

# Der Thaller

WIRTSCHAUS | RESTAURANT | HOTEL \*\*\*\*

DER  
LUIS

G'SCHMACKIG  
UND ECHT



## APERITIFEMPFEHLUNG

Thallers Hugo		
Isabellafrizzante   Soda   Hollundersirup   Minze   Zitrone	€	5,90
Prosecco, Case Bianche	€	5,20
Muskatellersekt, Harkamp	€	5,20
Isabellafrizzante, Söll	€	4,90
Vickis Passion		
Gölles Gin   Soda   Passionsfrucht	€	9,00
Hausgemachte Limo	€	4,50

## LUIS' WEINEMPFEHLUNG

Welschriesling, Rebenhof	BIO	€	4,00
--------------------------	-----	---	------

## WEISSWEINE

Grüner Veltliner „Ried Rosengarten“, V. Fischer	BIO	€	5,10
Roter Muskateller, V. Fischer	BIO	€	5,10
Weißburgunder, Tement		€	5,30
Gelber Muskateller, Adam Lieleg		€	4,40
Sauvignon Blanc, Gross		€	5,80
Riesling „Klassik“, Söll		€	4,80
Blanca, Ploder Rosenberg	BIO	€	8,40
Gemischter Satz „Buchertberg“, Herrenhof Lamprecht	BIO	€	7,30

## ROTWEINE

Blauer Zweigelt, Söll		€	4,20
Blaufränkisch, Kerschbaum		€	4,40
Cabernet Sauvignon, Scheiblhofer		€	5,00
Merlot, Wachter		€	5,60
Machrima, Söll		€	6,80
Teroldego „Lezèr“, Foradori	BIO	€	5,90

## ROSÉ

Rosé, Schnabel	BIO	€	6,50
----------------	-----	---	------

## SÜSSWEIN

Februarlese 2017, V. Fischer	BIO	€	10,20
Spätlese Cuvée weiß, Kracher		€	4,50

# HERBSTAROMEN À LA LUIS

## Der Silberlachs von Michis frische Fische

Fenchel | Ziegenkäse | Kürbis

€ 13,00

Weinempfehlung: Weißburgunder, Harkamp

€ 6,20

## Das Bauern-Ei

Spinat | Parmesan | Herbsttrüffel

€ 14,00

Weinempfehlung: Salamander, A. Tscheppe

€ 7,80

## Der Bio-Zander

Fregola | Pilze | geselchter Käse

€ 27,00

Weinempfehlung: Rohstoff, Rebenhof

€ 7,50

## Das Kalbsbries

Topinambur | Herbsttrüffel

€ 24,00

Weinempfehlung: Teroldego, Foradori

mit Gänseleber +

€ 10,00

€ 5,90

## Der Almox

Filet | Sellerie | Pilze | Rosmarinkartoffel

€ 36,00

Weinempfehlung: Blaufränkisch, Schönberger

mit Gänseleber +

€ 10,00

€ 5,20

## Das Hirschkalb

Rücken | Rotkraut | Polenta

€ 31,00

Weinempfehlung: Cabernet Sauvignon „Ruga“, Ploder Rosenberg

€ 8,50

## Tarte Tatin

Apfel | Vanillesahne | Zimteis

€ 8,90

Weinempfehlung: Rosé, K. Schnabel

€ 6,50



## MENÜ

FREITAG BIS SONNTAG 12.00 UHR - 14.00 UHR

17.00 - 19.00 UHR

MENÜ IN 4 GÄNGEN: € 47,00

MENÜ IN 5 GÄNGEN: € 57,00

(OHNE WEINBEGLEITUNG)

# VORSPEISEN

## Vom Almox

Carpaccio mit Parmesan, Kräutern und Gölles Apfelbalsamessig,  
serviert mit Toastbrot und Butter <sup>A,G,M</sup>

€ 12,90

## Das Bio-Ei

mit Spinat, Parmesan und Sommertrüffel <sup>C,G</sup>

€ 14,00

## „Kulmers“ Räucherforelle

mit Rahmgurkensalat und Toastbrot <sup>D,G,M</sup>

€ 8,90

als Hauptspeise

€ 12,90

## Der Schafkäse

im Speckmantel gebraten mit saisonalen Salaten  
und Gölles Apfelbalsamessig <sup>G</sup>

€ 8,90

als Hauptspeise

€ 12,90

## Die Gänseleber

gebraten mit Kohlrabi, Muscovado Zucker und Schafjoghurt

€ 20,00

# SUPPEN

## Tagessuppe <sup>A,C,G,L</sup>

€ 3,90

## Rindssuppe

mit Frittaten, Leberknödel oder Fleischstrudel <sup>A,C,G,L</sup>

€ 4,00

Rindssuppe mit **Bluttommerl** und Wurzelgemüse <sup>A,C,G,L</sup>

€ 4,50

**Knoblauchcremesuppe** mit Brotkrusteln <sup>A,G,L</sup>

€ 4,90

**Apfel-Krensuppe** mit Blutommerl <sup>A,C,G,L</sup>

€ 5,20

# BODENSTÄNDIG

<b>Beuschelsuppe</b> nach Omas Rezept <sup>A,G,L</sup>	groß	€	5,50
	klein	€	4,50
<b>Beuschel vom Weizer Berglamm</b> mit gebackenen Kapern und gebratenem Brioche <sup>A,C,G,L</sup>		€	13,90
<b>Gebackene Schweinsleber</b> mit Preiselbeeren und Erdäpfel-Blattsalat <sup>A,C,G</sup>		€	11,90
<b>Blunz'n</b> gebacken mit sommerlichem Salat		€	11,90

# SALATGERICHTE

<b>Steirischer Fischsalat</b> Gebackener Süßwasserfisch an Salatmix mit Kernöl und Kürbiskernen <sup>A,C,G</sup>		€	14,90
<b>Steirischer Backhendlsalat</b> Blattsalat mit gebackenen Hendlstreifen und Kernöl <sup>A,C,G,M</sup>		€	11,90
<b>Fitnesssalat</b> Salatteller mit gebratenen, steirischen Hendlstreifen und Joghurt- oder Kernöldressing <sup>G,M</sup>		€	11,90
<b>Vitalsalat</b> Blattsalat mit gebackenen Erdäpfel-Schafkäsetascherl, Basilikum und Parmesandressing <sup>A,C,G,M</sup>		€	10,90

## HAUPTSPEISEN VOM ALMO

### Beef Tartare „gehackt“

mit Zwiebel, Olivenöl, Butter und Toastbrot <sup>A,G,M</sup>

220 g € 22,90

160 g € 18,90

### Die Beiried „Entrecôte“

gebraten mit Knoblauch, Pilzen und Erdäpfelblättl'n <sup>A,C,G,L</sup>

220 g € 29,50

### Der Lungenbraten „Filet“

gebratenes Filet mit Rotwein-Schalottensauce und Rosmaringnocchi

oder

im Speck gebraten mit Erdäpfel-Pilzgröstl und Thymiangelace

220 g € 34,00

160 g € 29,90

## HAUPTSPEISEN KLASSISCH

### Die Landhendlbrust

im Vulcanomantel gebraten mit Pilz-Risotto und Junglauch <sup>C,L</sup>

€ 19,90

### Das Premium-Schwein

gebratenes Filet mit Paprika, Spätzle, Speck und Pilzen <sup>A,C,G,L</sup>

€ 15,90

### Das Wiener Schnitzel „in Butterschmalz gebacken“

vom Kalb dazu Preiselbeeren <sup>A,C,G</sup>

€ 18,90

mit Beilage nach Wahl (Petersilienkartoffeln, Pommes od. Reis)

+ € 2,50

### Das Schnitzel vom Premium-Schweinskarree

gebacken oder natur <sup>A,C,G</sup>

€ 11,90

mit Beilage nach Wahl (Petersilienkartoffeln, Pommes od. Reis)

+ € 2,50

### Das Steirische Cordon bleu

in der Kürbiskernkruste gebacken dazu Preiselbeeren <sup>A,C,G</sup>

€ 13,90

mit Beilage nach Wahl (Petersilienkartoffeln, Pommes od. Reis)

+ € 2,50

### Die Bachforelle vom Schröcker

gebratenes Filet mit Knoblauchbutter und Kräuter-Risotto <sup>D,G</sup>

€ 21,00

gebratenes Filet mit Knoblauchbutter und Petersilienerdäpfel

€ 19,90

kleine Portionen abzgl.

€ 2,00

# HAUPTSPEISEN VEGETARISCH

<b>Kartoffelnockerl</b> mit gebratenem Lauch, Mangold und Schafkäse <sup>A,C,G</sup>	€	9,90
<b>Schwammerl-Risotto</b> mit Parmesan und Knoblauch <sup>G,L</sup>	€	13,90
<b>Spaghetti</b> mit Olivenöl und Knoblauch <sup>A,C,G</sup>	€	7,90
<b>Grillkäse von den Weizer Schafbauern</b> mit Grillgemüse und Knoblauch-Kräuterdip <sup>A,C,G</sup>	€	10,90

## SALATE

Salat vom Buffet <sup>L,M</sup>	€	4,00
Salat aus der Küche <sup>L,M</sup>	€	4,90
extra Kernöl	€	0,70

# DESSERT

<b>Dessert-Variation</b> à la Luis <sup>A,C,G,E,H,O</sup> in zwei Gängen	€ 11,90
aufgeschlagene <b>Panna Cotta</b> <sup>G</sup>	€ 8,50
Variation von der <b>Zotter Schokolade</b> <sup>A,C,G</sup>	€ 12,90
<b>Strudel</b> der Saison nach Empfehlung <sup>A,C,G</sup>	€ 4,50
Gerührtes <b>Zitronensorbet</b> mit Prosecco <sup>o</sup>	€ 5,90
<b>Mohr im Hemd</b> <sup>A,C,G,H</sup>	€ 5,90
<b>Mohr im Hemd mit Eis</b> <sup>A,C,G,H</sup>	€ 6,90
2 Stück <b>Palatschinken</b> mit Marmelade nach Wahl <sup>A,C,G</sup> (Preiselbeer, Marille oder Erdbeere)	€ 5,20
Geeiste <b>Schokoladentorte</b> <sup>C,G,H</sup>	€ 6,90
<b>Kaiserschmarr'n</b> mit hausgemachtem Kompott oder Preiselbeeren <sup>A,C,G</sup>	€ 6,90

Weitere hausgemachte Torten und Köstlichkeiten finden Sie in unserer Vitrine -  
Eiskreationen in unserer Eiskarte.



# ALLERGENE AUF EINEN BLICK

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 Fischarten und daraus gewonnene Erzeugnisse wie Fischgelatine, Kaviar oder Fischsauce
E	Erdnuss	alle Erdnussarten 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 SO <sub>2</sub> , die damit geschwefelten Erzeugnisse wie Wein und Essig
P	Lupinen	alle Lupinensorten und daraus gewonnene Erzeugnisse wie Lupinenmehl und Lupinenkonzentrat
R	Weichtiere	alle Arten von Weichtieren wie z.B. Muscheln, Austern Schnecken und daraus gewonnene Erzeugnisse