

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

4 GÄNGE € 81

5 GÄNGE € 92

*Weinbegleitung +€ 21/29/35*

*Alkoholfreie Begleitung +€ 18/24/30*

Kleine Grüße

|

Brot & Butter

|

### GEBIRGSSAIBLING <sup>3 & 4 GANG</sup>

in Wiener Miso geschmorter Kohlrabi  
Dillcreme & Holunder-Vinaigrette

|

### LAMMBAUCH <sup>4 GANG</sup>

Melanzani-Limetten-Kompott,  
Melanzani-Miso-Püree,  
Lammjus mit Minze & Senfkörner

|

### KRAUTROULADE VOM ÖTSCHERBLICKSCHEIN

fermentierte Salatgurke, gepickeltes Frühlkraut,  
eingelegte Marille 2025 & Nussbitterschaum

+ 20g confierte Wiener **GUGUMUCK** Schnecken

€ 8,00

|

### WALDVIERTLER REH <sup>3 & 4 GANG</sup>

Schroffinger Portwein-Kirschen, sautierte Eierschwammerl  
grüne Bohnen & Pastinaken-Limetten-Püree

|

### ERDBEEREN <sup>3 & 4 GANG</sup>

Erdbeer-Frischkäse, Mandelcreme  
karamellisierte 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

4 GÄNGE € 72

5 GÄNGE € 83

*Weinbegleitung +€ 21/29/35*

*Alkoholfreie Begleitung +€ 18/24/30*

Kleine Grüße

|

Brot & Butter

|

### SOMMERSALAT <sup>3 & 4 GANG</sup>

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

|

### BBQ-KARFIOL <sup>4 GANG</sup>

reduzierte BBQ-Creme, mariniertes Karfiol  
Zitronenmarmelade & Beurre Blanc

|

### MELANZANI <sup>3 & 4 GANG</sup>

ingelegte Schalotten, Melanzani-Miso-Creme  
Brombeeren & Safransud

|

### ROMANASALAT

Gerösteter Polenta, eingelegtes Spitzkraut  
Nussbitterschaum & Sonnenblumenöl

|

### ERDBEEREN <sup>3 & 4 GANG</sup>

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,  
aufgeschlagene Butter  
€ 3,50

## **BEEF TATAR**

*(geschnitten – nicht faschiert)*  
Getoasteter Brioche & Butter  
€ 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