

Die Handschrift bleibt.
Der Stil wird feiner.
Keine Show.
Nur Haltung.

08/15 und ein Schritt weiter – „08/16“.

*Damit wir euch ein stimmiges Menüerlebnis bieten können,
servieren wir unsere Menüs ausschließlich für den gesamten Tisch.
Eine Kombination mit À-la-carte-Gerichten ist daher nicht möglich.*

Euer Team vom Gasthof Thaler

0 8 1 6 - M E N Ü

ABENDMENÜ INKLUSIVE GEDECK

3 GÄNGE € 67

Saibling, Krautroulade & Erdbeeren

4 GÄNGE € 81

Saibling, Krautroulade, Reh & Erdbeeren

5 GÄNGE € 92

Saibling, Krautroulade, Ochsenfleisch, Reh & Erdbeeren

WEINBEGLEITUNG +€ 21/31/38

ALKOHOLFREIE BEGLEITUNG +€ 18/24/30

Kleine Grüße



Brot & Butter



GEBIRGSSAIBLING

in Wiener Miso geschmorter Kohlrabi

Dillcreme & Holunder-Vinaigrette



OCHSENSCHLEPP

Kärntner Kirchtagsuppe,

eingelegte Weintrauben, Verjus-Traubengelee

mit Schalotten sautierter Spinat & Korinthen



KRAUTROULADE VOM ÖTSCHERBLICKSCHWEIN

fermentierte Salatgurke, gepickeltes Frühkraut

eingelegte Marille 2025 & Nussbutter Schaum

+ 20g confierte Wiener **GUGUMUCK** Schnecken € 8,00



WALDVIERTLER REH

Schroffinger Portwein-Kirschen, sautierte Eierschwammerl

grüne Bohnen & Pastinaken-Limetten-Püree



ERDBEEREN

Erdbeer-Frischkäse, Mandelcreme

karamellierte Kokosflocken & Kokossorbet



Süßer Ausklang

Bei Fragen zu Allergenen sprechen Sie uns bitte an.

Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer.

0816 - MENÜ OHNE TIER

ABENDMENÜ INKLUSIVE GEDECK

3 GÄNGE € 58

Sommersalat, Romanasalat & Erdbeeren

4 GÄNGE € 72

Sommersalat, Melanzani, Romanasalat & Erdbeeren

5 GÄNGE € 83

Sommersalat, Karfiol, Melanzani, Romanasalat & Erdbeeren

WEINBEGLEITUNG +€ 21/31/38

ALKOHOLFREIE BEGLEITUNG +€ 18/24/30

Kleine Grüße



Brot & Butter



SOMMERSALAT

gefüllte Zucchini-Cannelloni mit Ricotta
Tomaten-Sherrymarinade, Basilikum & Croûtons



BBQ-KARFIOL

reduzierte BBQ-Creme, mariniertes Karfiol
Zitronenmarmelade & Beurre Blanc



MELANZANI

ingelegte Schalotten, Melanzani-Miso-Creme
Brombeeren & Safransud



ROMANASALAT

Gerösteter Polenta, eingelegtes Spitzkraut
Nussbitterschaum & Sonnenblumenöl



ERDBEEREN

Erdbeer-Frischkäse, Mandelcreme
karamellisierte Kokosflocken & Kokossorbet



Süßer Ausklang

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

AUS UNSERER „0815“ WIRTSCHAUSKÜCHE

*Um den ersten Hunger zu stillen, würden wir euch gerne
vorab unser Gedeck zum Teilen servieren.
(Nur tischweise)*

GEDECK

Waldviertler Bauernbrot,
Heumilchbutter
€ 3,50

BEEF TATAR

(geschnitten – nicht faschiert)
Getoasteter Brioche & Heumilchbutter
€ 15,00

KRÄFTIGE RINDSSUPPE

Frittaten, Bouillongemüse & Schnittlauch
€ 4,50

WEISSE TOMATENCREMESUPPE

Basilikumöl & Croûtons
€ 6,00

KÄRNTNER KASNUDELN

Braune Butter, reichlich Schnittlauch
grüner Blattsalat
€ 15,80

GEBRATENES KARPFFENFILET

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

GEKOCHTER KAVALIERSPITZ

von der Kalbin
Eierschwammerlsauce
Semmelknödel & Bouillongemüse
€ 18,90

WIENER SCHNITZEL

vom Ötscherblickschwein
Preiselbeermarmelade (*natürlich hausgemacht*)
Zitrone & Erdäpfel-Vogerlsalat
€ 15,90

FILETSTEAK

von der Kalbin
mit Kräuterkruste, Sauce Madeira
gebackene Schupfnudeln & Speckbohnen
€ 38,00

+ 20g confierte Wiener GUGUMUCK Schnecken
€ 8,00

KLASSISCHE MARILLENKNÖDEL

in Butterbrösel

1 Stück € 4,90

SCHOKOLADEN-GATEÂU

Himbeersorbet

€ 8,00

EIS & SORBETS *(hausgemacht)*

Vanille

Erdbeere

Himbeere

Sauerrahm

Kokos

€ 3,00/Kugel

EISKAFFEE

Klassisch mit Salzburger BIO-Vanilleeis

Geröstete Mandeln, Obers

€ 7,50

AFFOGATO

Kleiner Espresso mit Salzburger BIO-Vanilleeis

€ 4,50