# Schmankerln

**Kürbis-Kokos-Curry Cremesuppe** [A] 7,90
Orange | Vanille | Zimtcroûtons

**Burrata** [EG] 14,90
Avocado-Frischkäse | Wildkräuter | Zwiebelmarmelade | Nüsse

**Zockl-Rindsgulasch** [ACGO] 16,90
Serviettenknödel

**Gebratenes Zanderfilet** [DEGL] 29,90
Rahmkraut | Blutwurst | Butterkartoffeln

**Kürbisrisotto** [AG] 23,90
Ziegenkäse | Pinienkerne | Thymianöl

**Lebkuchenparfait** [ACEG] 11,90
Amarena-Glühweinkirschen

*For our international guests*
Scan here for our English menu.

# Wochenend-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 Personen

**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.

# Suppen

**Kräftige Rinderbouillon** [ACGL] 6,50
Frittaten oder Grießnockerl | Wurzelgemüse

# Salate

**Gemischer Gartensalat** [M]
Saisonale Blattsalate | Hausdressing
Klein 6,50
Groß 7,90

**Erdäpfel-Vogerlsalat** [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]
Petersilienkartoffeln

| | |
|---|---|
| Schwein | 18,90 |
| Kalb | 28,90 |
| Huhn | 22,90 |

*** Cordon Bleu vom Schwein** [ACG] 20,90
Bauernschinken | Gouda | Petersilienkartoffeln

Optional zu Schnitzelgerichten:

| | |
|---|---|
| ** Pommes frites* [A] | + 2,00 |
| ** Preiselbeeren* | + 1,90 |
| ** Ketchup, Mayonnaise* | + 1,50 |

**Hauspfandl** [AG] 25,90
Schweinemedaillons | 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]
Gemüse | Kokos | Ingwer | Zitronengras | Jasminreis

Vegetarisch 18,90
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 |

| | |
|---|---|
| **Sirloin 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

+ + + +

# 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