

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

# VORSPESIEN

## GEBACKENER OCHSENSCHLEPP

Käferbohnen-Vogerlsalat, eingelegte Schalotten  
Kürbiskernöl & gepickelter Butternuss  
13.00

## MARCHFELDER ARTISCHOCKEN

Parmesancrème, eingelegte Salzzitrone  
Piemonteser Haselnüsse & Thymian-Zitronenvelouté  
15.00

# SUPPEN

## KRÄFTIGE RINDSSUPPE

Frittaten, Bouillongemüse & Schnittlauch  
4.50

## KRÄFTIGE RINDSSUPPE

Kalbsmilzschmitte, Bouillongemüse & Schnittlauch  
4.90

## CREMESUPPE KÜRBIS

Kürbiskernöl & Croûtons  
5.80

# HAUPTSPEISEN

## KÄRNTNER KASNUDELN

Braune Butter & reichlich Schnittlauch  
grüner Blattsalat

15.80

## KÜRBISGNOCCHI

Geschmorter Hokkaidokürbis  
Salbeibutter, Frischkäse, Parmesan  
Marinierter Vogerlsalat

16.50

## GEBRATENES KARPFFENFILET

*Teichwirtschaft Fürstenberg*

Eingemachter Kohl mit Speck, Schupfnudeln  
Beurre blanc

21.00

## KLASSISCHE GRAMMELKNÖDEL

*vom Waldrockschwein*

Sauerkraut, Schnittlauchöl & Bratlsaftl

16.90

## 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

# DESSERTS

## SCHOKOLADEN-GATEÂU

Rotwein-Zwetschgensorbet

8.00

## KLASSISCHE NOUGATKNÖDEL

pochierter Birne & Birnensorbet

9.50

## „VANILLE & KÜRBISKERNÖL“

Kürbisganache, Zitrusalat & Kaffee

8.50

## EIS & SORBETS *(hausgemacht)*

Vanille

Salzkaramell

Sauerrahm

Birne

Rotwein-Zwetschge

3.00/Kugel

## EISKAFFEE

Klassisch BIO-Vanilleeis

Geröstete Mandeln, Obers

7.50

## AFFOGATO

Kleiner Espresso BIO-Vanilleeis

4.50

# HERKUNFT

## FLEISCH

Fleischerei Höllerschmid (Walkersdorf)  
Schloss Litschau (Litschau)  
Lämmerhof Groß (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 (Schweiggen)

## KAFFEE & KAKAO

Biokaffeerösterei Barista vom Berg (Leiben)

## TEE

Sonnentor (Sprögnitz)