

# Der Thaller

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

DER  
LUIS

G'SCHMACKIG  
UND ECHT



## APERITIFEMPFEHLUNG

Thallers Hugo Isabellafrizzante   Soda   Hollundersirup   Minze   Zitrone	€	6,20
Gratzer Natur Bier Johann   Hermann   Diana   Adelheid   Ludwig	€	4,90
Muskatellersekt, Harkamp	€	5,30
Isabellafrizzante, Söll	€	5,30
Vickis Passion Gölles Gin   Soda   Passionsfrucht	€	9,00
Hausgemachte Limo	€	4,90

## LUIS' WEINEMPFEHLUNG

Chardonnay, Tauss	€	7,70
-------------------	---	------

## WEISSWEINE

Grüner Veltliner „Ried Rosengarten“, V. Fischer	BIO	€	5,30
Roter Muskateller, V. Fischer	BIO	€	5,50
Weißburgunder, Frauwallner		€	4,90
Gelber Muskateller, V. Fischer		€	5,30
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
Donum, Wachter	BIO	€	6,40
Ripasso La Casetta, Domini Veneti		€	6,70

## ROSÉ

Roza, Ploder-Rosenberg	BIO	€	8,50
Rosé Zweigelt, Bründlmayer		€	5,00

## SÜSSWEIN

Tokaji Aszú, Vinum Regum Rez Vinorum	€	6,10
Spätlese Cuvée weiß, Kracher	€	4,50

## Der weiße Trüffel

### Ox & Trüffel

Oxentartar (80g) | Eierspeis' | Olivenöl € 34,00

### Das Bauern-Ei

Spinat | Parmesan | weißer Trüffel € 29,00

Weinempfehlung: Chardonnay, Schönberger € 5,30

### Linguine & Trüffel

Linguine | weißer Trüffel | Olivenöl € 34,00  
als Vorspeise

als Hauptspeise € 39,00

jedes weitere Gramm weißer Trüffel Aufpreis € 8,00

## Weidegans'l vom Wiesenhofer aus Strallegg

Gans'l Einmachsuppe | Bröselknödel € 8,90

mit Herbsttrüffel € 14,00

Gans'leber geröstet | Kürbis | Maroni | Gnocchi € 24,00

mit Herbsttrüffel € 29,00

## HERBSTAROMEN À LA LUIS

### Die Flusskrebse

Eintopf | Kürbis | Zitrone | Pilze € 15,90

Weinempfehlung: Kabi (Riesling), Harkamp € 5,30

### Die Maroni

Cremesuppe | Äpfel € 7,50

Weinempfehlung: Schilchersturm 1/8l € 3,90

### Der Herbsttrüffel

Linguine | Herbsttrüffel | Parmesan € 20,00  
als Vorspeise

als Hauptspeise € 26,00

Weinempfehlung: Ex Vero II, Werlitsch € 10,70

### Das Kalbsbries

Spinat | Sellerie | Kerbel | Gänselebersauce € 26,00

mit gebratener Gänseleber + € 12,00

Weinempfehlung: Puszta Libre, Claus Preisinger € 4,80

### Das Hirschkalb

Rücken | Topinambur | Wacholder € 36,00

Weinempfehlung: Blaufränkisch, Schönberger € 5,20

### Der Almox

Filet | Kerbelknolle | Linguine € 42,00

mit Gänseleber + € 12,00

mit weißem Trüffel + € 20,00

Weinempfehlung: Blaufränkisch, Schönberger € 5,20

### Der Bratapfel

Tarte Tatin | Sauerrahm € 9,90

# VORSPEISEN

## Vom Almox

Carpaccio mit Parmesan, Kräutern und Gölles Apfelbalsamessig,  
serviert mit hausgemachtem Toastbrot und Butter <sup>AGM</sup>

€ 14,90

## Das Bauern-Ei

mit Spinat, Parmesan und Trüffel <sup>CG</sup>

€ 14,90

## „Kulmers“ Räucherforelle

mit Rahmgurkensalat und hausgemachtem Toastbrot <sup>ADGM</sup>

€ 11,90

als Hauptspeise

€ 15,90

## Der Schafkäse

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

€ 10,90

als Hauptspeise

€ 14,90

## Die Gänseleber

gebraten mit Quitte, Muscovado Zucker und Schafjoghurt <sup>AG</sup>

€ 24,00

# SUPPEN

## Tagessuppe <sup>ACGL</sup>

€ 4,60

## Rindsuppe

mit Frittaten, Leberknödel oder Fleischstrudel <sup>ACGL</sup>

€ 4,60

Rindsuppe mit **Bluttommerl** und Wurzelgemüse <sup>ACGL</sup>

€ 5,90

**Knoblauchcremesuppe** mit Brotkrusteln <sup>AGL</sup>

€ 5,90

## Weizer Selchkäse

Rindsuppe mit Pressknödel und Schnittlauch <sup>ACGL</sup>

€ 7,00

# BODENSTÄNDIG

<b>Beuschelsuppe</b> nach Omas Rezept <sup>AGL</sup>	groß	€	7,00
	klein	€	6,00
<b>Beuschel vom Weizer Berglamm</b> mit gebackenen Kapern und gebratenem Brioche <sup>ACGL</sup>		€	14,90
<b>Gebackene Schweinsleber</b> mit Preiselbeeren und Erdäpfel-Blattsalat <sup>ACG</sup>		€	13,90
<b>Blunz'n</b> gebacken mit Kartoffel-Endiviensalat <sup>ACG</sup>		€	13,90

# SALATGERICHTE

<b>Steirischer Fischsalat</b> Gebackener Süßwasserfisch an Salatmix mit Kernöl und Kürbiskernen <sup>ACG</sup>		€	16,90
<b>Steirischer Backhendlsalat</b> Blattsalat mit gebackenen Hendlstreifen und Kernöl <sup>ACGM</sup>		€	13,90
	mit gemischtem Salat	€	15,90
<b>Fitnesssalat</b> Salatteller mit gebratenen, steirischen Hendlstreifen und Joghurt- oder Kernöldressing <sup>GM</sup>		€	13,90
<b>Vitalsalat</b> Blattsalat mit hausgemachten Erdäpfel-Schafkäsetascherl, Basilikum und Parmesandressing <sup>ACGM</sup>		€	13,90

## HAUPTSPEISEN VOM ALMO

### Beef Tartare „gehackt“

mit Zwiebel, Olivenöl, Butter und hausgemachtem Toastbrot <sup>AGM</sup>	200 g	€	28,00
	160 g	€	24,00
	100 g	€	19,00

### Die Beiried „Entrecôte“

gebraten mit Rotwein-Schalottensauce, Pilzen und Erdäpfelblättl'n <sup>ACGL</sup>	220 g	€	35,00
---	-------	---	-------

### Der Lungenbraten „Filet“

gebratenes Filet mit Rotwein-Schalottensauce und Rosmaringnocchi <sup>ACGL</sup>

oder

im Speck gebraten mit Erdäpfel-Pilzgröstl und Thymianglace <sup>CGL</sup>

	220 g	€	39,00
	160 g	€	32,00

## HAUPTSPEISEN KLASSISCH

### Die Landhendlbrust

im Vulcanomantel gebraten mit Pilz-Risotto und Junglauch <sup>C,L</sup>		€	22,00
---	--	---	-------

### Das Premium-Schwein

gebratenes Filet mit Paprika, Spätzle, Speck und Pilzen <sup>A,C,G,L</sup>		€	17,90
--	--	---	-------

### Das Wiener Schnitzel „in Butterschmalz gebacken“

vom Kalb dazu Preiselbeeren <sup>A,C,G</sup>		€	23,00
mit Beilage nach Wahl (Petersilienkartoffeln, Pommes od. Reis)	+	€	2,90

### Das Schnitzel vom Premium-Schweinskarree

gebacken oder natur <sup>A,C,G</sup>		€	12,90
mit Beilage nach Wahl (Petersilienkartoffeln, Pommes od. Reis)	+	€	2,90

### 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)	+	€	2,90

### Die Bachforelle vom Schröcker

gebratenes Filet mit Knoblauchbutter und Kräuter-Risotto <sup>D,G</sup>		€	21,90
gebratenes Filet mit Knoblauchbutter und Petersilienerdäpfel <sup>D,G</sup>		€	19,90

kleine Portionen abzgl.

€ 2,00

# HAUPTSPEISEN VEGETARISCH

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

# SALATE

Salat vom Buffet <sup>L,M</sup>	€	4,90
Salat aus der Küche <sup>L,M</sup>	€	5,20

# DESSERT

<b>Dessert-Variation</b> à la Luis <sup>A,C,G,E,H,O</sup> in zwei Gängen	€ 12,90
aufgeschlagene <b>Panna Cotta</b> <sup>G</sup>	€ 8,90
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> mit Vanillesauce	€ 5,50 € 7,50
Gerührtes <b>Zitronensorbet</b> mit Prosecco <sup>o</sup>	€ 7,90
warmer <b>Schoko-Nusskuchen</b> mit Schlag und Schokosauce <sup>A,C,G,H</sup>	€ 7,90
2 Stück <b>Palatschinken</b> mit Marmelade nach Wahl <sup>A,C,G</sup> (Preiselbeer, Marille oder Erdbeere)	€ 6,00
Geeiste <b>Schokoladentorte</b> <sup>C,G,H</sup>	€ 8,90
<b>Kaiserschmarr'n</b> mit hausgemachtem Kompott oder Preiselbeeren <sup>A,C,G</sup> 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 <sub>2</sub> , 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