

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	€	5,70
Isabellafrizzante, Söll	€	5,30
Vickis Passion Gölles Gin Soda Passionsfrucht	€	9,00
Hausgemachte Limo	€	4,90

LUIS' WEINEMPFEHLUNG

Grüner Veltliner, Schönberger	€	4,40
-------------------------------	---	------

WEISSWEINE

Grüner Veltliner „Ried Rosengarten“, V. Fischer	BIO	€	5,30
Roter Muskateller, V. Fischer	BIO	€	5,50
Weißburgunder, Tement	BIO	€	6,20
Gelber Muskateller, V. Fischer	BIO	€	5,30
Sauvignon Blanc, Adam-Lieleg		€	4,90
Riesling, V. Fischer	BIO	€	4,10
Grauburgunder Ried Gola, Wohlmuth		€	6,40

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

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

WINTERAROMEN À LA LUIS

Der Sellerie

Cremesuppe | Grammelstrudel

Weinempfehlung: Cara, Ploder Rosenberg

mit Perigord-Trüffel + € 6,90
€ 12,00
€ 6,30

Das Bauern-Ei

Spinat | Parmesan | Perigord-Trüffel

Weinempfehlung: Chardonnay, Olivier Leflaive

€ 24,00
€ 9,00

Das Kalbsbries

Spinat | Sellerie | Kerbel | Gänselebersauce

Weinempfehlung: Puszta Libre, Claus Preisinger

€ 26,00
mit Gänseleber + € 12,00
mit Perigord-Trüffel + € 12,00
€ 4,80

Linguine & Trüffel

Linguine | Perigord-Trüffel | Parmesan

Weinempfehlung: Chardonnay, Olivier Leflaive

als Vorspeise € 26,00
als Hauptspeise € 30,00
€ 9,00

Das Landhendl

Brust | Topinambur | Perigord-Trüffel

Weinempfehlung: Pinot Noir, Herrenhof Lamprecht

€ 38,00
€ 7,50

Der AlmoX

Filet | Kerbelknolle | Shiitake-Pilze | Linguine

Weinempfehlung: Blaufränkisch, Schönberger

€ 42,00
mit Gänseleber + € 12,00
mit Perigord-Trüffel + € 12,00
€ 5,20

Der Topfen

Salzmürbteig | Orange

Weinempfehlung: Tokaji Aszú

€ 9,90
1/16 l € 6,10

MENÜ

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

Sonntag 12.00 Uhr - 14.00 Uhr

MENÜ IN 4 GÄNGEN: € 47,00

MENÜ IN 5 GÄNGEN: € 57,00

OHNE WEINBEGLEITUNG

DER ALMOX IST NUR À LA CARTE
ODER IM MENÜ GEGEN EINEN AUFPREIS
VON € 10,00 ERHÄLTICH

VORSPEISEN

Vom Almox

Carpaccio mit Parmesan, Kräutern und Gölles Apfelbalsamessig,
serviert mit hausgemachtem Toastbrot und Butter ^{AGM}

€ 14,90

Das Bauern-Ei

mit Sauschädl, Grammeln und Sellerie ^{CG}

€ 14,90

„Kulmers“ Räucherforelle

mit Rahmgurkensalat und hausgemachtem Toastbrot ^{ADGM}

€ 11,90

als Hauptspeise

€ 15,90

Der Schafkäse

im Speckmantel gebraten mit saisonalen Salaten
und Gölles Apfelbalsamessig ^G

€ 10,90

als Hauptspeise

€ 14,90

Die Gänseleber

gebraten mit Quitte, Muscovado Zucker und Schafjoghurt ^{AG}

€ 24,00

SUPPEN

Tagessuppe ^{ACGL}

€ 4,60

Rindssuppe

mit Frittaten, Leberknödel oder Fleischstrudel ^{ACGL}

€ 4,60

Rindssuppe mit **Bluttommerl** und Wurzelgemüse ^{ACGL}

€ 5,90

Knoblauchcremesuppe mit Brotkrusteln ^{AGL}

€ 5,90

Weizer Selchkäse

Rindssuppe mit Pressknödel und Schnittlauch ^{ACGL}

€ 7,00

BODENSTÄNDIG

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

SALATGERICHTE

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

HAUPTSPEISEN VOM ALMO

Beef Tartare „gehackt“

mit Zwiebel, Olivenöl, Butter und hausgemachtem Toastbrot ^{AGM}	200 g	€	28,00
	160 g	€	24,00
	100 g	€	19,00

Die Beiried „Entrecôte“

gebraten mit Rotwein-Schalottensauce, Pilzen und Erdäpfelblättl'n ^{ACGL}	220 g	€	35,00
---	-------	---	-------

Der Lungenbraten „Filet“

gebratenes Filet mit Rotwein-Schalottensauce und Rosmaringnocchi ^{ACGL}

oder

im Speck gebraten mit Erdäpfel-Pilzgröstl und Thymiangelace ^{CGL}	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 Spätzle und Postsauce (Paprika, Speck und Pilzen) ^{A,C,G,L}		€	17,90
---	--	---	-------

Das Wiener Schnitzel „in Butterschmalz gebacken“

vom Kalb dazu Preiselbeeren ^{A,C,G}		€	23,00
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 ^{D,G}	€	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}	€ 8,90
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