

Schnäkerln

Französische Zwiebelsuppe ^{AGL} 7,20

Käsecroûtons

Knoblauch-Cremesuppe ^{AG} 7,20

Schwarzbrotcroûtons

Lachstartar ^{ACDFG} 19,50

Gurkencarpaccio | Guacamole | Wasabimayonnaise

Hausgemachte Rindsroulade ^{GLM} 27,90

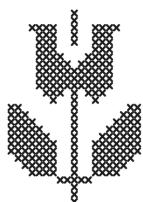
Kartoffelpüree | Karottengemüse

Geträufelte Zockl-Spatzn ^{ACG} 21,90

Spätzle | Gailtaler Bergkäse | Istrisches Trüffelöl | Röstzwiebeln

Steinpilz-Ricotta-Ravioli ^{ACG} 23,90

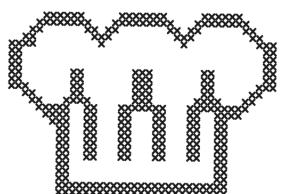
Trüffelnussbutter | Salbei | Parmesan



Specials

Samstag 18,90
Ofenfrischer Schweinebraten AG
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	^{ADFGN}		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.



Suppen

Kräftige Rinderbouillon	<small>ACGL</small>	6,20
Frittaten oder Grießnockerl oder Kaspressknödel Wurzelgemüse		

Salate

Gemischer Gartensalat	<small>M</small>		
Saisonale Blattsalate	Hausdressing	Klein	6,20
		Groß	7,90

Erdäpfel-Vogerlsalat	<small>M</small>	13,90
Gebratener Speck Kürbiskerne Kernöldressing		

Power Salad	<small>MH</small>		13,90
Blattsalate gegrilltes Gemüse Goji-Berenen 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

Schweinemedaillons | 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	17,90
Gemüse Kokos Ingwer Zitronengras Jasminreis	vegetarisch	23,90
	Huhn	
	Garnelen	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}		4,90
Wachauer Marillenmarmelade		pro Stück	