

Schmankerln

Hühnersuppe "Omas Art" ^{ACL} 6,20
Grießnockerl oder Frittaten | Wurzelgemüse

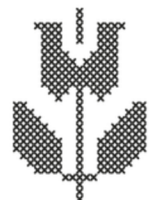
Erdäpfel-Lauch Cremesuppe ^{AG} 7,20
Schwarzbrotcroutons

Thunfisch Teriyaki ^{ABCDFGN} 20,90
Panko-Garnele | Avocado | Junglauch | Wasabimayonnaise

Boeuf Stroganoff ^{AGO} 27,90
Rinderfiletspitzen | Champignons | Essiggurke | Tagliatelle

Pappardelle Limone ^{ACG} vegetarisch 18,90
Schmortomate | Blattspinat | Butter-Zitronensauce mit Garnele ^B 28,90

Geschmorte Kalbsbackerl in Rotweinjus ^{AGLM} 28,90
geröstete Mandel-Cremepolenta | Kohlsprossen



Specials

Samstag

Zockl Grillteller ^{AG}

24,90

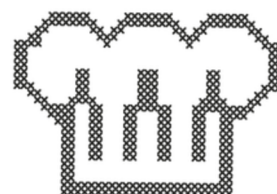
Rinderfilet | Hühnerfilet | Schweinefilet | Speck | Würstel |
Pommes frites | Kräuterbutter | BBQ-Dip

Sonntag

Ofenfrischer Schweinebraten ^{AG}

18,90

Speckkrautsalat | Semmelknödel



+++++

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 Griesnockerl 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	

Getränke

Alkoholfrei

Mineralwasser	0,33l	3,70
still oder prickelnd	0,75l	7,10
Leitungswasser Karaffe		2,50
Soda	0,25l	2,70
	0,5l	3,20
Soda gespritzt		
Himbeere Hollunder	0,5l	4,20
Zitrone	0,5l	4,50
Pago Fruchtsäfte	0,2l	3,60
Marille Erdbeere Johannisbeere Mango		
Apfelsaft	0,25l	3,60
Fam. Allmaier Pörtschach		
Fruchtsaft gespritzt	0,5	4,60
Coca Cola Coca Cola zero	0,33l	3,90
Fanta Almdudler Mezzo Mix	0,33	3,90
Red Bull Organics	0,2l	4,10
Ginger Ale Bitter Lemon Tonic Water		
Red Bull Energy Drink	0,25l	5,60