



SPECIALS

Freitag ist Fischtage

FANGFRISCHE FISCHE, MEERESFRÜCHTE & KRUSTENTIERE

Auf verschiedene Arten zubereitet

Wolfsbarsch in der Salzkruste für 2 Personen - € 39
Beilagen sind extra zu bestellen

Auf Wunsch bereiten wir Ihnen gerne Ihr persönliches Fisch-Gericht zu.
Um Vorbestellung wird gebeten. Preis auf Anfrage.

Sonntag ist Brunch-Time

BRUNCH

9.30 bis 16.00 Uhr

April – Juni | September – November

Kulinarische Reise durch die Magnolia-Küche – angefangen von verschiedenen Frühstücksvariationen über Vorspeisen und Suppen aus aller Welt, einer servierten Hauptspeise sowie einer süßen Verführung zum Abschluss.

€ 39,00 pro Person

Lassen Sie sich überraschen!

MAGNOLIA SURPRISE MENÜ

zum Teilen oder auch nicht

3 Gänge | 4 Gänge | 5 Gänge | 6 Gänge

Gerne bieten wir Ihnen auch gerne eine glasweise Weinbegleitung
zu unserem Magnolia Surprise Menü an.



VORSPEISEN

BEEF TARTAR CLASSIC

Kapern | Butter | getoastetes Brot

DUETT VOM THUNFISCH UND WILDLACHS

Wildlachs warm geräuchert | Thunfischtatar | Aioli

SMOKEY WHISKY BEEF CARPACCIO

Whisky mariniertes Rinderfilet | Pfefferglace | Trüffelcreme | Wildkräuter

GARNELEN NAGASAKI

Garnelen | Feta | Oliven | Chilli | Knoblauch | frische Kräuter
serviert im Gußeisenpfand'l



MAGNOLIA VARIATION ZUM TEILEN

Lassen Sie sich vom Chefkoch überraschen
ab 2 Personen



SUPPEN

SUPPE DES TAGES

Fragen Sie unsere Servicemitarbeiter

MAGNOLIA FISCHSÜPPCHEN

Variation von Muscheln | Fisch | Krustentiere | Safran

KRÄFTIGE RINDSBOUILLON

Kräuterfrittaten



SALATE

GEMISCHTER GARTENSALAT

Saisonale Blattsalate | Hausdressing
klein | groß

TOMATEN RUCOLA SALAT

Rucola | Cherrytomaten | Büffelmozzarella | Balsamico | Olivenöl

MAGNOLIA SPECIAL SALAD

Blattsalate | gegrilltes Gemüse | Feta | Hausdressing

BEEF PASTRAMI RUCOLA SALAT

Rucola | geräuchertes Rindfleisch | geröstete Cashewnüsse | Honig-Senf Vinaigrette



HAUPTSPEISEN

GESCHMORTE LAMMHAXE

Merlot-Rosmarinsaft'l | gerührter Polenta | saisonales Gemüse

FEINER ZWIEBELROSTBRATEN

Rinderfilet Medaillons | Erdäpfelstampf | Röstzwiebel | saisonales Gemüse

WIENER SCHNITZEL VOM MILCHKALB

Petersilienkartoffeln

THUNFISCHSTEAK IM SESAMMANTEL

Thunfischsteak | saisonales Gemüse | Chilli-Gingersoy

PAPPARDELLE MIT FLUSSKREBS-BISQUE

Flußkrebsschwanz'l | Bandnudeln | würziges Saft'l

VEGETARISCHES THAI MASSAMAN CURRY

Gemüse | Kokos | Ingwer | Zitronengras | spicy, gedämpfter Reis



BEEF TARTAR BURGER

im hausgemachten Burger-Bun, medium-rare
Mangalitza Speck | Zwiebelmarmelade | Kren-Aioli | Rosmarin-Chips



STEAKS

Wählen Sie
Ihre Garstufe:
Rare
Medium Rare
Medium
Medium Well

Dry Age on the Bone **Black Angus Aberdeen**. Alle Cuts in Rohgewicht. Special-Cuts servieren wir gerne nach Vorbestellung.

LADY FILETSTEAK | 180G

mager - zart - edel

PORTERHOUSE | 1100G

saftig - würzig - intensiv

GENTLEMAN FILETSTEAK | 250G

mager - zart - edel

TOMAHAWK | 850G

saftig - würzig - Fettaugen

SIRLOIN CUT | 350G

aromatisch - zarte Marmorierung

T-BONE | 600G

Der Steak-Klassiker

SURF AND TURF

Filet Steak 180g | Garnelen

WHISKY DRY AGED RIBEYE | 350G

saftig - würzig - intensiv



CHATEAUBRIAND CLASSIC | 500G

saftig - mild - zart

ab 2 Personen

BEILAGEN

Beilagen

Saisonales Grillgemüse
Blattspinat
Rosmarinkartoffeln
Ofenkartoffel mit
Schnittlauchsauce

Steak Fries
Erdäpfelstampf
Cremige Polenta
Cremige Trüffel-Polenta

Saucen

Classic Hollandaise
Gin Hollandaise
Sauce Bearnaise
Tasmanische
Pfeffer-Rotwein Sauce



DESSERTS

CREME BRÛLÉE

Frische Früchte

STICKY DATE PUDDING

Warmer Dattelkuchen | Rohrzuckersauce | hausgemachtes Vanilleeis

OMAS KAISERSCHMARRN MIT ZWETSCHGENRÖSTER

ab 2 Personen | Zubereitungszeit ca. 20 Minuten

BITTERSCHOKOLADEN SOUFFLÉ

Bitterschokoladen Küchlein mit flüssigem Kern | Himbeer-Parfait



MAGNOLIA „SÜSSE VERFÜHRUNG“ ZUM TEILEN

Süße Kreation aus der Dessert-Küche

ab 2 Personen

Auskunft über Allergene-Inhaltsstoffe erhalten Sie bei unseren Servicemitarbeitern.

ALLERGENINFORMATION GEMÄSS CODEX-EMPFEHLUNG – Code Kurzbezeichnungen

A glutenhaltiges Getreide
B Krebstiere
C Ei

D Fisch
E Erdnuss
F Soja

G Milch oder Laktose
H Schalenfrüchte
L Sellerie

M Senf
N Sesam
O Sulfite

P Lupinen
R Weichtiere