

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

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

CREMESUPPE BIO-SPARGEL

Leindotteröl & Croûtons
€ 6,00

KÄRNTNER KASNUDELN

Braune Butter, reichlich Schnittlauch
grüner Blattsalat
€ 15,80

GEBRATENES KARPFFENILET

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

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

GEKOCHTER KAVALIERSPITZ

von der Kalbin

Semmelkren, Bouillongemüse & Rösterdäpfel

€ 16,90

WIENER SCHNITZEL

vom Ötscherblickschwein

Preiselbeermarmelade (*natürlich hausgemacht*)

Zitrone & Erdäpfel-Vogelersalat

€ 15,90

KLASSISCHES PAPRIKAHENDL

vom Steirerhuhn

abgeschmeckt mit Kapern & Zitrone

Butterspätzle

€ 16,00

POWIDLTASCHERL

Zwetschkenröster & Vanilleeis

€ 9,90

CREME BRÛLÉE

Sorbet von Tropischen Früchten

€ 7,50

EIS & SORBETS (*hausgemacht*)

Vanille

Tropische Früchte

Himbeere

Kokos

€ 3,00/Kugel

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

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 3 & 4 GANG

Brandensteiner BIO-Spargel, Dottercreme
Beurre blanc & Brunnenkresse

|

BBQ-KARFIOL

reduzierte BBQ-Creme, Haselnuss-Tapenade,
eingelegte Salzzitronen & Zitrus-Velouté

|

LAMMBAUCH 4 GANG

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

|

WALDVIERTLER REH 3 & 4 GANG

eingemachter Kohlrabi, Brombeere 2025,
grüner BIO-Spargel

|

ERDBEEREN 3 & 4 GANG

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 Grübe

|

Brot & Butter

|

KOHLRABI 3 & 4 GANG

eingelegte Salatgurke 2025, Holunderessig-Topfen,
marinierter Kohlrabi, Holundergranité & Algensalat

|

BBQ-KARFIOL 4 GANG

Reduzierte BBQ-Creme, Haselnuss-Tapenade,
eingelegte Salzzitronen & Zitrus-Velouté

|

MELANZANI 3 & 4 GANG

eingelegte Schalotten, Melanzani-Miso-Creme,
Basilikummayonnaise & Schalottenjus

|

SCHWARZES SCHAF VOM NUART

Preiselbeerkompott, Waldviertler Walnüsse
Eingelegte Waldviertler Preiselbeeren & Walnussbrot

|

ERDBEEREN 3 & 4 GANG

Erdbeer-Frischkäse, Mandelcreme
karamellisierte Kokosflocken & Kokossorbet

|

Süßer Ausklang

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