

Der Thaller

WIRTSCHAUS | RESTAURANT | HOTEL ****

DER
LUIS

G'SCHMACKIG
UND ECHT



Aperitif-Empfehlung

Pinot Brut Reserve 2017 Winkler-Hermaden	€	7,50
Pet Nat „Suno“, Ploder Rosenberg	€	7,00
Thallers Hugo		
Isabellafrizzante Soda Hollundersirup Minze Zitrone	€	6,20
Gratzer Natur Bier	€	5,80
Johann Hermann Adelheid		
Muskatellersekt, Harkamp	€	6,50
Isabellafrizzante, Söll	€	5,30
Hausgemachte Limo	€	5,20

Weinempfehlung von Diplom Sommelier Markus

Cara – Burgunder Cuvée	Ploder Rosenberg	€	7,00
------------------------	------------------	---	------

Weissweine

Sauvignon Blanc	Winkler-Hermaden	€	5,90
Grüner Veltliner, “Ried Rosengarten“	V. Fischer	€	5,40
Riesling, „Steinreich“	V. Fischer	€	4,80
Weißburgunder	Adam-Lieleg	€	4,70
Gelber Muskateller	Adam-Lieleg	€	5,00

Rotweine

Montepulciano d'Abruzzo	La Valentina	€	6,30
Zweigelt „Setzen“	V. Fischer	€	4,80
Blafränkisch	Kerschbaum	€	5,00
Rioja Crianza	Izadi	€	6,00

Rosé

Roza	Ploder-Rosenberg	€	8,50
Rosé [SL-PN]	Winkler-Hermaden	€	5,00

Süsswein

Tokaji Aszú	Vinum Regum Rez Vinorum	1/16	€	6,10
-------------	-------------------------	------	---	------

Herbstaromen à la Luis

Der Kürbis *VORSPEISE*

Cremesuppe | Bauernbrot | Kernöl-Grammelschmalz € 8,00

Die Maroni *VORSPEISE*

Cremesuppe | Portwein | Apfel € 8,50

Das Trüffel-Ei *VORSPEISE*

Spinat | Parmesan | Herbsttrüffel € 22,00

Weinempfehlung: Cara, Ploder Rosenberg € 7,00

Die Eierschwammerl

Linguine | Rahm | Petersilie € 19,00

Hauptspeise € 26,00

Weinempfehlung: Weingaerten, Rebenhof € 6,70

Das Kalbsbries *HAUPTSPEISE*

Spinat | Sellerie | Gänselebersauce € 28,00

mit Gänseleber + € 14,00

Weinempfehlung: Rotburger, Schnabel € 7,00

Das Hirschkalb *HAUPTSPEISE*

Rücken | Topinambur | Wacholder € 42,00

Weinempfehlung: Rioja Crianza, Izadi € 6,00

Der Hirsch *HAUPTSPEISE*

Ragout von der Schale | Semmelknödel | Petersilienwurzel € 28,00

Weinempfehlung: Rioja Crianza, Izadi € 6,00

Das Reh *HAUPTSPEISE*

Keule | Kürbis | Maroni € 38,00

Weinempfehlung: Syrah, Schönberger € 8,20

Der Saibling *HAUPTSPEISE*

Fregola | Eierschwammerl | geräucherter Schafkäse | Portulak € 32,00

Weinempfehlung: Sauvignon Blanc, Winkler-Hermaden € 5,90

Der Topfen *DESSERT*

Heidelbeeren | Sauerrahm | Koriander-Karamell € 10,50

Weinempfehlung: Zierfandler, Biegler 1/16 l € 5,40



QR-Code scannen
und Newsletter erhalten!

Vorspeisen

Vom Almox

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

€ 16,90

Das Bauern-Ei

mit Sauschädl, Grammeln und Sellerie ^{CG}

€ 15,90

„Kulmers“ Räucherforelle

mit Rahmgurkensalat und hausgemachtem Toastbrot ^{ADGM}

€ 13,90

als Hauptspeise

€ 19,90

Der Schafkäse

im Speckmantel gebraten mit saisonalen Salaten
und Gölles Apfelbalsamessig ^G

€ 11,90

als Hauptspeise

€ 17,90

Die Gänseleber

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

€ 29,00

Suppen

Tagessuppe ^{ACGL}

€ 5,10

Rindssuppe

mit Frittaten, Leberknödel oder Fleischstrudel ^{ACGL}

€ 5,10

Rindssuppe mit Bluttommerl und Wurzelgemüse ^{ACGL}

€ 6,50

Knoblauchcremesuppe mit Brotkrusteln ^{AGL}

€ 6,50

Weizer Selchkäse

Rindssuppe mit Pressknödel und Schnittlauch ^{ACGL}

€ 7,00

Bodenständig

Beuschelsuppe nach Omas Rezept ^{AGL}	groß	€	8,50
	klein	€	7,50
Beuschel vom Weizer Berglamm mit gebackenen Kapern und gebratenem Brioche ^{ACGL}		€	18,90
Gebackene Schweinsleber mit Preiselbeeren und Erdäpfel-Blattsalat ^{ACG}		€	16,90
Blunz'n gebacken mit Erdäpfel-Blattsalat ^{ACG}		€	15,90

Salatgerichte

Steirischer Fischsalat Gebackener Süßwasserfisch an Salatmix mit Kernöl und Kürbiskernen ^{ACG}		€	19,90
Steirischer Backhendlsalat Blattsalat mit gebackenen Hendlstreifen und Kernöl ^{ACGM}		€	15,90
	mit gemischtem Salat	€	17,90
Fitnesssalat Salatteller mit gebratenen, steirischen Hendlstreifen und Joghurt- oder Kernöldressing ^{GM}		€	15,90
Vitalsalat Blattsalat mit hausgemachten Erdäpfel-Schafkäsetascherl, Basilikum und Parmesandressing ^{ACGM}		€	14,90

Hauptspeisen vom Oxen

Beef Tartare „gehackt“

mit Zwiebel, Olivenöl, Butter und hausgemachtem Toastbrot ^{AGM}	200 g	€	30,00
	160 g	€	25,00
	100 g	€	20,00

Die Beiried

gebraten mit Rotwein-Schalottensauce, Pilzen und Erdäpfelblättl'n ^{ACGL}	220 g	€	38,00
---	-------	---	-------

Der Lungenbraten „Filet“

gebratenes Filet mit Rotwein-Schalottensauce und Rosmarinogocchi ^{ACGL}			
oder			
im Speck gebraten mit Erdäpfel-Pilzgröstl und Thymianglace ^{CGL}			
	220 g	€	46,00
	160 g	€	40,00

Hauptspeisen klassisch

Die Landhendlbrust

im Vulcanomantel gebraten mit Pilz-Risotto und Junglauch ^{C,L}	€	25,00
---	---	-------

Das Premium-Schwein

gebratenes Filet mit Spätzle und Postsauce (Paprika, Speck und Pilzen) ^{A,C,G,L}	€	19,90
---	---	-------

Das Wiener Schnitzel „in Butterschmalz gebacken“

vom Kalb dazu Preiselbeeren ^{A,C,G}	€	25,00
--	---	-------

Das Schnitzel vom Premium-Schweinskarree

gebacken oder natur ^{A,C,G}	€	14,90
--------------------------------------	---	-------

Das Steirische Cordon bleu

in der Kürbiskernkruste gebacken dazu Preiselbeeren ^{A,C,G}	€	16,90
--	---	-------

mit Beilage nach Wahl (Petersilienerdäpfel, Pommes od. Reis)	+	€	3,00
---	---	---	------

Die Bachforelle vom Schröcker

gebratenes Filet mit Knoblauchbutter und Kräuter-Risotto ^{D,G}	€	24,90
gebratenes Filet mit Knoblauchbutter und Petersilienerdäpfel ^{D,G}	€	21,90

kleine Portionen abzgl.

€ 2,00

Hauptspeisen vegetarisch

Erdäpfelnockerl

mit gebratenem Lauch, Spinat und Schafkäse ^{A,C,G}

€ 15,90

Schwammerl-Risotto

mit Parmesan und Knoblauch ^{G,L}

auch vegan möglich

€ 15,90

Spaghetti

mit Olivenöl und Knoblauch ^{A,C,G}

€ 11,90

Grillkäse von den Weizer Schafbauern

mit Grillgemüse und Knoblauch-Kräuterdip ^{A,C,G}

€ 16,90

Salate

Salat vom Buffet ^{L,M}

€ 5,50

Salat aus der Küche ^{L,M}

€ 5,90



QR-Code scannen
und Newsletter erhalten!

Dessert

Dessert-Variation à la Luis ^{A,C,G,E,H,O} in zwei Gängen	€ 12,90
aufgeschlagene Panna Cotta ^G	€ 9,90
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	€ 8,20
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,
sowie 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 Nussöl 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 Sesamarten 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