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

VORSPEISEN

GEBACKENER OCHSENSCHLEPP
Käferbohnen-Vogerlsalat, eingelegte Schalotten
Kürbiskernöl & gepickelter Butternuss
13.00

MARCHFELDER ARTISCHOCKEN
Parmesancreme, eingelegte Salzzitrone
Piemonteser Haselnüsse & Thymian-Zitronenvelouté
15.00

SUPPEN

KRÄFTIGE RINDSSUPPE
Frittaten, Bouillongemüse & Schnittlauch
4.50

KRÄFTIGE RINDSSUPPE
Kalbsmilzschnitte, Bouillongemüse & Schnittlauch
4.90

CREMESUPPE KÜRBIS
Kürbiskernöl & Croûtons
5.80

Bei Fragen zu Allergenen sprechen Sie uns bitte an.
Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer.

HAUPTSPEISEN

KÄRNTNER KASNUDELN
Braune Butter & reichlich Schnittlauch
grüner Blattsalat
15.80

KÜRBISGNOCCHI
Geschmorter Hokkaidokürbis
Salbeibutter, Frischkäse, Parmesan
Marinierter Vogerlsalat
16.50

GEBRATENES KARPFENFILET
Teichwirtschaft Fürstenberg
Eingemachter Kohl mit Speck, Schupfnudeln
Beurre blanc
21.00

KLASSISCHE GRAMMELKNÖDEL
vom Waldrockschwein
Sauerkraut, Schnittlauchöl & Bratlsaftl
16.90

Bei Fragen zu Allergenen sprechen Sie uns bitte an.
Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer.

GESCHMORTE RINDSBACKERL

karamellisierte Topinamburcreme
Sauce Madeira & gerösteter Polenta
25.00

GEKOCHTER KAVALIERSPITZ

von der Kalbin
Apfelkren, Schnittlauchsauce,
Röstkartoffel & Bouillongemüse
18.90

WIENER SCHNITZEL

vom Ötscherblickschwein
Preiselbeermarmelade *(natürlich hausgemacht)*
Zitrone & Erdäpfel-Vogerlsalat
15.90

FILETSTEAK

DRY AGED
mit Kräuterkruste, Sauce Madeira
gebackene Kroketten & Speckbohnen
39.00

+ 20g confierte Wiener GUGUMUCK-Schnecken
8.00

Bei Fragen zu Allergenen sprechen Sie uns bitte an.
Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer.

D E S S E R T S

SCHOKOLADEN-GATEÂU
Rotwein-Zwetschgensorbet
8.00

KLASSISCHE NOUGATKNÖDEL
pochierter Birne & Birnensorbet
9.50

BANANEN & ZITRUS
Bananeneis mit Yuzu, Zitrussalat, Kakaonibs
8.50

EIS & SORBETS *(hausgemacht)*
Vanille
Salzkaramell
Banane-Yuzu
Birne
Rotwein-Zwetschge
Kriecherl
3.00/Kugel

EISKAFFEE
Klassisch BIO-Vanilleeis
Geröstete Mandeln, Obers
7.50

AFFOGATO
Kleiner Espresso BIO-Vanilleeis
4.50

Bei Fragen zu Allergenen sprechen Sie uns bitte an.
Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer.

H E R K U N F T

FLEISCH
Fleischerei Höllerschmid (Walkersdorf)
Schloss Litschau (Litschau)
Lämmerhof Groiß (Bruderndorf)

FISCH
Fürstenberg (Weitra)
Michi's frische Fische (Weiz)

KÄSE/BUTTER
Nuart Vulgohafner (Völkermarkt)

EIER
Biohof Stiedl (Großschönau)

GEMÜSE & OBST
Biohof Schnabl (Thaures)
Hofbauer (Thaures)
Biohof Brandensteiner (Schönfeld)
Theuringer (Raasdorf)

BROT & GEBÄCK
Bäckerei Prinz (Schweiggers)

KAFFEE & KAKAO
Biokaffeerösterei Barista vom Berg (Leiben)

TEE
Sonnentor (Sprögnitz)

GETRÄNKE

APERITIF

Sekt Brut, Stift Göttweig	0,1	€ 4,00
Verjus Muskateller Spritz	0,1	€ 4,00
Campari Soda		€ 4,90
Campari Orange *(frisch gepresst)*		€ 6,00
Pfiff Bier	0,2	€ 3,00
Wermut Rosé	4cl	€ 4,50

ALKOHOLFREI

Hausgemachter Eistee	0,25/0,5	€ 3,50/4,90
Holundersirup prickelnd *(hausgemacht)*	0,25/0,5	€ 2,50/3,40
Holundersirup still (*hausgemacht)*	0,25/0,5	€ 2,20/2,80
Mineral Vöslauer still/prickelnd	0,33/0,75	€ 2,50/4,90

LIMOS

Cola Seppi (*Zwettler)*	0,33	€ 3,50
Kräuterlimo Resi (*Zwettler*)	0,33	€ 3,50
Frucade	0,33	€ 3,50
Coca Cola Zero	0,33	€ 3,50
Limo gespritzt prickelnd	0,25/0,5	€ 2,80/4,20
Limo gespritzt still	0,25/0,5	€ 2,60/3,50

NEKTAR & SÄFTE

Apfelsaft naturtrüb *(Ferdls Fruchtsäfte)*
Traubensaft (Andreas *Brenninger)*

Säfte gespritzt prickelnd	0,25/0,5	€ 2,80/4,20
Säfte gespritzt still	0,25/0,5	€ 2,60/3,50

Marillennektar, Johannisbeernektar *(Ferdls Fruchtsäfte)*
Kriecherlnektar *(Eichhornhof)*

Nektar gespritzt prickelnd	0,25/0,5	€ 3,50/4,20
Nektar gespritzt still	0,25/0,5	€ 3,00/3,50

BIER

Zwettler Pils Classic	0,3/0,5	€ 3,70/4,50
Zwettler Zwickl *(naturtrüb)*	0,3/0,5	€ 3,70/4,50
Weitra Bräu	0,3/0,5	€ 3,70/4,50
Radler	0,3/0,5	€ 3,70/4,50
Zwettler Frei *(alkoholfrei)*	0,33	€ 3,80

WEIN & SPRITZER

Schankwein weiß/rot	0,125	€ 1,90
Spritzer weiß/rot	0,25	€ 2,70
Aperol Spritz *mit Frizzante*		€ 5,50
Hugo Spritz *mit Frizzante*		€ 4,80

KAFFEE

Kleiner Espresso	€ 3,20
Großer Espresso	€ 4,20
Verlängerter	€ 3,50
Melange	€ 3,50
Café Latte	€ 4,00
Cappuccino	€ 3,80
Heiße Schokolade *mit Schlag*	€ 4,00
Heiße Schokolade *ohne Schlag*	€ 3,60

TEE

	€ 3,00
Grüntee	
Schwarztee	
Kräutertee	
Pfefferminztee	
Früchtetee	
Kamillentee	
Tee mit Zitrone	€ 3,40

DIGESTIF

Geist & Brand *(Grübl, Großotten)*	2cl	€ 2,50
Himbeergeist, Apfelbrand, Birnenbrand, Kirschwasser		
Edelbrand *(Hämmerle)*		
Williamsbirne	2cl	€ 6,90
Kriecherl	2cl	€ 7,80
Marille	2cl	€ 7,50
Enzian	2cl	€ 8,90
Himbeer	2cl	€ 6,60
Quitte	2cl	€ 9,90
Rum Mamie *(Sérum)*	2cl	€ 3,50
Rumlikör Hermana Dulce *(Rogner)*	2cl	€ 4,50
Whisky 3/3 *(Rogner)*	2cl	€ 4,80
Whisky Rye Malt *(Waldviertler Whisky)*	2cl	€ 4,50
Blended Scotch Whisky *(John Haig)*	2cl	€ 3,20
Cognac *(Rémy Martin)*	2cl	€ 4,50
Amaretto Di Mombaruzzo *(Berta)*	2cl	€ 3,50
Coffee Liqueur *(Patron)*	2cl	€ 4,00