

MITTAGSMENÜS

11.08-20.08.2026

11:30H - 14:00H

MONTAG

Cremesuppe oder gemischter Salat

Gemüse Lasagne / Tomatensauce / Rucola / Parmesan (A, C, G, O, P)

oder Wolfsbarsch / Risotto / Kräuter (A, C, D, G, O)

DIENTAG

Klare Suppe mit Einlage oder gemischter Salat

Kasnudel / Nussbutter / Schnittlauch (A, C, G, O, P)

oder Schnitzel von Huhn / Petersilienkartoffeln / Preiselbeeren (A, C, G, O, P)

MITTWOCH

Cremesuppe oder gemischter Salat

Ziegenkäse / Geschmorte Rüben / Walnüsse / Preiselbeeren / Orange (A, C, G, H, O)

oder Rinder Teriyaki / Wok Gemüse / Eiernudel / Sesam (A, C, F, G, N, O, P, R)

DONNERSTAG

Klare Suppe mit Einlage oder gemischter Salat

Kichererbsen Daal / Kokosmilch / Brot (A, N, O)

oder Hendlkeulen / Couscous Salat / Mariniertes Gemüse / Dipp (A, N, O)

Vegetarisches Menü: € 11,90

Menü mit Fleisch oder Fisch: € 12,90

Mögliche Änderungen vorbehalten und nur solange der Vorrat reicht. Wir bitten um Verständnis und wünschen guten Appetit!

FREITAG

Freitags gibt es zwar kein Mittagsmenü,
dafür aber unsere coole *magdas*-Karte mit Burgerspecial:

Rinder Burger (A, C, G) € 18,20

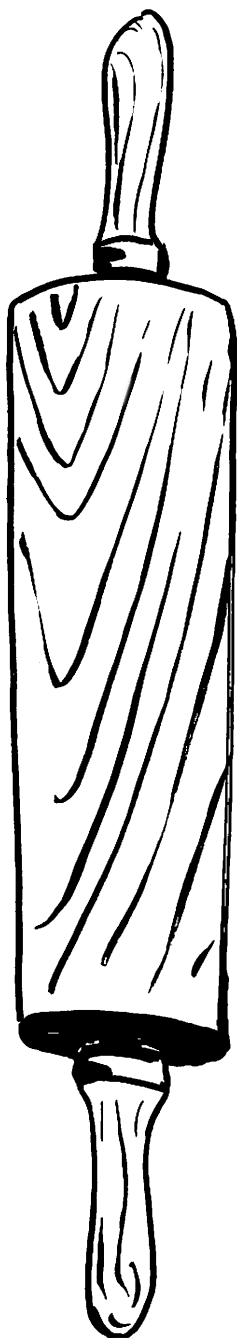
Pulled Pork Burger (A, C, F, G, M, O, L) € 15,50

Chicken Wrap (A, C, G) oder Falafel Wrap (A, F, G, N) € 17,90 / €15,90

Wähle zwischen Pommes oder Süßkartoffelpommes als Beilage

„Catch of the day“ mit kleinem, gemischten Salat €16,90

Frag einfach bei unserem Servicepersonal nach!



MEZZE

GEMEINSAM GENIEßEN 11:30-21:00 UHR

„magdas“ Mezzeteller - groß für 2 Personen
mit hausgemachtem Brot 🌿❄️ € 18,90
(A, C, G, N)

„magdas“ Mezzeteller - klein für 1 Person
mit hausgemachtem Brot 🌿❄️ € 12,90
(A, C, G, N)

Hummus mit hausgemachtem Brot ❄️ € 9,40
Kichererbsen Püree | Tahina
(N)

Baba Ganoush mit hausgemachtem Brot ❄️ € 9,90
Auberginenmousse | Tahina | Granatapfelkernen
(N)

Muhammara mit hausgemachtem Brot ❄️ € 9,90
Paprika-Walnusspaste
(A, E)

Ful mit hausgemachtem Brot 🌿❄️ € 9,40
Marinierte große Bohnen | Schafkäse | Ei
(C, G)

5 Stück hausgemachte Falafel € 12,90
mit hausgemachtem Brot 🌿
Tahina-Joghurt
(A, G, N)

Gegrillter Grillkäse (aus Seiersberg) € 10,90
mit hausgemachtem Brot 🌿
Basilikum Pesto

TAGESKARTE

FÜR DEINEN MITTAGSTISCH 11:30-17:30 UHR

SALATE & VORSPEISEN

„magdas“ Salat

Blattsalate | Avocado | Cherrytomaten | Parmesan | Hausdressing |
Croutons (A, B, C, G, M, O)

gebratener Ziegenkäse 🌿 € 16,90

gebratener Grillkäse 🌿 € 17,90

gebratene Hühnerbrust € 16,90

gebratene Garnelen € 19,90

Beilagensalat 🌿 € 6,00

mit „magdas“ Hausdressing
(C)

SUPPE

Ramen in kräftiger Ingwersuppe € 12,90

Asiatische Nudeln | Hühnerfleisch | Pilze | Ei | Gemüse
(A, C, F, L, O)

Paprikacremesuppe 🌿 € 8,90

Crème fraîche | Frittierte Kichererbsen
(A, G, O, P)

PASTA & GNOCCHI

Orientalische Gnocchi € 16,90

Hausgemachte Gnocchi | Shakshuka | Baba Ganoush |
Schafskäse
(A, C, G, L, O)

Ellis Cavatelli 🌿 € 16,90

Rote Rüben | Parmesanespuma | Schnittlauchöl
(A, G, O)

TAGESKARTE

FÜR DEINEN MITTAGSTISCH 11:30-17:30 UHR

HAUPTGERICHTE

Orient Express

Frittierte hausgemachte Falafel | Kichererbsen Dal |
frische Kresse | Sesam

(A, B, F, G, O)

mit Tofu ✱

€ 15,90

mit Grillkäse 🌿

€ 18,90

mit Garnele

€ 20,90

Falafel Wrap 🌿

€ 15,90

Hummus | Tahina | Joghurt | Kimchi | Blattsalat | Pommes

(A, F, G, N)

Chicken Wrap

€ 17,90

Guacamole | Muhamara | Blattsalat | Kirschtomaten |
Schnittlauch-Dip | fermentierte Zwiebeln | Pommes

(A, C, F, G, N, O, P)

DESSERT VARIATION & HAUSGEMACHTES EIS

Crème Brûlée 🌿

€ 12,00

Hausgemachtes Sauerkirscheis

(C, G)

Schokoladen Brownie 🌿

€ 12,00

Salted Karamell | hausgemachtes Vanilleeis

(A, C, G)

Schokoladen Mousse 🌿

€ 12,00

Beerenragout | Haselnüsse | Schokoladencrumble

(A, C, G, H, O)

Lavendel Sorbet ✱

€ 9,50

Prosecco | Vodka

Lavendel Sorbet 0,0% ✱

€ 7,50

Prosecco alkoholfrei

HAUSGEMACHTE EISVARIATIONEN

Vanilleeis 🌿 | Sauerkirscheis 🌿 | Kokoseis ✱ 1 Kugel € 2,90
(C, G, H) (G, H) (H)

🌿 vegetarisch, ✱ vegan, 🌿✱ vegetarisch, vegane Option auf Nachfrage möglich

ABENDKARTE

FÜR DEN GEMÜTLICHEN TAGESAUSKLANG 17:30-21:00 UHR

SALATE & VORSPEISEN

„magdas“ Salat

Blattsalate | Avocado | Cherrytomaten | Parmesan | Hausdressing |
Croutons (A, B, C, G, M, O)

gebratener Ziegenkäse 🌿 € 16,90

gebratener Grillkäse 🌿 € 17,90

gebratene Hühnerbrust € 16,90

gebratene Garnelen € 19,90

Rifisalat/Beiried (A C, L, F, N, O) € 21,90

Beilagensalat 🌿

€ 6,00

mit „magdas“ Hausdressing
(C)

Slow-Baked Rübe 🌿

€ 15,90

Rote Rüben auf Salzbett gegart | Ziegenkäse | Rucola |
Walnüsse | Krenespuma | Preiselbeeren
(G, O)

SUPPEN

Ramen in kräftiger Ingwersuppe

Asiatische Nudeln | Hühnerfleisch | Pilze | Ei | Gemüse € 12,90
(A, C, F, L, O)

Paprikacremesuppe 🌿

€ 8,90

Crème fraîche | Frittierte Kichererbsen
(A, G, O, P)

PASTA & GNOCCHI

Orientalische Gnocchi 🌿

€ 16,90

Hausgemachte Gnocchi | Shakshuka | Baba Ganoush |
Schafskäse
(A, C, G, L, O)

Ellis Cavatelli 🌿

€ 16,90

Rote Rübe | Parmesanespuma | Schnittlauchöl
(A, C, O)

Pistazie und Garnele

€ 21,60

Selbstgemachte Tagliatelle | Pistazien-Pesto |
gebratene Garnelen
(A, B, C, G, H, O, R)

🌿 vegetarisch, 🌱 vegan, 🌿🌱 vegetarisch, vegane Option auf Nachfrage möglich

ABENDKARTE

FÜR DEN GEMÜTLICHEN TAGESAUSKLANG 17:30-21:00 UHR

HAUPTGERICHTE

Orient Express

Frittierte hausgemachte Falafel | Kichererbsen Dal |
frische Kresse | Sesam

(A, B, F, G, O)

mit Tofu ✱

€ 15,90

mit Grillkäse 🍴

€ 18,90

mit Garnele

€ 20,90

Lamm Kronen

€ 26,90

Cremige Polenta | Wildgemüse | Sauerrahm | Schnittlauchöl

(A, G)

Knusper-Aubergine & Hummus 🍴

€ 17,90

Aubergine | Hummus | Tahina Joghurt | Granatapfelkerne |
Radieschensprossen

(A, C, G, O)

300g Ribeye

€ 33,00

gereiftes Dry Age Beef | Grillgemüse |
Pommes | Kräuterbutter

(G)

Chicken Wrap

€ 17,90

Guacamole | Muhamara | Blattsalat | Kirschtomaten |
Schnittlauch-Dip | fermentierte Zwiebeln | Pommes

(A, C, F, G, N, O, P)

Falafel Wrap 🍴

€ 15,90

Hummus | Tahina | Joghurt | Kimchi | Blattsalat | Pommes

(A, F, G, N)

Ferlacher Bachforelle

€ 23,90

Rahmkohlrabi | marinierte Gurken | Schnittlauchöl |
Chilli-Öl

(G, O)

ABENDKARTE

FÜR DEN GEMÜTLICHEN TAGESAUSKLANG 17:30-21:00 UHR

DESSERT VARIATION

Crème Brûlée 🌿 € 12,00
Hausgemachtes Sauerkirscheis
(C, G)

Schokoladen Brownie 🌿 € 12,00
Salted Karamell | hausgemachtes Vanilleeis
(A, C, G)

Schokoladen Mousse 🌿 € 12,00
Beerenragout | Haselnüsse | Schokoladencrumble
(A, C, G, H, O)

Lavendel Sorbet 🌿 € 9,50
Prosecco | Vodka

Lavendel Sorbet 0,0% 🌿 € 7,50
Prosecco Alkoholfrei

HAUSGEMACHTE EISVARIATIONEN

Vanilleeis 🌿 € 2,90
(C, G, H)

Sauerkirscheis 🌿 € 2,90
(G, H)

Kokoseis 🌿 € 2,90
(H)

WUNDERKARTE

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE 11:30-21:00 UHR

Hendel mit Pommes (A, C, G, N)	€ 9,90
Gnocchi-Tomatensauce oder Butter 🌱 (A)	€ 8,90
Cavatelli Tomatensauce oder Butter 🌱 (A)	€ 8,90
Portion Pommes 🌱	€ 5,90

DIPS

Mayo 🌱 🌱	€ 1,00
Ketchup 🌱	€ 1,00
Schnittlauch Dip 🌱 (G)	€ 1,00
Preiselbeeren 🌱	€ 1,00
Hausgemachtes Brot 🌱	€ 2,00

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Thalheim Mineralwasser

still oder prickelnd	0,33l	€ 3,40
still oder prickelnd	0,75l	€ 6,10

	0,3l	0,5l
Sodawasser	€ 2,60	€ 2,90
Soda Zitrone	€ 3,10	€ 3,90
Zitronenwasser	€ 2,60	€ 2,90
Holunder - oder Himbeerwasser	€ 2,90	€ 3,60
Holunder - oder Himbeersoda	€ 3,10	€ 3,90
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	€ 4,50
Fritz-spritz Orange	0,33l	€ 4,50
Fritz-spritz bio-rhabarber	0,33l	€ 5,00
Fritz-spritz Apfel-Kirsch-Holunder	0,33l	€ 4,50
Fritz-spritz Mischmasch	0,33l	€ 4,50

Eistee MaKava	0,33l	€ 5,00
Eistee Richard's SUN Peach	0,33l	€ 4,50
Eistee Richard's SUN Lemon	0,33l	€ 4,50
Almdudler	0,33l	€ 4,10
Schweppes Original Lemon/Tonic/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
Rauch Marillensaft/Traubensaft	0,25l	€ 3,60

Natürliche Fruchtsäfte	0,25l	€ 3,90
-------------------------------	-------	--------

von Lavanttaler-Obst-Kärntner Genuss PUR

Apfel Naturtrüb, Apfel-Karotte, Apfel-Orange

	0,3l	0,5l
mit Wasser	€ 3,90	€ 4,00
mit Soda	€ 4,00	€ 4,30

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.

HEISSE GETRÄNKE

Espresso	€ 2,80
Doppelter Espresso	€ 4,60
Verlängerter	€ 3,80
Cappuccino (G)	€ 3,90
Latte Macchiato (G)	€ 4,60
Kakao (G,H)	€ 4,70

Kanne Tee, aus dem Hause Tee Kanne Bio	€ 5,20
--	--------

Wähle zwischen:

Bio Luxury Früchte Tee
Bio Luxury Kamillen Tee
Bio Luxury Kräuter Tee
Bio Luxury Pfefferminz Tee
Bio Luxury Schwarz Tee
Bio Luxury Rooibos Tee
Bio Luxury Grüner Tee

Kanne Heiße frischgepresste Zitrone	€ 4,20
-------------------------------------	--------

**“ZUERST KAFFEE.
DIE WELT RETTEN WIR SPÄTER“
MAGDAS TEAM**

ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

BIER VOM FASS

Puntigamer Panther	0,2l	€ 3,90
	0,3l	€ 4,50
	0,5l	€ 5,10
Radler Soda/Almdudler	0,2l	€ 3,90
	0,3l	€ 4,50
	0,5l	€ 5,10

Flaschenbier

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

ALKOHOLFREI

Thalheim	0,3l	€ 4,20
----------	------	--------

SPRITZER/PROSECCO

Spritzer weiß oder rot	0,25l	€ 4,90
Sommer Spritzer weiß oder rot	0,25l	€ 4,50

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

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

Aperol Spritzer		€ 5,40
------------------------	--	--------

Weißwein | Aperol | Soda

Veneziano		€ 5,80
------------------	--	--------

Prosecco | Aperol | Soda

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

Holundersirup | Prosecco | Soda

Lillet Spritzer		€ 6,00
------------------------	--	--------

Lillet Rose | Prosecco | Holundersirup | Soda

Lillet White Peach Spritzer		€ 6,40
------------------------------------	--	--------

Lillet Blanc | Prosecco | Schweppes White Peach | Soda

WEIN CULTURE/OFFENE WEINE

0,125l

SEKT/PROSECCO

Nave de Oro Frizzante Rose (BIO)
Vittorio Veneto Italien

€ 5,80

WEISSWEIN

magdas Hauswein Viti
Niederösterreich weiß

€ 3,90

Grüner Veltliner
Weingut Bauer / Wagram

€ 5,80

Friulano San Simone
San Simone DOC / Südtirol

€ 5,30

Gelber Muskateller
Weingut Nittnaus / Burgenland

€ 5,80

ROSÉ WEIN

Rose
Weingut Bauer / Wagram

€ 5,80

ROTWEIN

Magdas Hauswein Viti Niederösterreich Rot
Niederösterreich Rot

€ 3,90

Heideboden Cuvee
Weingut Keringer/ Burgenland

€ 5,80

Azabache Tempranillo
Rioja/ Spanien

€ 5,30

St. Laurent Selection
Weingut Scheiblhofer/Burgenland

€ 5,20

SÜßWEIN

Gewürztraminer
Taggenbrunn / Kärnten St. Veit an der Glan

€ 5,60

WEIN CULTURE/FLASCHEN

0,75l

SEKT/PROSECCO

Nave de Oro Frizzante Rose (BIO)
Vittorio Veneto Italien

€ 34,00

Cremant de Bordeaux
Haut-Mouleyre

€ 39,90

WEIßWEIN

Grüner Veltliner
Weingut Bauer / Wagram

€ 34,80

Friulano San Simone
San Simone DOC / Südtirol

€ 32,00

Sax Riesling Kamptal DAC
Winzerhof Sax GmbH

€ 35,90

Gelber Muskateller
Weingut Nittnaus / Burgenland

€ 34,80

ROSÉ WEIN

Rose
Weingut Bauer / Wagram

€ 34,80

ROTWEIN

Heideboden Cuvee
Weingut Keringer / Burgenland

€ 34,00

Azabache Tempranillo
Rioja / Spanien

€ 32,00

St. Laurent
Weingut Scheiblhofer / Burgenland

€ 31,20

HOCHPROZENTIGES

APERITIF & BITTER 4 CL

Campari ^{ITA}	€ 4,60
Averna ^{ITA}	€ 4,80
Ramazotti ^{ITA}	€ 4,80
Pernod ^{FRA}	€ 4,80

GRAPPA 2CL

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

GIN

Jadegin Kärntner Dry mit Schweppes Tonic 0,2Fl.	€ 10,80
Tingin Kärntner Sloeberry mit Schweppes Tonic 0,2Fl.	€ 10,80
Bengin Kärntner Dry mit Schweppes Tonic 0,2Fl.	€ 10,80
Malfy Gin con Limone mit Schweppes Tonic 0,2Fl.	€ 10,60

VODKA 4 CL

Stolichnaya	€ 5,80
Absolut	€ 5,80

RUM 4 CL

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

WHISKEY 4 CL

Oban	€ 9,10
Lagavulin	€ 8,40

KÄRNTNER SCHNÄPSE

Pfau Brand

Mostbirne ^{AUT}

Obstler ^{AUT}

2cl

€ 5,40

€ 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.

KÄRNTNER GIN VON DER DESTILLERIE BRENNGEIST

Bengin mit Schweppes Tonic 0,2 Fl.

€ 10,80

Jadegin mit Schweppes Tonic 0,2 Fl.

€ 10,80

Tingin mit Schweppes Tonic 0,2 Fl.

€ 10,80

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.

SCHNÄPSE GÖLLES 2 CL

Gölles Kriecherl

€ 7,00

Gölles Alte Zwetschke

€ 7,00

Gölles Alter Apfel

€ 5,50

Gölles Herzkirsche

€ 7,00

Gölles Marille

€ 8,50

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