

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 € 64

4 GÄNGE € 78

5 GÄNGE € 95

Weinbegleitung +€ 30/40/50

Alkoholfreie Begleitung +€ 20/30/40

Kleine Grüße

|

Brot & Butter

|

GEBIRGSSAIBLING 3 & 4 GANG

Molke-Kräuter-Sud,
Spinat & Rettich

|

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 Hopfenspargel

|

MASCARPONE 3 & 4 GANG

Rhabarber, Sauerampfer

|

Süßer Ausklang

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

0 8 1 6 - M E N Ü O H N E T I E R

ABENDMENÜ INKLUSIVE GEDECK

3 GÄNGE € 55

4 GÄNGE € 75

5 GÄNGE € 85

Weinbegleitung +€ 30/40/50

Alkoholfreie Begleitung +€ 20/30/40

Kleine Grüße

|

Brot & Butter

|

KOPFSALAT 3 & 4 GANG

Sorbet & Gepickeltes vom Kopfsalat,
Yuzu-Kohlrabi , eingelegte Salatgurke 2025 & Granola

|

BBQ-KARFIOL 4 GANG

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

|

BÄRLAUCH-GNOCCHI 3 & 4 GANG

Dottercreme mit Senf & Balsamico
Topinambur, Bärlauchöl & Morcheln

|

SCHWARZES SCHAF VOM NUART

Preiselbeerkompott, Waldviertler Walnüsse
Eingelegte Waldviertler Preiselbeeren & Walnussbrot

|

MASCARPONE 3 & 4 GANG

Rhabarber, Sauerampfer

|

Süßer Ausklang

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

AUS UNSERER „0815“ WIRTSHAUSKÜCHE

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

GEDECK

Waldviertler Bauernbrot,
aufgeschlagene Nussbutter
€ 3,20

BEEF TARTAR

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

KRÄFTIGE RINDSSUPPE

Frittaten, Bouillongemüse & Schnittlauch
€ 4,50

CREMESUPPE BÄRLAUCH

Crème fraîche & Croûtons
€ 5,50

FÜRSTENBERGER KARPENFILET

Fregola Sarda, sautierter Spinat
Beurre blanc
€ 22,00

KÄRNTNER KASNUDELN

Braune Butter, reichlich Schnittlauch
grüner Blattsalat
€ 15,80

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

GESCHMORTE LAMMSTELZE

vom Donaulandlamm
Cremiger Polenta, Chimichurri & Fisolen
€ 32,00

WIENER SCHNITZEL

vom Ötscherblickschwein
Preiselbeeren, Zitrone & Erdäpfel-Vogelssalat
€ 16,00

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
Sauerampfer
€ 3,00/Kugel