

# Schmankerln

Schaumsuppe vom Hokaidokürbis <sup>AG</sup> 7,90

Pumpernickel | Sauerrahm | Kürbiskerne

Rote Rüben Carpaccio <sup>GM</sup> 18,90

Ziegenkäse | karamelierte Walnuss | Wildkräuter

Geschmorte Kalbsbäckchen <sup>GLMO</sup>  29,90

Pastinake | Pak Choi | Portwein

Gebratenes Filet vom Kabeljau <sup>DG</sup> 30,90

Fenchel | Kapern | Tomatenöl

Steinpilz-Ravioli <sup>ACG</sup> 24,90

Trüffel-Nussbutter | Zuckerschoten | Parmesan

Schwarzwälder-Kirsch Parfait <sup>CG</sup>  10,90

Waldbeeren | Kürbiskernöl

*For our international guests*

Scan here for our English menu.



+++++

# Wochenend-Specials

## Samstag

Zockl Grillteller <sup>AG</sup>

25,90

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

## Sonntag

Ofenfrischer Schweinebraten <sup>AG</sup>

19,50

Speckkrautsalat | Semmelknödel



+++++

# Vorspeisen

**Magnolia Variation** <sup>ABDFGMN</sup>  pro Person 25,90  
Beef Tatar | Smokey Whisky Beef Carpaccio |  
Zitronen-Garnelen | Thunfisch-Sashimi |  
Büffelmozzarella mit Basilikumpesto - ab 2 P.

**Beef Tartar** <sup>AM</sup> Vorspeise 19,90  
Kapern | Butter | getoastetes Brot Hauptspeise 29,90

**Thunfisch Sashimi** <sup>ADEGN</sup>  20,50  
Gurke | Wasabirahm | Sesam | Wildkräuter

**Smokey Whiskey Beef Carpaccio** <sup>AG</sup> 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

|                                                |      |
|------------------------------------------------|------|
| <b>Kräftige Rinderbouillon</b> <sup>ACGL</sup> | 6,50 |
| Frittaten oder Griesnockerl   Wurzelgemüse     |      |

# Salate

|                                           |       |      |
|-------------------------------------------|-------|------|
| <b>Gemischer Gartensalat</b> <sup>M</sup> | Klein | 6,50 |
| Saisonale Blattsalate   Hausdressing      | Groß  | 7,90 |

|                                                 |       |
|-------------------------------------------------|-------|
| <b>Erdäpfel-Vogersalat</b> <sup>M</sup>         | 13,90 |
| Gebratener Speck   Kürbiskerne   Kernöldressing |       |

|                                                                                                                      |       |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>Power Salad</b> <sup>MH</sup>  | 13,90 |
| Blattsalate   gegrilltes Gemüse   Goji-Beeren  <br>Cranberries   Cashewnüsse                                         |       |

Wählen Sie zu Ihrem Salat folgende Toppings:

|                                 |         |
|---------------------------------|---------|
| * Gegrillte Hühnerbruststreifen | + 7,00  |
| * Gebackene Hühnerbruststreifen | + 9,00  |
| * Rinderfiletstreifen           | + 12,00 |
| * Garnelen <sup>B</sup>         | + 12,00 |

# Wirtshausklassiker

**½ Backhendl** <sup>ACM</sup> 20,90

Kartoffelsalat

**\* Wiener Schnitzel** <sup>ACG</sup> Schwein 18,90

Petersilienkartoffeln Kalb 28,90

Huhn 22,90

**\* Cordon Bleu vom Schwein** <sup>ACG</sup> 20,90

Bauernschinken | Gouda | Petersilienkartoffeln

Optional zu Schnitzelgerichten:

\* *Pommes frites* <sup>A</sup> + 2,00

\* *Preiselbeeren* + 1,90

\* *Ketchup, Mayonnaise* + 1,50

**Hauspfandl** <sup>AG</sup> 25,90

Schweinemedallions | Speck-Champignonrahm | Butterspätzle

**Kärntner Kasnudeln** <sup>ACG</sup> 15,90

Braune Butter | Schnittlauch

**Faschierte Laibchen** <sup>ACGM</sup> 19,50

Kartoffelpüree | Jus | Röstzwiebeln

# Magnolia Signatures

**Zwiebelrostbraten nach Art des Hauses** <sup>AG</sup> 28,90

Rindermedaillons | Bratkartoffeln | Gemüse | Jus | Röstzwiebel

**Thai Massaman Curry** <sup>E</sup> Vegetarisch 18,90

Gemüse | Kokos | Ingwer | Zitronengras | Jasminreis Huhn 24,90

Garnele 28,90

**Thunfischsteak im Sesammantel** <sup>ADGN</sup> 31,90

Saisonales Gemüse | Chili-Gingersoy

**Gebratenes Lachsforellenfilet** <sup>DG</sup> 28,90

Salzkartoffeln | Baby-Blattspinat | Zitronen-Kapern-Tomatenbutter

**Garnelenpfandl** <sup>ABG</sup> 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.

|                                            |       |
|--------------------------------------------|-------|
| <b>Lady Steak   180g</b> <sup>G</sup>      | 34,00 |
| <b>Gentleman Steak   250g</b> <sup>G</sup> | 44,00 |
| Mager – zart – edel                        |       |

Upgrade für Ihr Steak:

|                                                                            |         |
|----------------------------------------------------------------------------|---------|
| * Surf & Turf mit Garnelen <sup>B</sup>                                    | + 10,00 |
| * Deluxe mit Trüffelcreme und Parmesan <sup>AG</sup>                       | + 8,00  |
| * Surf & Turf Deluxe mit Trüffelcreme, Parmesan und Garnele <sup>ABG</sup> | + 18,00 |

|                                        |       |
|----------------------------------------|-------|
| <b>Sirloin Cut   350g</b> <sup>G</sup> | 44,00 |
| Aromatisch - zarte Marmorierung        |       |

|                                                    |       |
|----------------------------------------------------|-------|
| <b>Whiskey Dry Aged Ribeye   350g</b> <sup>G</sup> | 59,00 |
| Saftig – würzig – intensiv                         |       |

|                                                     |       |
|-----------------------------------------------------|-------|
| <b>Premium Surf &amp; Turf   350g</b> <sup>BG</sup> | 69,00 |
| Whiskey Dry Aged Ribeye   Garnelen                  |       |

|                                                  |       |
|--------------------------------------------------|-------|
| <b>Chateaubriand Classic   500g</b> <sup>G</sup> | 88,00 |
| Saftig – mild – zart   Für 2 Personen            |       |

Steak & Tuna Variation<sup>BGD</sup>

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 <sup>A</sup>        | 5,50 |
| * Gartensalat klein <sup>M</sup>    | 6,50 |
| * Gartensalat groß <sup>M</sup>     | 7,90 |
| * Trüffel-Pommes klein <sup>A</sup> | 6,90 |
| * Trüffel-Pommes groß <sup>A</sup>  | 8,90 |
| * Ketchup, Mayonnaise               | 1,50 |
| * Aioli-Mayonnaise <sup>AC</sup>    | 4,50 |
| * Trüffel-Mayonnaise <sup>AC</sup>  | 4,50 |
| * Tasmanische Pfeffersauce          | 4,50 |



# Dessert

|                                                                                                                          |                |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| <b>Panna Cotta</b> <sup>AG</sup>        | 8,90           |
| Fruchtspiegel   Crumble                                                                                                  |                |
| <b>Vanille Tiramisu</b> <sup>ACG</sup>  | 8,90           |
| Rum-Cantuccini   Früchte                                                                                                 |                |
| <b>Zitronensorbet</b> <sup>A</sup>                                                                                       | 7,90           |
| Prosecco   Früchte                                                                                                       |                |
| <b>Lauwarmes Schokosouffle</b> <sup>ACG</sup>                                                                            | 11,90          |
| Himbeersorbet                                                                                                            |                |
| <b>Kärntner Eisreindling</b> <sup>CG</sup>                                                                               | 11,50          |
| Nüsse   Zimt   Rumrosinen   Grantnschleck                                                                                |                |
| <b>Affogato</b> <sup>CG</sup>                                                                                            | 5,60           |
| Espresso   1 Kugel Vanilleeis                                                                                            |                |
| <b>Kleiner Steirer</b> <sup>CG</sup>                                                                                     | 8,90           |
| Vanilleeis   Kernöl   Kürbiskrokant                                                                                      |                |
| <b>Palatschinke</b> <sup>ACG</sup>                                                                                       | pro Stück 5,50 |
| Wachauer Marillenmarmelade                                                                                               |                |