

Jede Speise frisch gekocht.
Jedes Tascherl selbst gefüllt.
Jede Sauce ehrlich abgeschmeckt.
Jedes Eis hausgemacht.

„08/15“ – und trotzdem besonders.

Euer Team vom Gasthof Thaler

VORSPESSEN

BEEF TATAR

(geschnitten – nicht faschiert)

Getoasteter Brioche & Butter

€ 15,00

GEBACKENES BIO-EI

Eingelegter Brandensteiner BIO Spargel 2025

Vogelersalat, Balsamicomarinade

Kerbelcreme & Croûtons

€ 14,00

SUPPEN

KRÄFTIGE RINDSSUPPE

Frittaten, Bouillongemüse & Schnittlauch

€ 4,50

KRÄFTIGE RINDSSUPPE

Kalbsmilzschnitte, Bouillongemüse & Schnittlauch

€ 4,90

CREMESUPPE BÄRLAUCH

Crème fraîche & Croûtons

€ 5,50

HAUPTSPEISEN

KÄRNTNER KASNUDELN

Braune Butter, reichlich Schnittlauch
grüner Blattsalat
€ 15,80

BÄRLAUCH-GNOCCHI

Dottercreme mit Senf & Balsamico
Bärlauchöl, Topinambur & Nussbitterschaum
€ 15,80

GEBRATENES KARPFENFILET

Teichwirtschaft Fürstenberg
Fregola Sarda, sautierter Spinat
Beurre blanc
€ 21,00

OCHSENSCHLEPP-RAVIOLI

von der Kalbin
Madeira, eingelegte Steinpilze 2025
Beurre Noisette, wilder Brokkoli
€ 16,90

GESCHMORTE LAMMSTELZE

vom Donaulandlamm

Cremiger Polenta, Chimichurri & Kohlrabi

€ 32.00

GEKOCHTER KAVALIERSPITZ

von der Kalbin

Semmelkren, Bouillongemüse & Rösterdäpfel

€ 16,90

WIENER SCHNITZEL

vom Ötscherblickschwein

Preiselbeermarmelade (*natürlich hausgemacht*)

Zitrone & Erdäpfel-Vogerlsalat

€ 15,90

KLASSISCHES PAPRIKAHENDL

vom Steirerhuhn

abgeschmeckt mit Kapern & Zitrone

Butterspätzle

€ 16,00

DESSERTS

SCHOKOLADEN-GATEÂU

Himbeereis

€ 8,00

POWIDLTASCHERL

Zwetschkenröster & Vanilleeis

€ 9,90

CREME BRÛLÉE

Sorbet von Tropischen Früchten

€ 7,50

EIS & SORBETS *(hausgemacht)*

Vanille

Tropische Früchte

Himbeere

Sauerampfer

€ 3,00/Kugel

EISKAFFEE

Klassisch mit Franzl's Vanilleeis

Geröstete Mandeln, Obers

€ 6,00

AFFOGATO

Kleiner Espresso mit Franzl's Vanilleeis

€ 4,50