



Gedeck

Feines Schmankerl aus unserer Wirtshausküche
€ 4,80

Geröstete Kalbsleber

| Kartoffelstampf | Röstzwiebel | Speck Schalotten |
€ 21,80

Kalbswiener

| Petersilienkartoffeln | Zwiebelbutter |
€ 27,80

Knuspriges Steirerhuhn

€ 16,80

Rosa gebratener Hirschrücken

| Buchenpilz | Kürbis - Ingwer |
| Rotkraut - Spinatroulade | Wildsaftl | Blutwurst |
€ 36,80

Filet Steak

| Ofenkartoffel Gratin | Asmonte | Gemüse Vielfalt |
€ 38,80

Zucchini Tascherl

| Ur – Mais Polenta | Safran Schaum | Kohlsprossen Blätter |
| im Fass gereifter Ricotta |
€ 18,80

Vegi Bowl

| Masala Couscous | Kiwi | knuspriger Tempeh |
| lauwarmes Ei | Vogerlsalat | frisches Joghurtdressing |
€ 16,80

King Prawns

| Spaghetti Vongole | Riesling Sauce | Tomaten | Schalotten | Knoblauch |
€ 28,80

Seezungenröllchen

| Gedämpft | Schwarzwurzel Ragout | Sauerrahmdalken |
| Kräuter-Lemon Öl |
€ 25,80

Auf Wunsch

| Pfeffersauce | Kräuterdip | Preiselbeeren | 1 stk. King Prawn |
€ 3,80 € 3,80 € 1,20 € 4,80

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

ÜBER ALLERGENE INFORMIERT SIE UNSER PERSONAL GERNE

4 GANG MENÜ

€ 70,00

ZUM START

Roastbeef vom Hirschrücken

| Pilz Carpaccio | Asmonte - Pfeffer -Pesto |
| Preiselbeer – Frischkäse Creme |
| Kartoffel Brot |
€ 18,80

ZWISCHENDURCH

Getrübte Sellerieschaumsuppe

| geräucherte Buttermakrele |
| Trüffelhobel |
€ 8,80

ZUM HAUPTGANG

Mangalica Filet

| Rosa gebraten | Maischmarrn |
| Baby Mais | glacierte Navetten |
| Mangalica Glace |
€ 32,80

DESSERT

Macaron und Baumkuchen

| Nuss – Schoko Creme |
| Nougat Mousse | Orangen Gel |
| Orangen Staub |
€ 12,50

ZUM ANFANGEN

Beef Tatar € 19,60

| Trüffel Pecorino | geräucherter Tapioka |
| Dijon Senf | Ei | Rucola |

Oktopus Carpaccio € 17,80

| Knoblauch Kürbiskern Pesto |
| Dijon Senf Bierrettich | Dörrtomaten-
Brot | Walnuss Krenschaum |

gebeizter Melanzani € 16,80

| Ziegenfrischkäse Mousse | Paradeiser –
Gel | eingelegter Balsamico Zwiebel |
| gegrilltes Basilikum Tramezzini |

SUPPE

Fleischsuppe € 5,90

mit Leberknödel oder Frittaten

AUS DEM SALATGARTEN

Blattsalat mit Kernöldressing € 4,90

Gemischter Salat mit Kernöldressing € 5,90

Kartoffel Vogerlsalat mit knusprigem Speck, Ei, Kürbiskernen und Kernöldressing € 6,90

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

ALKOHOLFREIER APERITIF

PURPLE BERRY € 6,80

ALKOHOLFREIER HUGO € 5,50

THALHEIM LIMONADEN € 4,90

AHORN-ZITRONE
HIMBEER
UHUDLER

THE ORGANICS € 4,90

SIMPLY COLA, BITTER LEMON,
GINGER ALE, TONIC WATER

RED BULL ENERGY DRINK € 4,90

SÄFTE VOM HEIMISCHEN BAUERN

APFEL/TRAUBE/MARILLE PUR 0,25 l € 4,50

GESPRITZT, LEITUNGSWASSER 0,25 l € 3,50

GESPRITZT, LEITUNGSWASSER 0,5 l € 6,80

MINERAL 0,3 € 3,50

MINERAL 0,75 € 6,90

KLEINER BRAUNER € 3,60

VERLÄNGERTER € 3,90

CAPPUCCINO € 4,90

GROSSER BRAUNER € 6,50

TEE € 4,50