

Specials

Samstag

18,90

Ofenfrischer Schweinebraten ^{AG}

Speckkrautsalat | Semmelknödel

Sonntag

16,90

Zockl-Gulasch vom Wadschinken ^{ACG}

Serviettenknödel oder hausgemachte Spätzle



+

Schmankerln

Französische Zwiebelsuppe ^{AGL} 7,20
Käsecroutons

Kürbis-Cremesuppe 7,20
Kürbiskernöl | Kürbiskerne

Herzhaftes Hirschgulasch ^{ACG} 27,90
Kürbisspätzle | Granatapfel | Minzedip

Geschmortes vom Reh ^{ACG} 29,90
Rotkraut | Serviettenknödel | Preiselbeeren

Ofenfrisches Martini-Gansl ^{ACGHLO}  38,50
Rotkraut | Briocheknödel | glasierte Maroni |
Marzipanbirne | Gansljus

Steinpilz-Ricotta-Ravioli ^{ACG} 23,90
Trüffelnussbutter | Salbei | Parmesan

Vorspeisen

Magnolia Variation ^{ABDEFGMN} 	pro Person	24,90
Beef Tatar Smokey Whisky Beef Carpaccio Zitronen-Garnelen Thunfisch-Sashimi Büffelmozzarella mit Basilikumpesto - ab 2 P.		
Beef Tartar ^{AM}	Vorspeise	19,50
Kapern Butter getoastetes Brot	Hauptspeise	29,90
Thunfisch Sashimi ^{ADFGN} 		19,50
Gurke Wasabirahm Sesam Wildkräuter		
Smokey Whiskey Beef Carpaccio ^{AG}		19,50
Whiskey mariniertes Rinderfilet Trüffelcreme Parmesan Wildkräuter		
Käferbohne ^{AGHM}		17,90
Kürbis geröstete Pinienkerne Ruccola Schafskäse		

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

ZW

Suppen

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

Salate

Gemischer Gartensalat ^M Klein 6,20
Saisonale Blattsalate | Hausdressing Groß 7,90

Erdäpfel-Vogerlsalat ^M 13,90
Gebratener Speck | Kürbiskerne | Kernöldressing

Power Salad ^{MH}  13,90
Blattsalate | gegrilltes Gemüse | Goji-Beeren |
Cranberries | Cashewnüsse

Wählen Sie zu Ihrem Salat folgende Toppings:

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

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* ^A + 2,00
* *Preiselbeeren* + 1,90
* *Ketchup, Mayonnaise* + 1,50

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

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

Faschierte Laibchen ^{ACGM} 18,90
Kartoffelpüree | Jus | Röstzwiebeln

Magnolia Signatures

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

Vegetarisches Thai Massaman Curry ^E 17,90
Gemüse | Kokos | Ingwer | Zitronengras | Jasminreis

* *Hühnchen* + 6,00

* *Garnele* ^B + 10,00

Thunfischsteak im Sesammantel ^{ADGN} 31,90
Saisonales Gemüse | Chili-Gingersoy

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

Garnelenpfandl ^{ABG} 32,90
250g Garnelen | Chili | Knoblauch | Butter | Weißbrot

Steaks by Magnolia

Dry Age Black Angus Aberdeen.

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

Lady Steak | 180g^G 33,00

Gentleman Steak | 250g^G 43,00

Mager – zart – edel

Upgrade für Ihr Steak:

* *Surf & Turf mit Garnelen^B* + 10,00

* *Deluxe mit Trüffelcreme und Parmesan^{AG}* + 8,00

* *Surf & Turf Deluxe mit Trüffelcreme, Parmesan und Garnele^{ABG}* + 18,00

Sirlion Cut | 350g^G 43,00

Aromatisch - zarte Marmorierung

Whiskey Dry Aged Ribeye | 350g^G 59,00

Saftig – würzig – intensiv

Premium Surf & Turf | 350g^{BG} 67,00

Whiskey Dry Aged Ribeye | Garnelen

Chateaubriand Classic | 500g^G 86,00

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

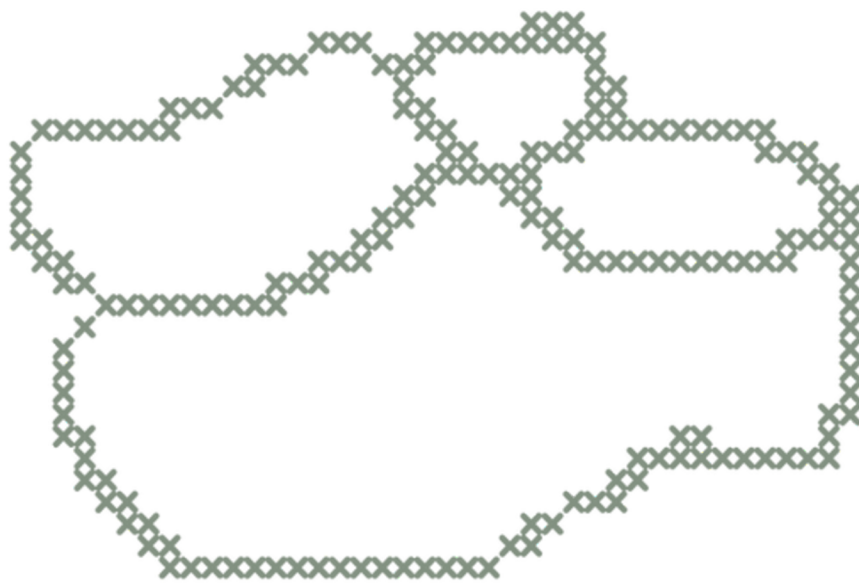
+++++

Zu unseren Steaks servieren wir Beilagen und Saucen nach Tagesangebot.

* Rosmarinkartoffel	5,50
* Bratkartoffel	5,50
* Gemüse	5,50
* Pommes frites ^A	5,50
* Gartensalat klein ^M	5,90
* Gartensalat groß ^M	7,90
* Trüffel-Pommes klein ^A	6,90
* Trüffel-Pommes groß ^A	8,90
* Ketchup, Mayonnaise	1,50
* Aioli-Mayonnaise ^{AC}	4,50
* Trüffel-Mayonnaise ^{AC}	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
Lauwarmes Schokosouffle ^{ACG} Himbeersorbet	10,90
Kärntner Eisreindling ^{CG} Grantnschleck	10,90
Affogato ^{CG} Espresso 1 Kugel Vanilleeis	5,60
Kleiner Steirer ^{CG} Vanilleeis Kernöl Kürbiskrokant	7,90
Palatschinke ^{ACG} Wachauer Marillenmarmelade	pro Stück 4,90



So guat, da zieht's dir die Zockl aus!

+++++

Allergene & Infos

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

ZW

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