

Der Thaller

WIRTSCHAUS | RESTAURANT | HOTEL ****

DER
LUIS

G'SCHMACKIG
UND ECHT



APERITIFEMPFEHLUNG

Thallers Hugo Isabellafrizzante Soda Hollundersirup Minze Zitrone	€	6,20
Prosecco, Case Bianche	€	5,30
Muskatellersekt, Harkamp	€	5,30
Isabellafrizzante, Söll	€	5,30
Vickis Passion Gölles Gin Soda Passionsfrucht	€	9,00
Hausgemachte Limo	€	4,90

LUIS' WEINEMPFEHLUNG

Weißburgunder „Natural“, Harkamp	BIO	€	6,20
----------------------------------	-----	---	------

WEISSWEINE

Grüner Veltliner „Ried Rosengarten“, V. Fischer	BIO	€	5,30
Roter Muskateller, V. Fischer	BIO	€	5,50
Weißburgunder, Frauwallner		€	4,90
Gelber Muskateller, Frauwallner		€	5,50
Sauvignon Blanc, Adam-Lieleg	BIO	€	4,90
Blanca, Ploder Rosenberg	BIO	€	9,20

ROTWEINE

Zweigelt „Setzen“, V. Fischer	BIO	€	4,30
Blaufränkisch, Kerschbaum		€	4,60
Cabernet Sauvignon, Scheiblhofer		€	5,50
Merlot, Wachter		€	5,90
Teroldego „Lèzer“, Foradori	BIO	€	6,50
Buchertberg rot, Herrenhof Lamprecht	BIO	€	7,30

ROSÉ

Roza, Ploder-Rosenberg	BIO	€	8,50
------------------------	-----	---	------

SÜSSWEIN

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

FRÜHLINGSAROMEN À LA LUIS

Die Bachforelle

gebeizt | Radieschen | Ziegenkäse | Frühlingszwiebel € 14,00
Weinempfehlung: Weißburgunder, Herrenhof Lamprecht € 4,80

Das Bauern-Ei

Spinat | Parmesan | Trüffel € 14,90
Weinempfehlung: EX VERO II, Werlitsch, E&B Tscheppe € 6,70

Der Bärlauch

Cremesuppe | Schafkäsetascherl € 7,20
Weinempfehlung: Rosé, Schnabel € 6,20

Der Erdapfel

Risotto | marinierter Seesaibling | Sauerrahm € 21,00
Weinempfehlung: grüner Veltliner Gutsreserve, Geyerhof € 9,90

Der Saibling

Karfiol | wilder Broccoli | Mohn € 31,00
Weinempfehlung: Weingärten, Rebenhof € 7,50

Das Kalbsbries

Spinat | Sellerie | Jungzwiebel | Trüffel € 24,00
mit Gänseleber + € 12,00
Weinempfehlung: Teroldego, Foradori € 5,90

Das Bauernhendl

Brust | Karotten | Fregola | Shiitake-Pilze € 27,00
Weinempfehlung: Buchertberg rot, Herrenhof Lamprecht € 7,30

Der AlmoX

Filet | Linguine | Trüffel € 39,00
mit Gänseleber + € 12,00
Weinempfehlung: Blaufränkisch, Schönberger € 5,20

Die Zitrusfrüchte

Sorbet | Tarte | Sauerrahm € 9,90
Weinempfehlung: Roza, Ploder Rosenberg € 8,10

MENÜ

Freitag und Samstag 12.00 Uhr - 14.00 Uhr und 17.00 Uhr - 19.00 Uhr

Sonntag 12.00 Uhr - 14.00 Uhr

BODENSTÄNDIG

MENÜ IN 4 GÄNGEN: € 47,00

MENÜ IN 5 GÄNGEN: € 57,00

OHNE WEINBEGLEITUNG

DER ALMOX IST NUR À LA CARTE ERHÄLTICH

VORSPEISEN

Vom Almox

Carpaccio mit Parmesan, Kräutern und Gölles Apfelbalsamessig,
serviert mit hausgemachtem Toastbrot und Butter ^{A,G,M}

€ 14,90

Das Bauern-Ei

mit Spinat, Parmesan und Trüffel ^{C,G}

€ 14,90

„Kulmers“ Räucherforelle

mit Rahmgurkensalat und hausgemachtem Toastbrot ^{D,G,M}

€ 10,90

als Hauptspeise

€ 14,90

Der Schafkäse

im Speckmantel gebraten mit saisonalen Salaten
und Gölles Apfelbalsamessig ^G

€ 10,90

als Hauptspeise

€ 14,90

Die Gänseleber

gebraten mit Kohlrabi, Muscovado Zucker und Schafjoghurt

€ 23,00

SUPPEN

Tagessuppe ^{A,C,G,L}

€ 4,60

Rindssuppe

mit Frittaten, Leberknödel oder Fleischstrudel ^{A,C,G,L}

€ 4,60

Rindssuppe mit **Bluttommerl** und Wurzelgemüse ^{A,C,G,L}

€ 5,90

Knoblauchcremesuppe mit Brotkrusteln ^{A,G,L}

€ 5,90

Weizer Selchkäse

Rindssuppe mit Pressknödel und Schnittlauch ^{A,C,G,L}

€ 7,00

Beuschelsuppe nach Omas Rezept ^{A,G,L}	groß	€	6,50
	klein	€	5,50
Beuschel vom Weizer Berglamm mit gebackenen Kapern und gebratenem Brioche ^{A,C,G,L}		€	14,90
Gebackene Schweinsleber mit Preiselbeeren und Erdäpfel-Blattsalat ^{A,C,G}		€	13,90
Blunz'n gebacken mit Kartoffel-Endiviensalat		€	13,90

SALATGERICHTE

Steirischer Fischsalat Gebackener Süßwasserfisch an Salatmix mit Kernöl und Kürbiskernen ^{A,C,G}		€	16,50
Steirischer Backhendlsalat Blattsalat mit gebackenen Hendlstreifen und Kernöl ^{A,C,G,M}		€	13,90
Fitnesssalat Salatteller mit gebratenen, steirischen Hendlstreifen und Joghurt- oder Kernöldressing ^{G,M}		€	13,90
Vitalsalat Blattsalat mit hausgemachten Erdäpfel-Schafkäsetascherl, Basilikum und Parmesandressing ^{A,C,G,M}		€	13,90

HAUPTSPEISEN VOM ALMO

Beef Tartare „gehackt“			
mit Zwiebel, Olivenöl, Butter und hausgemachtem Toastbrot ^{A,G,M}	220 g	€	25,00
	160 g	€	21,00
	100 g	€	19,00

Die Beiried „Entrecôte“			
gebraten mit Rotwein-Schalottensauce, Pilzen und Erdäpfelblattl'n ^{A,C,G,L}	220 g	€	31,00

Der Lungenbraten „Filet“			
gebratenes Filet mit Rotwein-Schalottensauce und Rosmaringnocchi			
oder			
im Speck gebraten mit Erdäpfel-Pilzgröstl und Thymiangelace			
	220 g	€	39,00
	160 g	€	32,00

HAUPTSPEISEN KLASSISCH

Die Landhendlbrust			
im Vulcanomantel gebraten mit Pilz-Risotto und Junglauch ^{C,L}		€	22,00

Das Premium-Schwein			
gebratenes Filet mit Paprika, Spätzle, Speck und Pilzen ^{A,C,G,L}		€	17,90

Das Wiener Schnitzel „in Butterschmalz gebacken“			
vom Kalb dazu Preiselbeeren ^{A,C,G}		€	22,00
mit Beilage nach Wahl (Petersilienkartoffeln, Pommes od. Reis)	+	€	2,90

Das Schnitzel vom Premium-Schweinskarree			
gebacken oder natur ^{A,C,G}		€	12,90
mit Beilage nach Wahl (Petersilienkartoffeln, Pommes od. Reis)	+	€	2,90

Das Steirische Cordon bleu			
in der Kürbiskernkruste gebacken dazu Preiselbeeren ^{A,C,G}		€	13,90
mit Beilage nach Wahl (Petersilienkartoffeln, Pommes od. Reis)	+	€	2,90

Die Bachforelle vom Schröcker			
gebratenes Filet mit Knoblauchbutter und Kräuter-Risotto ^{D,G}		€	21,90
gebratenes Filet mit Knoblauchbutter und Petersilienerdäpfel		€	19,90

kleine Portionen abzgl. € 2,00

HAUPTSPEISEN VEGETARISCH

Kartoffelnockerl mit gebratenem Lauch, Mangold und Schafkäse ^{A,C,G}	€	12,90
Schwammerl-Risotto mit Parmesan und Knoblauch ^{G,L}	€	14,90
Spaghetti mit Olivenöl und Knoblauch ^{A,C,G}	€	10,90
Grillkäse von den Weizer Schafbauern mit Grillgemüse und Knoblauch-Kräuterdip ^{A,C,G}	€	13,90

SALATE

Salat vom Buffet ^{L,M}	€	4,90
Salat aus der Küche ^{L,M}	€	5,20

DESSERT

Dessert-Variation à la Luis ^{A,C,G,E,H,O} in zwei Gängen	€ 12,90
aufgeschlagene Panna Cotta ^G	€ 8,90
Variation von der Zotter Schokolade ^{A,C,G}	€ 12,90
Strudel der Saison nach Empfehlung ^{A,C,G} mit Vanillesauce	€ 5,50 € 7,50
Gerührtes Zitronensorbet mit Prosecco ^o	€ 7,90
warmer Schoko-Nusskuchen mit Schlag und Schokosauce ^{A,C,G,H}	€ 7,90
2 Stück Palatschinken mit Marmelade nach Wahl ^{A,C,G} (Preiselbeer, Marille oder Erdbeere)	€ 6,00
Geeiste Schokoladentorte ^{C,G,H}	€ 7,90
Kaiserschmarr'n mit hausgemachtem Kompott oder Preiselbeeren ^{A,C,G} ab 2 Personen	€ 12,00

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 ₂ , 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