Burgenland	€ 5,40	€ 48,00

GETRÄNKEKARTE

HOCHPROZENTIGES

Aperitif & Bitter 4 cl

Campari ^{ITA}		€ 4,00
Martini Bianco, Dry ^{ITA}	5 cl	€ 4,50
Amaretto ^{ITA}		€ 5,40
Averna ^{ITA}		€ 4,80
Ramazotti ^{ITA}		€ 4,80
Fernet Branca ^{ITA}		€ 4,80
Amaro Montenegro ^{ITA}		€ 4,80
Pernod ^{FRA}		€ 4,80

Grappa 2cl

POLI Big MAMA Morbida ^{ITA}	€ 3,90
POLI Big MAMA Barrique ^{ITA}	€ 4,10

Gin 4cl

Hendrick's	€ 6,20
Gin Mare	€ 6,20
Beefeater	€ 5,60
Malfi Zitronen oder Grapefruit	€ 4,90

Vodka 4 cl

Stolichnaya	€ 5,80
-------------	--------

Rum 4 cl

Zacapa 23	€ 9,20
Havana Club3 Jahre	€ 5,80
Diplomático Planas	€ 6,90
Diplomático Reserva	€ 8,80

Whiskey & Cognac 4 cl

Oban	€ 9,00
Talisker	€ 6,80
Lagavulin	€ 10,00
Baron Otard	€ 5,80

Schnäpse

Gölles	2cl
Marille ^{AUT}	€ 4,00
Vogelbeere ^{AUT}	€ 5,50
Williams ^{AUT}	€ 4,00
Alte Zwetschke ^{AUT}	€ 4,00

GETRÄNKEKARTE

Longdrink

Negroni Campari Vermouth rosso Gin	€ 6,90
Tequila Sunrise Tequila Blanco Zitronensaft Orangensaft Grenadine	€ 6,50
London Mule Gin Ginger Beer Limettensaft Gurke	€ 7,90
Caipirinha Cachaca Limetten Rohrzucker	€ 7,50
Classic Mojito Rum Limettensaft Rohrzucker Minze Soda	€ 7,50
Cuba Libre Rum, Fritz-kola, frische Limette	€ 7,50
Vodka Lemon/Orange	€ 6,90

Alkoholfreie Drinks

Coconut Kiss Ananassaft Sahne Kokossirup Grenadine Sirup	€ 6,50
Virgin-Mojito Rohrzucker Limettensaft Minze Soda	€ 6,50

GETRÄNKEKARTE

Gin Culture 0.04l

Beefeater Gin Organic Red bull Tonic Water Zitrone	€ 8,90
Hendrick's Gin Organic Red bull Tonic Water Gurke Pfeffer	€ 10,80
Gin Mare Organic Red bull Tonic Water Rosmarin Basilikum Olive	€ 12,00
Malfi Zitrone oder Grapefruit Organic Red bull Tonic Water Grapefruit Zitrone Wacholder	€ 9,90
Italicus Bergamotto Organic Red bull Tonic Water	€ 10,50

A	Gluten	B	Krebstiere
C	Eier	D	Fisch
E	Erdnüsse	F	Soja
G	Milch	H	Schalenfrüchte
L	Sellerie	M	Senf
N	Sesam	O	Schwefeloxid
P	Lupine	R	Weichtiere