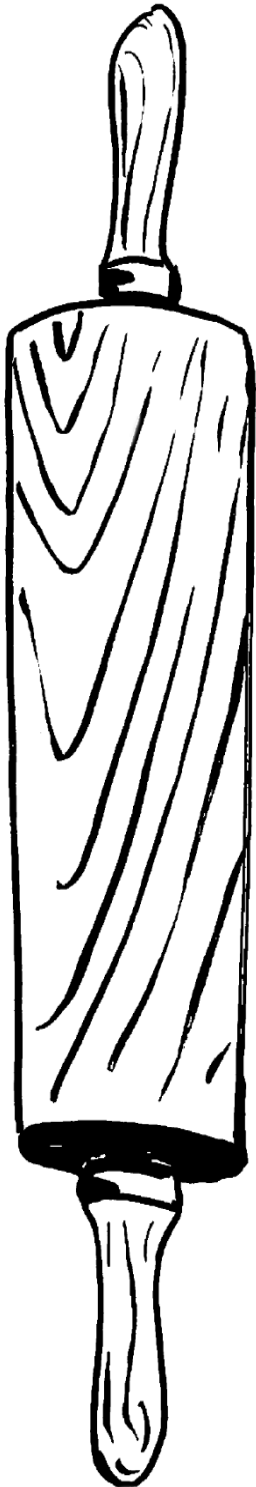


MITTAGSMENÜ

21.10-25.10.2024

11:30H - 14:00H



MO

Wir sind auf unserem
jährlichen Betriebsausflug!

* * *

Klare Suppe mit Einlage oder gemischter Salat
und Spinatknödel mit Pilzrahmsauce (A, C, F, G)
oder Mexikanische Wraps mit Tomaten-Salsa (A,C,O)

* * *

Gremesuppe oder gemischter Salat
und Nudelteller mit Kürbis- und Kasnudeln (A, C, G)
oder Eiernudel mit Hühnerbrust und Wok Gemüse (A,C,F,N,O,)

* * *

Klare Suppe mit Einlage oder gemischter Salat
und Rote Beete Risotto mit Spinat und Ziegenkäse (G, O)
oder Putenspieß mit Pommes und BBQ-Dip (A,F,N,O)

* * *

Freitag = Burger Tag

Rinder Burger (A, C, G) € 19,90
Veggie Burger (A, C, F, G) € 18,90
Chicken Wrap (A, C, G) € 14,90
Falafel Wrap (A, F, G, N) € 14,90

Wähle Pommes oder Süßkartoffelpommes als Beilage

& „Fish of the day“

Frag einfach bei unserem Servicepersonal nach!

Vegetarisches Menü € 11,40

Menü mit Fleisch oder Fisch € 12,40

Mögliche Änderungen vorbehalten und solange der Vorrat reicht.

Wir heißen hier nichts in Stein.

Es kann sein, dass sich ein Menü kurzfristig ändert. Wir bitten um Verständnis.

Danke und guten Appetit!

GEMEINSAM ZUM GENIEßEN 11:30-21 UHR

MEZZE

„magdas“ Mezze-Teller mit hausgemachtem Brot <i>vegetarisch, vegan möglich</i> (A,C,G,N)	€ 16,90
Hummus mit hausgemachtem Brot Kichererbsenpüree mit Tahina <i>vegan</i> (N)	€ 9,40
Baba Ganoush mit hausgemachtem Brot Auberginenmousse mit Tahina und Granatapfelkernen <i>vegan</i> (N)	€ 9,90
Muhammara mit hausgemachtem Brot Paprika-Walnusspasta <i>vegan</i> (A,E)	€ 9,90
Ful mit hausgemachtem Brot marinierte große Bohnen mit Schafkäse und Ei <i>vegetarisch, vegan möglich</i> (C,G)	€ 9,40
5 Stück hausgemachte Falafel mit hausgemachtem Brot mit Tahina-Joghurt, <i>vegetarisch</i> (G,N)	€ 12,90
Frühlingsrolle mit hausgemachtem Brot Reispapier, marinierte Karotten, Blattsalat, Tofu, Curry Dip <i>vegetarisch</i> (F,G,O)	€ 10,90
Gegrillter Haloumi mit hausgemachtem Brot mit Basilikum Pesto	€ 10,90

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE 11:30-21 UHR

WUNDERKARTE

Hendel mit Pommes (A, C, G, N)	€ 9,90
Gnocchi mit Tomatensauce (A, C, G)	€ 8,90
Gnocchi mit Butter (A, C, G)	€ 8,40
Cavatelli mit Tomatensauce (A, C, G)	€ 8,90
Cavatelli mit Butter (A, C, G)	€ 8,40
Pommes	€ 5,90
Hausgemachte Eis-Variation (C, G)	€ 6,90
Joghurt mit gemischten Früchten (G)	€ 6,20

DIPS

Mayo (C, G)	€ 1,-
Ketchup	€ 1,-
Curry Dip (C, G)	€ 1,-
Schnittlauch Dip (C, G)	€ 1,-

MITTAGSKARTE VON 11:30 - 11:30 UHR

SALATE & VORSPEISEN

Beilagensalat mit „magdas“ Hausdressing <i>vegetarisch</i>	€ 5,90
„magdas“ Salat Blattsalate, Avocado, Cherry Tomaten, Parmesan, Hausdressing, Croutons (A,B,C,G,M,O)	
gebratener Ziegenkäse	€ 13,90
gebratener Halloumi	€ 14,90
gebratene Hühnerbrust	€ 15,90
gebratene Garnelen	€ 17,90
Garnelen in Pankoteig & Mango	€ 22,90

PASTA & GNOCCHI

Ramen in kräftiger Ingwersuppe asiatische Nudel, Hühnerfleisch, Pilze, Ei und Gemüse (A,C,F,L,O,)	€ 9,90
Orientalische Gnocchi hausgemachte Gnocchi, Shakshuka, Baba Ganoush, Schafskäse (A,C,G,L,O)	€ 14,90

DESSERTS

Schokoladen-Brownie Salted Caramel, selbstgemachtes Vanilleeis (A,C,G)	€ 12,00
Crème Brûlée Waldbeerenragout, selbstgemachtes Sauerkirscis (A,C,G)	€ 12,00

VEGANE GERICHTE

Kürbiscremesuppe Zimtcroustons und Kernöl (A)	€ 8,90
Ellis Cavatelli Kürbis und Kokos-Espuma (A,C,G)	€ 16,90
Orient Express frittierte, hausgemachte Falafel, Kichererbsen Dal, frische Kresse, Sesam (A,B,O)	
mit Tofu	€ 15,90
mit Garnelen	€ 18,90

FÜR JEDEN GESCHMACK VON WELT

17:30 - 21 UHR

SALATE & VORSPEISEN

„magdas“ Salat

Blattsalate, Avocado, Cherry Tomaten, Parmesan, Hausdressing,
Croutons (A,B,C,G,M,O)

gebratener Ziegenkäse	€ 13,90
gebratener Halloumi	€ 14,90
gebratene Hühnerbrust	€ 15,90
gebratene Garnelen	€ 17,90
Garnelen in Pankoteig & Mango	€ 22,90

SUPPEN

Ramen in kräftiger Ingwersuppe € 9,90
asiatische Nudel, Hühnerfleisch, Pilze, Ei und Gemüse
(A,C,F,L,O,)

Kürbiscremesuppe € 8,90
Zimtcroustons und Kernöl
(A)

PASTA & GNOCCHI

Orientalische Gnocchi € 14,90
hausgemachte Gnocchi, Shakshuka, Baba Ganoush, Schafskäse
(A,C,G,L,O)

Ellis Cavatelli € 16,90
Kürbis und Kokos-Espuma
(A,C,G)

Pistazie und Garnele € 21,60
selbstgemachte Tagliatelle, Pistazien-Pesto, gebratene Garnelen
(A,B,C,G,H,O,R)

FÜR JEDEN GESCHMACK VON WELT

17:30 - 21 UHR

HAUPTGERICHTE

Orient Express

frittierte, hausgemachte Falafel, Kichererbsen Dal,
frische Kresse, Sesam

(A,B,F,O)

mit Tofu

€ 15,90

mit Garnelen

€ 18,90

Marwas Falafel Wrap

Hummus, Tahina, Joghurt

(A,C,G)

€ 15,90

Sellerie Braten

Sellerie in Salzteig mit Linsen und Madeirajus

(A, D, G)

€ 14,90

Rifisalat

Beiried, Blattsalat, Croutons & Parmesan

(A,L,F,N,O)

€ 21,90

400g Beiried

3 Wochen gereift mit Grillgemüse und Pommes

€ 33,00

Chicken Wrap

mit Pommes und Kräuterdip

(A,C,G)

€ 17,90

DESSERT VARIATION

Crème Brûlée

Waldbeerenragout, selbstgemachtes Sauerkirscheis

(A,C,G)

€ 12,00

Schokoladen-Brownie

Salted Caramel, selbstgemachtes Vanilleeis

(A,C,G)

€ 12,00

Sommerkuss

marinierte Erdbeeren mit Minze, Basilikum-Holundersorbet
& Baiser-Mousse

(A,C,G,E)

€ 12,90

Hausgemachte Eisvariation

(C,G)

€ 7,90

GETRÄNKEKARTE

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Thalheim Mineralwasser

still oder prickelnd	0,33l	€ 3,40
still oder prickelnd	0,75l	€ 5,40

	0,3l	0,5l
Sodawasser	€ 2,60	€ 2,90
Soda Zitrone	€ 2,90	€ 3,70
Zitronenwasser	€ 2,60	€ 2,90
Holunder - oder Himbeerwasser	€ 2,90	€ 3,60
Holunder - oder Himbeersoda	€ 2,90	€ 3,60
magdas Sirup mit Wasser (hausgemacht)	€ 2,90	€ 3,70
magdas Sirup mit Soda (hausgemacht)	€ 3,10	€ 3,90

Fritz-kola oder Fritz-kola Super Zero	0,33l	€ 4,10
Fritz-spritz Orange	0,33l	€ 4,10
Fritz-spritz bio-rhabarber	0,33l	€ 4,10
Fritz-spritz Apfel-Kirsch-Holunder	0,33l	€ 4,10
Fritz-spritz Mischmasch	0,33l	€ 4,10

Eistee MaKava	0,33l	€ 3,90
Almdudler	0,33l	€ 4,10
Schweppes Original Bitter Lemon	0,20l	€ 3,90
Schweppes Dry Tonic Water	0,20l	€ 3,90
Schweppes Ginger-Ale	0,20l	€ 3,90
Schweppes Original Wild Berry	0,20l	€ 3,90
Schweppes White Peach	0,20l	€ 3,90
Schweppes Pomegranate	0,20l	€ 3,90
Eistee Richard's SUN Peach	0,33l	€ 4,50
Eistee Richard's SUN Acai & Lime	0,33l	€ 4,50

Natürliche Fruchtsäfte	0,25l	€ 3,60
-------------------------------	-------	--------

von Lavanttaler-Obst-Kärntner Genuss PUR

Apfel Naturtrüb, Apfel-Johannisbeere, Apfel-Karotte, Apfel-Orange

	0,3l	0,5l
mit Wasser	€ 3,70	€ 3,80
mit Soda	€ 3,80	€ 4,10

Von dem Premium Collection

<i>Apfel-Himbeere, Lavanttaler Banane</i>	0,25l	€ 4,20
---	-------	--------

Lavanttal, das Paradies Kärntens

Das Lavanttal im Osten Kärntens, eingebettet zwischen Koralpe und Saualpe, ist gesegnet mit fruchtbaren Böden und mediterran-alpinem Klima. Mit heißen Sommertagen und kühlen Nächten bringt die großartige Landschaft in Äpfeln und Birnen jene Aromen hervor, die den Produkten von Lavanttaler-Obst ihren ausgezeichneten Geschmack verleihen. Mit moderner Kellereitechnologie wird hier das Beste aus der Natur in dein Glas geholt.

GETRÄNKE

HEIßE GETRÄNKE

Espresso	€ 2,60
Doppelter Espresso	€ 4,40
Verlängerter	€ 3,60
Cappuccino (G)	€ 3,90
Latte Macchiato (G)	€ 4,40
Heiße Schokolade (G, H)	€ 4,70

Kanne Tee, aus dem Hause Julius Meinl € 5,20

Wähle zwischen:

- Berry Cocktail (Fruit Tea)
- Camomille (Herbal Tea)
- Ceylon Nuwara Eliya (Black Tea)
- Sencha (Green Tea)
- Herbal Cocktail (Herbal Tea)
- Rooibos Rising Sun (Rooibos)

Kanne Heiße Zitrone € 4,20

**„ZUERST KAFFEE. DIE WELT RETTEN WIR
SPÄTER!“**

MAGDAS TEAM

GETRÄNKE

ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

BIER VOM FASS

Schleppe Märzen	0,2l	€ 3,40
	0,3l	€ 3,90
	0,5l	€ 4,50

<i>magdas</i> Hausbier	0,2l	€ 3,50
	0,3l	€ 4,50
	0,5l	€ 4,90

Flaschenbier

Hacker-Pschorr Hefe Weiße	0,5l	€ 4,70
---------------------------	------	--------

ALKOHOLFREIES BIER

Hacker-Pschorr Hell	0,5l	€ 4,50
---------------------	------	--------

Spritzer weiß oder rot	0,25l	€ 4,90
------------------------	-------	--------

Prosecco	0,125l	€ 4,50
----------	--------	--------

Aperol Spritzer		€ 5,20
------------------------	--	--------

Weißwein | Aperol | Soda

Veneziano		€ 5,60
------------------	--	--------

Prosecco | Aperol | Soda

Hugo		€ 5,60
-------------	--	--------

Holundersirup | Prosecco | Soda

Lillet Spritzer		€ 5,60
------------------------	--	--------

Lillet Rose | Holundersirup | Soda

Lillet White Peach Spritzer		€ 6,20
------------------------------------	--	--------

Lillet Blanc | Schweppes White Peach | Soda

Lillet Pomegranate		€ 6,40
---------------------------	--	--------

Lillet Blanc | Schweppes Pomegranate |
Roter Traubensaft | Gin

Der Köstliche Spritz aus Kärnten Sanddorn Spritz		€ 6,90
---	--	--------

Gurktaler Alpen-Aperitif, Prosecco, Soda

Gurktaler Sandorn trifft Schweppes Pomegranate		€ 7,90
---	--	--------

GETRÄNKE

WEIN CULTURE/OFFENE WEINE

SEKT/PROSECCO

0,125L

Nave de Oro Frizzante Rose (BIO)
Vittorio Veneto Italien

€ 4,50

WEIßWEIN

Grüner Veltliner Frauenweingärten, Federspiel
Weingut Frischengruber

€ 5,10

Kellerei Girlan Cuveé Bianco 448
Kellereigenossenschaft Girlan/ Südtirol

€ 5,20

Kärntnerwein Gemischter Satz
Weingut Burg Taggenbrunn

€ 5,40

Gelber Muskateller
Weingut Schmid / Kremstal

€ 5,60

ROSÉ WEIN

Johann Rose
Weingut Gisberg / Thermenregion

€ 4,60

ROTWEIN

KOLFOK Querschnitt rot Leithaberg
Weingut Wellanschitz / Mittelburgenland

€ 5,10

Alleganza Monastrell
Hammeken Cellars S.L., Spanien

€ 5,20

Poggio Capponi Chianti DOCG
FATTORIA POGGIO CAPPONI di Gioconda

€ 5,60

SÜßWEIN

Sweet Muskat
Keringer Massiv Wine GmbH

€ 5,60

GETRÄNKE

WEIN CULTURE/FLASCHEN

SEKT/PROSECCO

Nave de Oro Frizzante Rose (BIO) Vittorio Veneto Italien	0,75L € 27,00
Cremant de Bordeaux Haut-Mouleyre	€ 39,90

WEIßWEIN

Grüner Veltliner Frauenweingärten, Federspiel Weingut Frischengruber	€ 30,60
Kellerei Girlan Cuveé Bianco 448 Kellereigenossenschaft Girlan/ Südtirol	€ 31,20
Nepomukhof Chardonnay Weingut Ing. Christian Graßl/ Carnuntum	€ 32,40
Kärntnerwein Gemischter Satz Weingut Burg Taggenbrunn	€ 32,40
Sax Riesling Kamptal DAC Winzerhof Sax GmbH	€ 35,90
Gelber Muskateller Weingut Schmid / Kremstal	€ 33,60
Sauvignon Blanc Weingut Schmid / Kremstal	€ 35,90

ROSÉ WEIN

Johann Rose Weingut Gisberg / Thermenregion	€ 27,60
Allegranza Rose Hammeken Cellars S.L., Spanien	€ 30,60

ROTWEIN

KOLFOK Querschnitt rot Leithaberg Weingut Wellanschitz GesmbH / Mittelburgenland	€ 30,60
Allegranza Monastrell Hammeken Cellars S.L., Spanien	€ 31,20
Poggio Capponi Chianti DOCG FATTORIA POGGIO CAPPONI di Gioconda	€ 33,60
Eichenwald Cuvee Die Zeitreise Mittel Burgenland	€ 33,60

SÜßWEIN

Sweet Muskat Keringer massiv wine GmbH	€ 33,60
--	---------

GETRÄNKE

HOCHPROZENTIGES

APERITIF & BITTER 4 CL

Campari ^{ITA}	€ 4,60
Amaretto ^{ITA}	€ 5,40
Ramazotti ^{ITA}	€ 4,80
Pernod ^{FRA}	€ 4,80

GRAPPA 2CL

POLI Big MAMA Barrique ^{ITA}	€ 5,90
---------------------------------------	--------

GIN 4CL

Hendrick's	€ 6,20
Ryu Wasabi Dry Gin	€ 6,90
Hagn WINZAGIN	€ 6,90

VOODKA 4 CL

Stolichnaya	€ 5,80
-------------	--------

RUM 4 CL

Captain Morgan Rum spiced aus Jamaica	€ 5,60
---------------------------------------	--------

WHISKEY & COGNAC 4 CL

Oban	€ 9,20
Lagavulin	€ 10,00

KÄRNTNER SCHNÄPSE

Pfau Brand	2cl
Apfelbrand ^{AUT}	€ 5,40
Mostbirne ^{AUT}	€ 5,40
Obstler ^{AUT}	€ 5,40

Zeit der Reife - Start im Jahr 1987

Mit Zeit, Geduld, Ruhe und Reife hat sich die Brennerei Pfau unter der Leitung von Valentin Latschen von einer kleinen „Keller-Brennerei“ im eigenen Gasthof („Pfau“ im Jauntal, Kärnten, Austria) zu einer europaweit bekannten Qualitätsbrennerei entfaltet. Seit jeher das **Motto: Qualität muss stimmen** - und zwar von der Frucht bis hin zum fertigen Brand.

GETRÄNKE

GIN CULTURE 4CL

Hagn WINZAGIN Schweppes Dry Tonic Water	€ 11,90
Hendrick's Gin Schweppes Dry Tonic Water	€ 12,80
Ryu Wasabi Dry Gin Schweppes Dry Tonic Water	€ 13,90

KÄRNTNER GIN VON DER DESTILLERIE BRENNGEIST

Bengin mit Schweppes Tonic	€ 12,40
Jadegin mit Schweppes Tonic	€ 12,40

Handgemachter Gin aus der Büchsenmacherstadt

Die Leidenschaft der Destillerie in Ferlach liegt im Entdecken von neuen Geschmackserlebnissen und Aromakompositionen.

Als Basis werden ausschließlich frische Kräuter, Früchte und Gewürze in bester Naturqualität - viele davon auch handgepflückt aus der Region - verwendet. Als Ergebnis entstehen außergewöhnliche Gin-Kreationen, destilliert im Kupferkessel und liebevoll in der Manufaktur in Ferlach abgefüllt.

A	Gluten	B	Krebstiere
C	Eier	D	Fisch
E	Erdnüsse	F	Soja
G	Milch	H	Schalenfrüchte
L	Sellerie	M	Senf
N	Sesam	O	Schwefeloxid
P	Lupine	R	Weichtiere