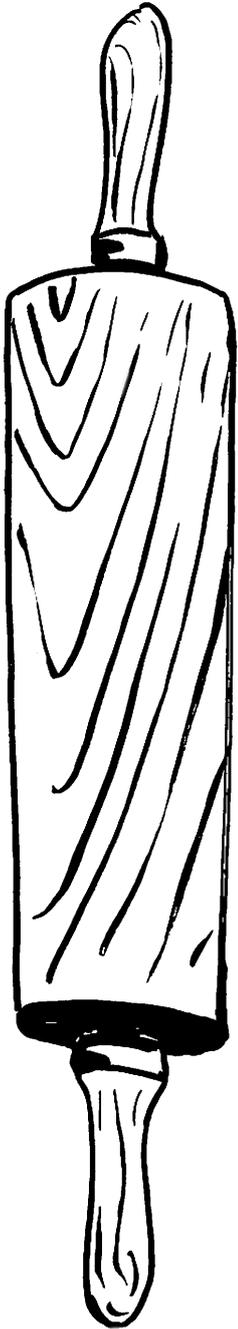


MITTAGSMENÜS

30.06-03.07.2025
11:30H - 14:00H



MONTAG

Cremesuppe oder gemischter Salat
und Melanzani-Kartoffel-Moussaka mit Babyspinat und Schnittlauch-Öl
(A, C, G, O, P)
oder Paniertes Schollenfilet mit Kartoffelsalat und Sauce Tartar
(A, C, D, G, O, P)

DIENSTAG

Klare Suppe mit Einlage oder gemischter Salat
und Zucchini gefüllt mit Couscous, Fetakäse, Limetten-Minz-Joghurt und
Granatapfelkerne (A, G, O, P)
oder Chicken Wings mit Wedges und BBQ-Dip (A, F, L, M, O, P)

MITTWOCH

Cremesuppe oder gemischter Salat
und Karfiol-Polonaise mit Kartoffelpüree (A, G, P)
oder Albondigas (spanische Fleischbällchen) mit Reis und pikanter
Tomatensauce (A, C, G, M, O, P)

DONNERSTAG

Cremesuppe oder gemischter Salat
und Mais-Bohnen Laibchen auf Kohlrabi-Rahm, Schnittlauch-Öl und Grapefruit
(A, C, G, O, P)
oder Gefüllte Hendlbrust mit getrockneten Tomaten und Fetakäse auf Spinat-
Gemüse-Salat (A, G, H, O)

Vegetarisches Menü: € 11,40
Menü mit Fleisch oder Fisch: € 12,40

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

FREITAG = BURGER & WRAP-TAG

Rinder Burger (A, C, G) oder Veggie Burger (A, C, F, G) € 19,90 / €18,90
Chicken Wrap (A, C, G) oder Falafel Wrap (A, F, G, N) € 17,90 / €15,90
Wähle Pommes oder Süßkartoffelpommes als Beilage

„Fish of the day“ mit kleinem, gemischtem Salat € 16,90

Frag einfach bei unserem Servicepersonal nach!

MEZZE

GEMEINSAM GENIEßEN 11:30-21:00 UHR

„magdas“ Mezzeteller mit hausgemachtem Brot 🌿✳️ (A, C, G, N)	€ 16,90
Hummus mit hausgemachtem Brot ✳️ Kichererbsenpüree Tahina (N)	€ 9,40
Baba Ganoush mit hausgemachtem Brot ✳️ Auberginenmousse Tahina Granatapfelkernen (N)	€ 9,90
Muhammara mit hausgemachtem Brot ✳️ Paprika-Walnusspasta (A, E)	€ 9,90
Ful mit hausgemachtem Brot 🌿✳️ Marinierte große Bohnen Schafkäse Ei (C, G)	€ 9,40
5 Stück hausgemachte Falafel mit hausgemachtem Brot 🌿 Tahina-Joghurt (G, N)	€ 12,90
Gegrillter Halloumi mit hausgemachtem Brot 🌿 Basilikum Pesto	€ 10,90

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 🌿 € 13,90

gebratener Grillkäse 🌿 € 14,90

gebratene Hühnerbrust € 15,90

gebratene Garnelen € 17,90

Beilagensalat 🌿

mit „magdas“ Hausdressing
(C)

€ 5,90

SUPPE

Ramen in kräftiger Ingwersuppe

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

€ 9,90

Karfiolcremesuppe 🌿

Edamame | Granatapfelkerne | Schnittlauchöl
(A, G, O)

€ 8,90

PASTA & GNOCCHI

Orientalische Gnocchi

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

€ 14,90

Ellis Cavatelli

Hausgemachtes Tomatenpesto | Pinienkerne |
Parmesanepuma | Schnittlauch Öl
(A, C, G)

€ 16,90

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 🌿 € 15,90

mit Garnele € 18,90

Marwas Falafel Wrap 🌿

Hummus | Tahina | Joghurt | Kimchi | Blattsalat
(A, F, G, N)

€ 15,90

Chicken Wrap

Guacamole | Muhamara | Blattsalat | Kirschtomaten |
Schnittlauch-Dip | fermentierte Zwiebeln | Pommes
(A, C, F, G, N, O, P)

€ 17,90

DESSERT VARIATION & HAUSGEMACHTES EIS

Crème Brûlée 🌿

Hausgemachtes Sauerkirscheis
(C, G)

€ 12,00

Schokolade Brownie 🌿

Salted Karamell | hausgemachtes Vanilleeis
(A, C, G)

€ 12,00

French Toast 🌿

Beerenragout | hausgemachtes Karamelleis
(A, C, G, O)

€ 12,00

Schokoladen Mousse 🌿

Beerenragout | Haselnüsse | Schokoladencrumble
(A, C, G, H, O)

€ 12,00

Vanilleeis 🌿

(C, G)

€ 2,90

Sauerkirscheis 🌿

(G)

€ 2,90

Kokoseis ✨

€ 2,90

🌿 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 🌿	€ 13,90
gebratener Grillkäse 🌿	€ 14,90
gebratene Hühnerbrust	€ 15,90
gebratene Garnelen	€ 17,90

Beilagensalat 🌿

mit „magdas“ Hausdressing
(C)

€ 5,90

SUPPEN

Ramen in kräftiger Ingwersuppe

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

€ 9,90

Karfiolcremesuppe 🌿

Edamame | Granatapfelkerne | Schnittlauchöl
(A, G, O)

€ 8,90

PASTA & GNOCCHI

Orientalische Gnocchi 🌿

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

€ 14,90

Ellis Cavatelli 🌿

Hausgemachtes Tomatenpesto | Pinienkerne |
Parmesanpuma | Schnittlauchöl
(A, C, G)

€ 16,90

Pistazie und Garnele

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

€ 21,60

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 🌿

€ 15,90

mit Garnele

€ 18,90

Marwas Falafel Wrap 🌿

€ 15,90

Hummus | Tahina | Joghurt | Kimchi | Blattsalat

(A, F, G, N)

Karamellisierter Pfirsich 🌿

€ 14,90

Ziegenkäse | mariniertes Rucola | Pinienkerne

(G, N)

Rifisalat

Beiried | Blattsalat | Croutons | Parmesan

(A, L, F, N, O)

€ 21,90

400g Beiried

3 Wochen gereiftes Dry Age Beef | Grillgemüse |

Pommes | Kräuterbutter

(G)

€ 33,00

Chicken Wrap

€ 17,90

Guacamole | Muhamara | Blattsalat | Kirschtomaten |

Schnittlauch-Dip | fermentierte Zwiebeln | Pommes

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

Lamm Kronen

€ 26,90

Cremige Polenta | Wildgemüse | Sauerrahm | Schnittlauchöl

(A, G)

Ferlacher Bachforelle

€ 22,90

Gnocchi | hausgemachtes Tomatenpesto | Petersilienöl

(A, C, D, G, O, P)

ABENDKARTE

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

DESSERT VARIATION

Crème Brûlée 🌿 Hausgemachtes Sauerkirscheis (C, G)	€ 12,00
Schokolade Brownie 🌿 Salted Karamell hausgemachtes Vanilleeis (A, C, G)	€ 12,00
French Toast 🌿 Beerenragout hausgemachtes Karamelleis (A, C, G, O)	€ 12,00
Schokoladen Mousse 🌿 Beerenragout Haselnüsse Schokoladencrumble (A, C, G, H, O)	€ 12,00

HAUSGEMACHTE EISVARIATIONEN

Vanilleeis 🌿 (C, G)	€ 2,90
Sauerkirscheis 🌿 (G)	€ 2,90
Kokoseis 🌿*	€ 2,90

WUNDERKARTE

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

Hendel mit Pommes (A, C, G, N)	€ 9,90
Gnocchi mit Tomatensauce 🍴 (A)	€ 8,90
Gnocchi mit Butter 🍴 (A)	€ 8,40
Cavatelli mit Tomatensauce 🍴 (A)	€ 8,90
Cavatelli mit Butter 🍴 (A)	€ 8,40
Portion Pommes 🌱	€ 5,90

HAUSGEMACHTE EIS VARIATIONEN

Vanilleeis 🍴 (C-G)	€ 2,90
Sauerkirscheeis 🍴 (C-G)	€ 2,90
Kokoseis 🌱	€ 2,90
Babyccino 🍴	€ 1,00

DIPS

Mayo 🍴	€ 1,00
Ketchup 🍴	€ 1,00
Schnittlauch Dip 🍴 (G)	€ 1,00

UNSER KULINARISCHER FREITAG

Lamm Kronen Cremige Polenta Wildgemüse Sauerrahm Schnittlauchöl (A, G)	€ 26,90
„magdas“ Burger 200g Rinderpatty Kartoffel-Bun Cheddar Käse Smoked Onions Essiggurken Salat Magic Sauce (A, C, G)	€ 19,90
Pulled-Mushroom-Burger 🌱 Gezupfte Pilze Kartoffel-Bun Cheddar Käse Smoked Onions Essiggurken Salat BBQ Sauce (A, C, G, F)	€ 18,90
Pulled-Pork-Burger Pulled-Pork Smoked Onions Blattsalat BBQ Sauce (A, C, F, G, M, O, L)	€ 21,90
Chicken Wrap Guacamole Muhamara Blattsalat Kirschtomaten Schnittlauch-Dip Fermentierte Zwiebel Pommes (A, C, G, N)	€ 17,90
Marwas Falafel Wrap 🌱 Hummus Tahina Joghurt Kimchi Blattsalat (A, F, G, N)	€ 15,90
Beiried 400g 3 Wochen gereiftes Dry Aged Beef Grillgemüse Pommes Kräuterbutter (G)	€ 33,00
„magdas“ Salat Blattsalate Avocado Cherrytomaten Parmesanchips Hausdressing Croutons (A, B, C, G, M, O)	
gebratener Ziegenkäse 🌱	€ 13,90
Grillkäse 🌱	€ 14,90
gebratene Hühnerbrust	€ 15,90
Garnelen	€ 17,90

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
<i>magdas</i> Sirup mit Wasser (hausgemacht)	€ 2,90	€ 3,70
<i>magdas</i> 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 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
Eistee Richard's SUN Peach	0,33l	€ 4,50
Eistee Richard's SUN Lemon	0,33l	€ 4,50
Rauch Marillensaft/Traubensaft	0,25l	€ 3,60

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</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.

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 Tee Kanne Bio € 5,20

Wähle zwischen:

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

Kanne Heiße Zitrone € 4,20

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

MAGDAS TEAM

ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

BIER VOM FASS

Schleppe Märzen	0,2l	€ 3,40
	0,3l	€ 3,90
	0,5l	€ 4,50
Radler Soda/Almdudler	0,2l	€ 3,40
	0,3l	€ 3,90
	0,5l	€ 4,50

Magdas Haus Bier

	0,2l	€ 3,50
	0,3l	€ 4,50
	0,5l	€ 4,90

Flaschenbier

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

ALKOHOLFREI

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

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

Sommer Spritzer weiß oder rot	0,25l	€ 4,10
-------------------------------	-------	--------

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

Aperol Spritzer

Weißwein Aperol Soda		€ 5,20
--------------------------	--	--------

Veneziano

Prosecco Aperol Soda		€ 5,60
--------------------------	--	--------

Hugo

Holundersirup Prosecco Soda		€ 5,60
---------------------------------	--	--------

Lillet Spritzer

Lillet Rose Holundersirup Soda		€ 5,60
------------------------------------	--	--------

Lillet White Peach Spritzer

Lillet Blanc Schweppes White Peach Soda		€ 6,20
---	--	--------

Lillet Pomegranate

Lillet Blanc Schweppes Pomegranate Rotes Traubensaft Gin		€ 6,40
--	--	--------

Der Köstliche Spritz aus Kärnten

Sanddorn Spritz

Gurktaler Alpen-Aperitif, Prosecco, Soda		€ 5,90
--	--	--------

WEIN CULTURE/OFFENE WEINE

SEKT/PROSECCO

0,125L

Nave de Oro Frizzante Rose (BIO) € 4,50
Vittorio Veneto Italien

WEIßWEIN

Magdas Hauswein Viti Niederösterreich weiß/rot € 3,90

Grüner Veltliner Frauenweingärten, Federspiel € 5,10

Weingut Frischengruber

Friulano San Simone € 4,50

San Simone DOC/ Südtirol

Kärntnerwein Gemischter Satz € 5,40

Weingut Burg Taggenbrunn

Gelber Muskateller (Bio) € 5,10

Nepomukhof / Niederösterreich

€ 5,90

Sauvignon Blanc

Wohlmuth / Südsteiermark

ROSÉ WEIN

Johann Rose € 4,60

Weingut Gisperg / Thermenregion

ROTWEIN

Cuvee Die Zeitreise € 5,60

Weingut Eichenwald / Mittelburgenland

Allegranza Monastrell € 5,20

Hammeken Cellars S.L., Spanien

Appassimento € 5,60

Domini Veneti/Veronia

Primitivo Merlot € 5,60

San Marzano/Apulien

SÜßWEIN

Gewürztraminer € 5,60

Taggenbrunn/Kärnten St.

Veit an der Glan

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	€ 30,00
Friulano San Simone San Simone DOC/ Südtirol	€ 24,00
Nepomukhof Gelber Muskateller (BIO) Nepomukhof / Carnuntum	€ 30,00
Kärntnerwein Gemischter Satz Weingut Burg Taggenbrunn	€ 32,00
Sax Riesling Kamptal DAC Winzerhof Sax GmbH	€ 35,90
Sauvignon Blanc Wohlmuth / Südsteiermark	€ 35,00

ROSÉ WEIN

Johann Rose Weingut Gisberg / Thermenregion	€ 24,00
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	€ 31,00
Appassimento Valpolicella Domini Veneti/Verona	€ 33,00
Eichenwald Cuvee Die Zeitreise Mittel Burgenland	€ 33,00
Primitivo Merlot San Marzano Apulien	€ 33,00

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 4CL

Jadegin Kärntner Dry	€ 6,90
Tingin Kärntner Sloeberry	€ 6,90
Bengin Kärntner Dry	€ 6,90
Malfy Gin con Limone	€ 6,70

VOODKA 4 CL

Stolichnaya	€ 5,80
Absolut	€ 5,80

RUM 4 CL

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

WHISKEY 4 CL

Oban	€ 9,20
Lagavulin	€ 10,00

KÄRNTNER SCHNÄPSE

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.

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

KÄRNTNER GIN VON DER DESTILLERIE BRENNGEIST

Bengin mit Schweppes Tonic 0,2 Fl. € 10,80

Jadegin 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	€ 4,60
Gölles Alte Zwetschke	€ 4,70
Gölles Alter Apfel	€ 5,60
Gölles Herzkirsche	€ 4,60
Gölles Marille	€ 5,60

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