

Meine Liebe zur Küche, zur Frische und zur Qualität aus aller Welt,  
kombiniert mit unseren guten alten heimischen Traditionen  
finden Sie auf meiner Karte zum Genießen wieder.  
Ihr Küchenchef Stefan

## VOM KALB

Im knusprigen Mantel gebackenes Kalbswiener, € 25,90  
dazu in Petersilie g'schwenkte Kartoffel

## GUTES IM OFEN GESCHMORT

In Zitronengras geschmortes Vögerl vom Ochsen an eigenem Saftl, dazu € 23,90  
Karottenmousse und Zwiebel – Lauch Quiche

## VOM SAFTIGEN STEIRERHUHN

Im knusprigen Mantel gebackenes Steirerhuhn € 14,90

Zart gebratenes Supreme im Meaux Senf Hauberl mit leicht cremigen € 19,60  
Blunzen Graupen, dazu knusprige Schafskäse Polenta und Kren Schaum

## GEBRATENES

Mit fruchtiger Pfeffer – Semmelfülle gebratene Wachtel, dazu € 24,90  
Entensaftl und sautiertes Birnenfrühkraut

Zart rosa gebratenes Rumpsteak vom argentinischen Rind mit € 38,90  
Strozapreti aglio e olio, Rucola und Asmonte Hobel

Auf Wunsch servieren wir Ihnen gerne eine Pfeffersauce oder einen Kräuterdip € 2,80

## FÜR UNSERE FLEISCHLOSEN

Ricotta Lemon Tascherl an leicht gebratenen Salatherzen mit € 18,90  
Buttermilch – Haselnuss Espuma, dazu Asmonte und Lemon - Oliven Öl

Cremiges Pilz Risotto mit marinierten Austernpilzen € 17,90  
und Pecorino Hobel

## AUS DEM FLUSS/MEER

Im Wurzelsud gedämpftes St. Peters Filet an Riesling Saftl, dazu € 25,90  
Calamari Fregola

In Knoblauchbutter gebratene Black Tiger Garnelen, dazu € 26,90  
Pilzrisotto und Pecorino Hobel

---

**Zum Gedeck servieren wir feine Schmankerl aus unserer Wirtshausküche € 3,80**

ÜBER ALLERGENE INFORMIERT SIE UNSER PERSONAL GERNE



## Unsere Tagesempfehlung...

...ist heute leider schon aus

### ZUM ANFANGEN

Beef Tatar vom Simmentaler-Rind € 16,90  
mit frischer Dörrtomaten-Mayonnaise  
und Senfkaviar

Lauwarmer Ziegenkäse € 16,90  
Rote Rüben Humus, dazu  
Pfifferlings - Frischkäse - Buchweizen Crêpes  
und Curry Chutney

Caeser salad mit gebrochenem € 9,80  
Asmonte und Steirerschinken

### SUPPE

Fleischsuppe mit Leberknödel € 5,90

### AUS DEM SALATGARTEN

Blattsalat mit Kernöldressing € 4,90

Gemischter Salat mit Kernöldressing € 5,90

## ZU TRINKEN

### BIER

THALHEIM PILS 0,2 l € 2,90

THALHEIM PILS 0,3 l € 3,90

FRANZISKANER WEIZENBIER 0,5 l € 4,50

ALKOHOLFREIES BIER 0,33 l € 3,90

### THALHEIM LIMONADEN

€ 4,50

AHORN-ZITRONE  
KRÄUTER  
WALDBEER  
HIMBEER  
UHUDLER

ORGANICS by RED BULL: € 4,50

Cola, Bitter Lemon,  
Ginger Ale, Tonic Water, Red Bull

### Säfte vom heimischen Bauern

APFEL/TRAUBE/MARILLE PUR € 3,90

GESPRITZT, LEITUNGSWASSER 0,25 € 2,90

GESPRITZT, LEITUNGSWASSER 0,5 € 4,90

MINERAL 0,3 € 3,50

MINERAL 0,75 € 6,50

KLEINER BRAUNER € 2,90

VERLÄNGERTER € 3,20

CAPPUCCINO € 3,80

GROSSER BRAUNER € 4,80

TEE € 3,80