Der Thaller

WIRTSHAUS | RESTAURANT | HOTEL****

VORSPEISEN

Vom Vulcano-Schinken und Naaser Block
marinierter Schafkäse mit lauwarmer Tomatenmarmelade,
Gölles Apfelbalsamessig und Gebäck [A,G] € 9,90

Vom Almox
Carpaccio mit Parmesan, Kräutern und Gölles Apfelbalsamessig,
serviert mit Toastbrot und Butter [A,G,M] € 10,90

Von „Kulmers" Räucherforelle und Lachs
mit Rahmgurkensalat und Gebäck [D, G, M] € 8,90
Hauptspeise € 12,90

Der Schafkäse
im Speckmantel gebraten mit saisonalen Salaten
und Gölles Apfelbalsamessig [G] € 8,90
Hauptspeise € 12,90

Die Bio-Gänseleber „ungestopft"
Variation á la „Luis" [A,C,E,G,L] € 24,00

SUPPEN

Tagessuppe [A,C,G,L] € 3,90

Rindssuppe
mit Frittaten, Leberknödel oder Fleischstrudel [A,C,G,L] € 3,90

Rindssuppe mit Bluttommerl und Wurzelgemüse [A,C,G,L] € 4,20

Knoblauchcremesuppe mit Brotkrusteln [A,G,L] € 4,90

Apfel-Krensuppe mit Bluttommerl [A,C,G,L] € 5,20

Selchkassuppe mit Pressknödel [A,C,G,L] € 5,20

BODENSTÄNDIG

Beuschelsuppe nach Omas Rezept [A,G,L]	groß	€ 5,00
	klein	€ 4,00
Beuschel vom Weizer Berglamm mit gebackenen Kapern und gebratenem Brioche [A,C,G,L]		€ 10,90
Gebackene Blutwurst mit Erdäpfel-Endiviensalat [A,C,G]		€ 11,90
Gebackene Schweinsleber mit Preiselbeeren und Erdäpfel-Blattsalat [A,C,G]		€ 10,90
Gebackenes Kalbsbries mit saisonalen Salaten, Speck und Ei [A,C,G]		€ 16,90
Gebratene Blutwurst und Bluttommerl mit warmen Krautsalat und Speck [A,C,G]		€ 11,90

SALATGERICHTE

Steirischer Fischsalat Gebackener Süßwasserfisch an Salatmix mit Kernöl und Kürbiskernen [A,C,G]	€ 14,90
Steirischer Backhendlsalat Blattsalat mit gebackenen Hendlstreifen und Kernöl [A,C,G,M]	€ 9,90
Fitnesssalat Salatteller mit gebratenen, steirischen Hendlstreifen und Joghurt- oder Kernöldressing [G,M]	€ 9,90
Vitalsalat mit gebackenen Kartoffel-Schafkäsetascherl, Basilikum und Parmesandressing [A,C,G,M]	€ 9,90

HAUPTSPEISEN

VOM ALMO

Beef Tartare „gehackt“
mit Zwiebel, Olivenöl, Butter und Toastbrot [A,G,M] **220 g** € 22,90
160 g € 18,90

STEAKS

Die Beiried „Entrecôte“
gebraten mit Knoblauch, Pilzen
und Erdäpfelblattl’n [A,C,G,L] **220 g** € 26,50

Der Rostbraten
rosa gebraten mit Bratkartoffeln
und Zwiebelsauce [A,G,L,M] **200 g** € 19,90

Der Lungenbraten „Filet“
gebratenes Filet mit Rotwein-Schalottensauce und Rosmaringnocchi
oder
im Speck gebraten mit Kartoffel-Pilzgröstl und Thymianglace
220 g € 31,00
160 g € 26,90

Das „Rib Eye“
Pilze, Thymianjus und Rosmarinkartoffel **350 g** € 29,00

VOM FISCH

Die Bachforelle von „Fischzucht Schröcker“
gebratenes Filet mit Knoblauchbutter
und Kräuter-Risotto [D,G] € 19,90

Die Lachsforelle von „Fischzucht Schröcker“
gebratenes Filet mit Knoblauchbutter
und Petersilienkartoffel [D,G] € 17,90

Der Bio-Gebirgssaibling von „Michis frische Fische“
gebratenes Filet mit Kürbisgemüse,
Pilzen und Speckkartoffel [D,G] € 21,00

HAUPTSPEISEN

KLASSISCH

Die Landhendlbrust
im Vulcanomantel gebraten
mit Pilz-Risotto und Junglauch [C,L] € 18,90

Das Postpfandl
Medaillons vom Premium-Schwein mit pikanter Postsauce
(Speck, Paprika, Champignons, Zwiebel) und Spätzle [A,C,G,L] € 14,90

Der Waxeneggerspieß
gegrillte Medaillons von Almo, Schwein und Hendl
mit Gemüse und Pommes frites [G,M] € 15,90

Das Wiener Schnitzel „in Butterschmalz gebacken“
vom Kalb dazu Preiselbeeren [A,C,G] € 16,90
mit Beilage nach Wahl (Petersilienkartoffeln, Pommes od. Reis) + € 2,50

Das Schnitzel vom Premium-Schweinskarree
gebacken oder natur [A,C,G] € 9,90
mit Beilage nach Wahl (Petersilienkartoffeln, Pommes od. Reis) + € 2,50

Das Steirische Cordon bleu
in der Kürbiskernkruste gebacken dazu Preiselbeeren [A,C,G] € 12,90
mit Beilage nach Wahl (Petersilienkartoffeln, Pommes od. Reis) + € 2,50

Das Weizer Berglamm
gebratener Rücken mit Röstgemüse, Pilzen,
Parmesanpolenta und Thymianjus [A,G,L] € 27,90

kleine Portionen abzgl. € 2,00

Unser Fleisch kommt aus artgerechter, österreichischer Tierhaltung und wir legen großen Wert auf regionale Produkte und frische Zubereitung.

HAUPTSPEISEN

VEGETARISCH

Kartoffelnockerl mit gebratenem Lauch, Mangold und Schafkäse [A,C,G]	€ 9,90
Schwammerl-Risotto mit Schafkäse und Knoblauch [G,L]	€ 13,90
Spaghetti mit Olivenöl und Knoblauch [A,C,G]	€ 7,90
Erdäpfellaibchen mit Paprika-Lauchgemüse und Petersilie [PA,C,G]	€ 6,90
Erdäpfel-Schafkäsestrudel mit Kürbisgemüse [A,C,G]	€ 10,90
Polentaschnitten mit Naaser Block überbacken, Salatmix und Joghurtdressing [A,G.L,M]	€ 9,90

SALATE

Salat vom Buffet [L,M]	€ 3,90
Salat aus der Küche [L,M]	€ 4,90
extra Kernöl	€ 0,70
Vitalsalat als Beilage Blatt- und Rohkostsalat mit Parmesandressing [C,L]	€ 6,20

DESSERT

Dessert-Variation á la Luis [A,C,G,E,H,O] in zwei Gängen	€ 11,90
Fruchtsalat mit Sorbet	€ 4,90
Gerührtes Zitronensorbet mit Prosecco [°]	€ 5,90
Sorbet Variation [C,G,O]	€ 6,50
Mohr im Hemd [A,C,G,H]	€ 5,50
2 Stück Palatschinken mit Marmelade nach Wahl [A,C,G] (Preiselbeer, Marille oder Erdbeere)	€ 5,20
Geeiste Schokoladentorte [C,G,H]	€ 6,90
Kaiserschmarren mit hausgemachtem Kompott nach Saison [A,C,G]	€ 6,90
Kleine Käse-Variation mit Apfelbrot [A,G]	€ 9,80
Strudel nach Empfehlung [A,C,G]	€ 4,50

Weitere hausgemachte Torten und Köstlichkeiten

finden Sie in unserer Vitrine ....

OFFENE WEINE

UNSERE APERITIV-EMPFEHLUNG

	100 ml
Muskateller Sekt, Harkamp, Südsteiermark	€ 5,20
Prosecco Case Bianche, Venetien	€ 5,20
Franciacorta Brut, Il Mosnel, Lombardia	€ 7,50
Franciacorta Brut Rosé, Il Mosnel, Lombardia	€ 9,80
	80 ml
Hausgemachter Wermut weiß, rosé oder rot, Thaller, Anger	€ 4,00

WEISS

	125 ml
Welschriesling „Classic“, Adam-Lieleg, Südsteiermark	€ 3,60
Muskateller „Classic“, Adam-Lieleg, Südoststeiermark	€ 4,40
Weissburgunder „Classic“, Adam-Lieleg, Südsteiermark	€ 4,00
Sauvignon blanc, Ada-Lieleg, Südoststeiermark	€ 4,40

ROSÈ

	125 ml
„Schilcher“, Koller, Weststeiermark	€ 3,90

ROT

	125 ml
Blaufränkisch „Hochäcker“, Maria Kerschbaum Mittelburgenland	€ 4,40
Zweigelt, Söll, Südsteiermark	€ 4,20
Merlot, Wachter, Südburgenland	€ 4,90
Donum Blaufränkisch-Cabernet Sauvignon-Merlot, Wachter, Südburgenland	€ 5,60

SÜSSWEIN

	60 ml
Welschriesling Auslese, Schönberger, Neusiedlersee	€ 5,00
Tokaji Aszu, 5 puttonyos, Royal Tokaji	€ 6,80

Für weitere Weine fragen Sie bitte unsere Servicemitarbeiter!

ALLERGENE

AUF EINEN BLICK

Buchstaben-code	Kurz-bezeichnung	steht für
A	glutenhaltiges Getreide	Roggen, Weizen, Hafer, Gerste, Dinkel, Emmer, Einkorn, Kamut- oder Hybridstämme und daraus gewonnene Erzeugnisse wie Stärke, Mehl, Grieß, Polenta und Weizenkeimöl
B	Krebstiere	alle Arten von Krebstieren und daraus gewonnene Erzeugnisse
C	Ei	alle Arten von Nutzgeflügeleiern und daraus gewonnene Erzeugnisse
D	Fisch	alle Fischsorten und daraus gewonnene Erzeugnisse wie Fischgelatine, Kaviar oder Fischsauce
E	Erdnuss	alle Erdnusssorten und daraus gewonnene Erzeugnisse
F	Soja	alle Sorten von Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse wie weißer und schwarzer Sesam, Sesamöl, Sesampasten, Sesambutter, Sesammehl und Sesamsalz
G	Milch	alle Arten von Nutztiermilch wie z.B. Kuhmilch sowie auch Milch von Ziege, Schaf, Büffel und Pferd und daraus gewonnene Erzeugnisse
H	Schalenfrüchte	Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse, sowie daraus gewonnene Erzeugnisse wie Nussöle und geröstete Nüsse
L	Sellerie	alle Selleriesorten und daraus gewonnene Erzeugnisse wie Selleriepulver oder Selleriesalz
M	Senf	alle Senfsorten und daraus gewonnene Erzeugnisse wie Senfpulver, scharfer oder süßer Senf und Senföl
N	Sesam	alle Sesamsorten und daraus gewonnene Erzeugnisse wie Sesamöl, Sesambutter und Sesammehl
O	Sulfite	Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder mg/l als insgesamt vorhandenes SO2, die damit geschwefelten Erzeugnisse wie Wein und Essig
P	Lupinen	alle Lupinensorten und daraus gewonnene Erzeugnisse wie Lupinenmehl und Lipinsenkonzentrat
R	Weichtiere	alle Arten von Weichtieren wie z.B. Muscheln, Austern Schnecken und daraus gewonnene Erzeugnisse