

Schmankerln

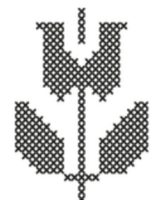
Spargel-Cremesuppe ^{AG} 7,20
Schwarzbrotchip

Thunfisch Teriyaki ^{ABDFGN} 20,90
Zitronengarnele | Wakamesalat | Bärlauchmajonnaise

Boeuf Stroganoff ^{ACGL} 27,90
Rinderfiletspitzen | Champignons | Essiggurke | Butterbandnudeln

Spargel Cordon Bleu ^{ACG} 26,90
Petersilienkartoffeln | Schnittlauchsauce

Heimischer Solospargel ^{CG} 26,90
Butterkartoffeln | Sauce Hollandaise



Specials

Samstag

Zockl Grillteller ^{AG}

24,90

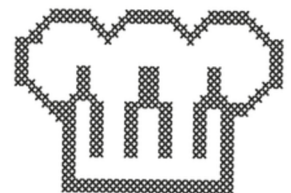
Rinderfilet | Hühnerfilet | Schweinefilet | Speck | Würstel |
Pommes frites | Kräuterbutter | BBQ-Dip

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 ^{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.

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:		
* <i>Pommes frites</i> ^A		+ 2,00
* <i>Preiselbeeren</i>		+ 1,90
* <i>Ketchup, Mayonnaise</i>		+ 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}	4,90
Wachauer Marillenmarmelade	pro Stück