

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

KÄRNTNER KIRCHTAGSSUPPE

Safran, Spinat, Weintraube

ÖTSCHERBLICKSCHWEIN •

Lardo, Zwiebel, Miso-Gurke

WALDVIERTLER REH ••

Berglinsen, Quitte, Steinpilz, Bittersalat

GERÖSTETER BUCHWEIZEN ••

Opalys Schokolade, Himbeere, Pistazien aus Bronte

3 GANG 72 •

4 GANG 86 •

5 GANG 98

Wein 23/33/42

Saft 18/24/30

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

GERÖSTETER BUCHWEIZEN ••

Opalys Schokolade, Himbeere, Pistazien aus Bronte

3 GANG 60 •

4 GANG 74 •

5 GANG 86

Wein 23/33/42

Saft 18/24/30

ODER DOCH

A LA CARTE

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

GEDECK

(NUR TISCHWEISE)

Ofenwarmes Roggen-Malzbrot,
Heumilchbutter & Gartenkresse
4.50/Person

+ MARKKNOCHEN

3.50/Stück

VORSPEISE

GEBIRGSSAIBLING

Topinambur, Rote Rübe, Ochsenfleisch
18.00

BEEF TATAR

Brioche, Kartoffelschaum
15.00

DAZWISCHEN

MARCHFELDER ARTISCHOKEN

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

HAUPTGANG

KÄRNTNER KASNUDELN

Braune Butter, Kopfsalat
15.80

KÜRBISGNOCCHI

Hokkaidokürbis, Frischkäse, Cogerlsalat
16.50

GEBRATENES KARPFFENFILET

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

ABSCHLUSS

KLASSISCHE NOUGATKNÖDEL

pochierte Birne & Birnensorbet
9.50

SCHOKOLADEN-GATEÂU

Rotwein-Zwetschgensorbet
8.00

GERÖSTETER BUCHWEIZEN

Opalys Schokolade, Himbeere, Pistazien aus Bronte
17.00

EIS & SORBETS *(hausgemacht)*

Vanille, Salzkaramell, Sauerrahm, Birne, Rotwein-Zwetschge
3.00/Kugel

EISKAFFEE

7.50

AFFOGATO

4.50