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

08/16

EIN MENÜ.
Die Länge entscheidet ihr.
Brot & Butter gibt's aber in jedem Fall.

GEBIRGSSAIBLING • •
Topinambur, Rote Rübe, Ochsenschlepp

ÖTSCHERBLICKSCHWEIN •
Lardo, Zwiebel, Miso-Gurke

WALLER À LA SZEGEDINER
Essigmarille, Spitzkraut, schwarzer Knoblauch

WALDVIERTLER REH • •
Berglinsen, Quitte, Steinpilz, Bittersalat

GUANAJA SCHOKOLADE • •
verbrannte Banane, Yuzu, Erdnüsse

3 GANG	72 •
4 GANG	86 •
5 GANG	98

Wein 23/33/42
Saft 18/24/30

Bei Fragen zu Allergenen sprechen Sie uns bitte an.

08/16

EIN MENÜ. OHNE TIER.
Die Länge entscheidet ihr.
Brot & Butter gibt's aber in jedem Fall.

KÜRBISSE • •
Schafsjoghurt, Bittersalat, Estragon

MARCHFELDER ARTISCHOCKEN •
Parmesan, Piemonteser Haselnüsse, Zitrone

ROTE RÜBE
Kartoffel, BIO-Dotter, Kren

KÄRNTNER KASNUDEL • •
Kohl, Steinpilz, Braune Butter

GUANAJA SCHOKOLADE • •
verbrannte Banane, Yuzu, Erdnüsse

3 GANG	60 •
4 GANG	74 •
5 GANG	86

Wein 23/33/42
Saft 18/24/30

Bei Fragen zu Allergenen sprechen Sie uns bitte an.

ODER DOCH

A LA CARTE

Ihr entscheidet. Gang für Gang.
Brot & Butter? Kein Muss, aber wärmstens empfohlen.

GEDECK

(NUR TISCHWEISE)
Ofenwarmes Roggen-Malzbrot,
Heumilchbutter & Wildknabbernossi
4.50/Person

+ MARKKNOCHEN

3.50/Stück

VORSPEISE

GEBIRGSSAIBLING

Topinambur, Rote Rübe, Ochsenschlepp
18.00

BEEF TATAR

Brioche, Kartoffelschaum
15.00

Bei Fragen zu Allergenen sprechen Sie uns bitte an.

DAZWISCHEN

MARCHFELDER ARTISCHOCKEN
Parmesan, Piemonteser Haselnüsse, Zitrone
15.00

ÖTSCHERBLICKSCHWEIN
Lardo, Zwiebel, Miso-Gurke
15.00

KRÄFTIGE RINDSSUPPE
Frittaten, Bouillongemüse & Schnittlauch
4.50

CREMESUPPE KÜRBIS
Kernöl & Croûtons
5.80

Bei Fragen zu Allergenen sprechen Sie uns bitte an.

HAUPTGANG

KÄRNTNER KASNUDELN
Braune Butter, Kopfsalat
15.80

KÜRBISGNOCCHI
Hokkaidokürbis, Frischkäse, Vogerlsalat
16.50

GEBRATENES KARPFENFILET
Teichwirtschaft Fürstenberg
Kohl, Speck, Schupfnudel
21.00

KLASSISCHE GRAMMELKNÖDEL
vom Waldrockschwein
Sauerkraut, Schnittlauch, Bratlsaftl
16.90

WIENER SCHNITZEL
vom Ötscherblickschwein
Preiselbeer, Kartoffelsalat, Vogerlsalat
15.90

FILETSTEAK *(dry aged)*
mit Kräuterkruste, Krokette, bohnen
39.00

+ 20g confierte Wiener GUGUMUCK Schnecken
8.00

Bei Fragen zu Allergenen sprechen Sie uns bitte an.

ABSCHLUSS

KLASSISCHE NOUGATKNÖDEL
pochierte Birne & Birnensorbet
9.50

SCHOKOLADEN-GATEÂU
Rotwein-Zwetschgensorbet
8.00

GUANAJA SCHOKOLADE • •
verbrannte Banane, Yuzu, Erdnüsse
17.00

EIS & SORBETS *(hausgemacht)*
Vanille, Salzkaramell, Banane-Yuzu, Birne, Rotwein-Zwetschge, Kriecherl
3.00/Kugel

EISKAFFEE
7.50

AFFOGATO
4.50

Bei Fragen zu Allergenen sprechen Sie uns bitte an.