

Specials

Samstag

18,90

Ofenfrischer Schweinebraten ^{ACGM}

Speckkrautsalat | Semmelknödel

Sonntag

25,90

Gekochtes Rindfleisch ^{ACLM}

Röstkartoffeln | Semmelkren | Wurzelgemüse | Schnittlauchsauce

Fangfrischer Saibling oder Bachforelle aus dem Fischbecken ^{DL}

Italienisches Caponata-Gemüse | Butterkartoffeln

Fragen Sie unsere Servicemitarbeiter:innen

+++++

Vorspeisen

Zockljausn ^{AGLM}	pro Person	12,90
Frisch gebackenes Sauerteig-Krustenbrot Aufgeschlagene Salzbutter Bratlfett Speckwürstel weißer Speck Tomaten - ab 2 P.		
Beef Tartar ^{AGMO}	Vorspeise	18,50
Kapern Butter getoastetes Brot	Hauptspeise	28,90
Thunfisch Sashimi ^{AGN} 		19,50
Gurke Wasabirahm Sesam Wildkräuter		
Tafelspitzsülzchen ^{ALM}		17,90
Vogersalat Kürbiskerne Kernölvinaigrette		

Suppen

Kräftige Rinderbouillon ^{AL}		6,20
Frittaten oder Grießnockerl Wurzelgemüse		

Änderungen zur Speisekarte gerne gegen Aufpreis möglich. Für ein Zusatzgedeck verrechnen wir € 1,00 pro Person.

Wirtshausklassiker

½ **Backhendl** ^{ACM} 19,90
Kartoffelsalat

* **Wiener Schnitzel** ^{ACG} Schwein 16,90
Petersilienkartoffeln Kalb 26,90
Huhn 20,90

* **Cordon Bleu vom Schwein** ^{ACG} 19,90
Bauernschinken | Gouda | Petersilienkartoffeln

Optional zu Schnitzelgerichten:

* *Pommes frites* + 2,00

* *Preiselbeeren* + 1,90

* *Ketchup, Mayonnaise* + 1,50

Hauspfandl ^{GR} 25,90
Schweinemedallions | Speck-Champignonrahm |
Butterspätzle

Kärntner Kasnudeln ^{ACGM} 14,90
Braune Butter | Schnittlauch

Faschierte Laibchen ^{CGM} 18,50
Kartoffelpüree | Jus | Röstzwiebeln

Salate

Gemischer Gartensalat ^{MO}

Saisonale Blattsalate | Hausdressing

Klein 5,90

Groß 7,90

Erdäpfel-Vogersalat ^{ALM}

Gebratener Speck | Kürbiskerne | Kernöldressing

13,90

Power Salad ^{EHMO}

Blattsalate | gegrilltes Gemüse | Goji-Beeren |
Cranberries | Cashewnüsse



13,90

Wählen Sie zu Ihrem Salat folgende Toppings:

- * Gegrillte Hühnerbruststreifen + 6,00
- * Gebackene Hühnerbruststreifen + 8,00
- * Rinderfiletstreifen + 10,00
- * Garnelen + 10,00

Magnolia Signatures

Zwiebelrostbraten nach Art des Hauses ^{ALMO} 27,90
Rindermedaillons | Bratkartoffeln | Gemüse | Jus | Röstzwiebel

Vegetarisches Thai Massaman Curry ^{EGO} 17,90
Gemüse | Kokos | Ingwer | Zitronengras | Jasminreis

* *Hähnchen* + 6,00

* *Garnele* + 10,00

Thunfischsteak im Sesammantel ^{AFDN} 29,90
Saisonales Gemüse | Chili-Gingersoy

Gebratenes Lachsforellenfilet ^{DGO} 27,90
Salzkartoffeln | Baby-Blattspinat | Zitronen-Kapern-
Tomatenbutter

Steaks by Magnolia

Dry Age Black Angus Aberdeen.

Alle Cuts in Rohgewicht. Special-Cuts servieren wir gerne nach Vorbestellung.

Lady Steak 180g ^G	32,00
Gentleman Steak 250g ^G	42,00
Mager – zart – edel	

Upgrade für Ihr Steak:

* Surf & Turf mit Garnelen ^B	+ 10,00
* Deluxe mit Trüffelcreme und Parmesan ^{BG}	+ 8,00
* Surf & Turf Deluxe mit Trüffelcreme, Parmesan und Garnele ^{ABG}	+ 18,00

Sirlion Cut 350g ^G	42,00
Aromatisch - zarte Marmorierung	

Whiskey Dry Aged Ribeye 350g ^G	58,00
Saftig – würzig – intensiv	

Premium Surf & Turf 350g ^{BG}	66,00
Whiskey Dry Aged Ribeye Garnelen	

Chateaubriand Classic 500g	84,00
Saftig – mild – zart Für 2 Personen	

Steak & Tuna Variation ^{BGD}

ab 115,00

Ab 2 Personen, wahlweise auch ohne Thunfisch

Fragen Sie unsere Servicemitarbeiter:innen

+++++

Zu unseren Steaks servieren wir Beilagen und Saucen nach Tagesangebot.

* Rosmarinkartoffel	5,50
* Bratkartoffel	5,50
* Gemüse	5,50
* Pommes frites	5,50
* Gartensalat klein	5,90
* Gartensalat groß	7,90
* Trüffel-Pommes klein	6,90
* Trüffel-Pommes groß	8,90
* Ketchup, Mayonnaise	1,50
* Aioli-Mayonnaise	4,50
* Trüffel-Mayonnaise	4,50
* Tasmanische Pfeffersauce	4,50

Dessert

Panna Cotta ^{AG} Fruchtspiegel Crumble		8,90
Vanille Tiramisu ^{ACG} Rum-Cantuccini Früchte		8,90
Zitronensorbet ^A Prosecco Früchte		7,90
Palatschinke ^{ACG} Wachauer Marillenmarmelade	pro Stück	4,90
Palatschinke mit Eis ^{ACG} Vanilleeis Schokoladensauce Schlagobers	pro Stück	5,90
Affogato Espresso 1 Kugel Vanilleeis		5,60
Kleiner Steirer Vanilleeis Kernöl Kürbiskrokant		7,90

Allergene & Infos

Alle Preise sind in Euro inkl. MwSt. | Änderungen vorbehalten. Auskunft alle Allergene-Inhaltsstoffe erhalten Sie bei unseren Servicemitarbeiter:innen.

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung | Code Kurzbezeichnung

A glutenhaltiges Getreide | **B** Krebstiere | **C** Ei | **D** Fisch | **E** Erdnuss | **F** Soja |
G Milch oder Laktose | **H** Schalenfrüchte | **L** Sellerie | **M** Senf | **N** Sesam |
O Sulfite | **P** Lupinen | **R** Weichtiere

*Ein Backhendl,
ist ein Backhendl,
ist ein Backhendl!*