

Schmankerln

Französische Zwiebelsuppe ^{AGL} 7,20
Käsecroûtons

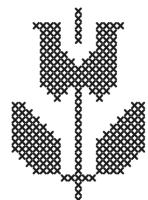
Knoblauch-Cremesuppe ^{AG} 7,20
Schwarzbrotcroûtons

Lachstartar ^{ACDFG} 19,50
Gurkencarpaccio | Guacamole | Wasabimayonnaise

Hausgemachte Rindsroulade ^{GLM} 27,90
Kartoffelpüree | Karottengemüse

Getrübte Zockl-Spatzn ^{ACG} 21,90
Spätzle | Gailtaler Bergkäse | Istrisches Trüffelöl | Röstzwiebeln

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



Specials

Samstag

Ofenfrischer Schweinebraten ^{AG}

18,90

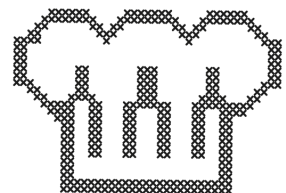
Speckkrautsalat | Semmelknödel

Sonntag

Zockl-Gulasch vom Wadschinken ^{ACG}


16,90

Serviettenknödel oder hausgemachte Spätzle



+++++

Vorspeisen

Magnolia Variation ^{ABDFGMN}  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 ^{ADEGN}  19,50
Gurke | Wasabirahm | Sesam | Wildkräuter

Smokey Whiskey Beef Carpaccio ^{AG} 19,50
Whiskey mariniertes Rinderfilet | Trüffelcreme |
Parmesan | Wildkräuter

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 oder Kaspressknödel Wurzelgemüse	

Salate

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

Erdäpfel-Vogersalat ^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

Thai Massaman Curry ^E vegetarisch 17,90

Gemüse | Kokos | Ingwer | Zitronengras | Jasminreis Huhn 23,90

Garnele 27,90

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} 	8,90
Fruchtspiegel Crumble	
Vanille Tiramisu ^{ACG} 	8,90
Rum-Cantuccini Früchte	
Zitronensorbet ^A	7,90
Prosecco Früchte	
Lauwarmes Schokosouffle ^{ACG}	10,90
Himbeersorbet	
Kärntner Eisreindling ^{CG}	10,90
Grantnschleck	
Affogato ^{CG}	5,60
Espresso 1 Kugel Vanilleeis	
Kleiner Steirer ^{CG}	7,90
Vanilleeis Kernöl Kürbiskrokant	
Palatschinke ^{ACG}	pro Stück 4,90
Wachauer Marillenmarmelade	