


Schmankerln

Spargel-Cremesuppe ^{AG} 7,50
Schwarzbrotchip

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

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

Spargel Cordon Bleu ^{ACG} 27,90
Petersilienkartoffeln | Schnittlauchsauce

Gebrautes Bachforellenfilet ^{DG} 28,90
Spargelrisotto | Zitronenbutter



Specials

Samstag

Zockl Grillteller ^{AG}

25,90

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

Sonntag

Ofenfrischer Schweinebraten ^{AG}


19,50

Speckkrautsalat | Semmelknödel



+++++

Vorspeisen

Magnolia Variation ^{ABDFGMN}  pro Person 25,90
Beef Tatar | Smokey Whisky Beef Carpaccio |
Zitronen-Garnelen | Thunfisch-Sashimi |
Büffelmozzarella mit Basilikumpesto - ab 2 P.

Beef Tartar ^{AM} Vorspeise 19,90
Kapern | Butter | getoastetes Brot Hauptspeise 29,90

Thunfisch Sashimi ^{ADFGN}  20,50
Gurke | Wasabirahm | Sesam | Wildkräuter

Smokey Whiskey Beef Carpaccio ^{AG} 20,50
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}	6,50
Frittaten oder Griesnockerl Wurzelgemüse	

Salate

Gemischer Gartensalat ^M	Klein	6,50	
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	+ 7,00
* Gebackene Hühnerbruststreifen	+ 9,00
* Rinderfiletstreifen	+ 12,00
* Garnelen ^B	+ 12,00

Wirtshausklassiker

½ Backhendl ^{ACM}		20,90
Kartoffelsalat		
* Wiener Schnitzel ^{ACG}	Schwein	18,90
Petersilienkartoffeln	Kalb	28,90
	Huhn	22,90
* Cordon Bleu vom Schwein ^{ACG}		20,90
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}		15,90
Braune Butter Schnittlauch		
Faschierte Laibchen ^{ACGM}		19,50
Kartoffelpüree Jus Röstzwiebeln		

Magnolia Signatures

Zwiebelrostbraten nach Art des Hauses ^{AG}		28,90
Rindermedaillons Bratkartoffeln Gemüse Jus Röstzwiebel		
Thai Massaman Curry ^E	Vegetarisch	18,90
Gemüse Kokos Ingwer Zitronengras Jasminreis	Huhn	24,90
	Garnele	28,90
Thunfischsteak im Sesammantel ^{ADGN}		31,90
Saisonales Gemüse Chili-Gingersoy		
Gebratenes Lachsforellenfilet ^{DG}		28,90
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	34,00
Gentleman Steak 250g^G	44,00
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	44,00
Aromatisch - zarte Marmorierung	

Whiskey Dry Aged Ribeye 350g^G	59,00
Saftig – würzig – intensiv	

Premium Surf & Turf 350g^{BG}	69,00
Whiskey Dry Aged Ribeye Garnelen	

Chateaubriand Classic 500g^G	88,00
Saftig – mild – zart Für 2 Personen	

Steak & Tuna Variation ^{BGD}

ab 119,00

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	6,50
* 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}	11,90
Himbeersorbet	
Kärntner Eisreindling ^{CG}	11,50
Nüsse Zimt Rumrosinen Grantnschleck	
Affogato ^{CG}	5,60
Espresso 1 Kugel Vanilleeis	
Kleiner Steirer ^{CG}	8,90
Vanilleeis Kernöl Kürbiskrokant	
Palatschinke ^{ACG}	pro Stück 5,50
Wachauer Marillenmarmelade	