

Schmankerln

Hühnersuppe "Omas Art" ^{ACL} 6,20

Grießnockerl oder Frittaten | Wurzelgemüse

Spargel-Cremesuppe ^{AG} 7,20

Schwarzbrotchip

Thunfisch Teriyaki ^{ABCDFGN} 20,90

Panko-Garnele | Avocado | Junglauch | Wasabimayonnaise

Geschmorte Lammkeule ^{AGMO} 28,90

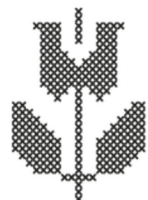
Cremige Polenta | Frühlingsgemüse | Rotweinjus

Gebratenes Forellenfilet ^{DG} 29,90

Nussbutterpüree | Cremespinat | Schnittlauchsauce | Kren

Bärlauch Parpadelle ^{ACG} 22,90

Schmortomate | Büffelmozzarella



Specials

Samstag

Zockl Grillteller ^{AG}

24,90

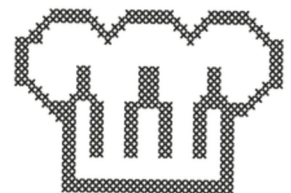
Rinderfilet | Hühnerfilet | Schweinefilet | Speck | Würstel |
Pommes frites | Kräuterbutter | BBQ-Dip

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

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	