SPEISEKARTE

•*SUPPEN*•

„Kleiner Bauchwärmer“

Knoblauch Creme-Suppe

mit Schwarzbrot-Croutons
und Schlagobers
(A,G,L,M,O)

5,50

Kräftige Rindssuppe mit Wurzelgemüse

Nach Wahl: Kaspressknödel
Frittaten
(A,C,E,G,H,L,M,O)

4,20

•*HAUPTSPEISEN*•

„Traditionell & Modern“

„STEIRA“ Cordon Bleu

in Kürbiskern-Panade mit
„Gsölchten“, Murtaler Steirerkäse,
Petersilien-Kartoffeln
Zitrone und Preiselbeeren
(A,C,G,L,M)

17,90

Bunter Filetspieß vom Grill Schwein & Huhn

mit Zwiebel, Speck, Pommes,
Röstgemüse und
hausgemachten Saucen
(Knoblauch-Sauerrahm & Cocktail)
(A,C,G,L,M)

18,90

Saltimbocca vom Hühnerfilet

mit Schinkenspeck, Salbei,
Polenta-Schnitte, gebratenen
Pilzen und Rahmgemüse der Saison
(A,C,G,L,M,O)

19,50

Geschmorte Kalbsbäckchen

mit Selleriepüree, Speckbohnen,
gebackenen Mandelbällchen und
kräftigem Portwein-Jus
(A,G,L,M,O)

24,90

Risotto „SURF AND TURF“

Risotto alla Milanese
mit Garnelen, saftigen
Rinderfilet-Streifen, Safran
und Zuckererbsenschoten
(A,C,D,G,L,O)
34,50

„Steirischer Wurzel-FISCH“

Gebratenes Zander-Filet
mit Juliennegemüse, Salzkartoffeln
Kren-Sauce und Kürbiskern-Pesto
(A,D,G,L,O)

22,90

Rosa gebratene Schweinemedaillons

im Speckmantel mit
Kartoffel-Lauch-Püree, Röstinchen
buntem Buttergemüse und kräftiger
Pfeffersauce
(A,C,G,L,M,O)

19,50

G´schmackiges Nudelquartett
(vegetarisch)

Käsnudeln, Tomate-Mozzarella,
Rucola und Kürbis mit brauner
Butter und kleinem Blattsalat mit
Kernöl
(A,C,G,L,M)

15,90

Hausgemachte Käsespätzle
(vegetarisch)

mit steirischem Bergkäse,
Röstzwiebel und kleinem
Blattsalat
(A,C,G,M,O)

14,90

Beilagen-Salate

Bunter Blattsalat, Vogerlsalat mit Kernöl, Käferbohnensalat mit Kernöl
4,50

Allergene Inhaltsstoffe, unser Service informiert sie gerne:
A Glutenhaltiges Getreide• **B** Krebstiere• **C** Eier• **D** Fisch• **E** Erdnüsse• **F** Sojabohnen• **G** Milch
H Schalenfrüchte• **L** Sellerie• **M** Senf• **N** Sesam• **O** Schwefeldioxid und Sulfite• **P** Lupinen• **R** Weichtiere

Erdäpfel-Vogerlsalat

mit gebratenem Speck,
Ei und Kernöl
(C,L,M)

7,90 | 10,50

Steirischer Backhendlsalat

mit gemischten Blattsalaten, panierten Hühnerfilet-Streifen, Käferbohnen, Ei, Apfelessig und Kernöl
(A,C,L,M)

10,50 | 16,90

•DI JAUS´N•

(Aus eigener Erzeugung)

Thalberghof Brettljause
!!!NUR AUF VORBESTELLUNG!!!
(ab 4 Personen)

Hausgemachter Karree- und Bauchspeck, Trockenwürstl, Aufstriche, Käse, Ei, Essiggemüse, Kren
(A,C,G,L,M,O)

15,90

Speckbrot
(der Klassiker)

mit Grammelschmalz, Karreespeck, Kren und Garnitur

9,50

Murtaler Steirer-Käsebrot
(das Original)

Schwarzbrot mit Butter und Murtaler Steirerkäse

10,50

Bunter Wurstsalat „Schweizer Art“

mit Extrawurst, Käse, rotem Zwiebel, Ei, Essig und Öl

Aufpreis
*Portion Brot
*Portion Kernöl

9,50 | * 1,80 | ***** 1,50

FÜR UNS´RE KLEINEN

Kinder-Schnitzer´l mit Pommes
8,00 (A,C,L)

•WAS SÜSSES•

Mehlspeise des Tages
(Kuchen, Schnitte oder Torte)

Fragen sie einfach unser Servicepersonal
(A,C,G,H,O)

5,20

Schokolade mit Passionsfrucht Mango & Kokos

Warmer Schoko-Brownie mit Kokos-Eis, marinierten Ananas, Passionsfrucht und Crumble
(A,C,G,H,O)

10,50

Wir wünschen guten Appetit!

Allergen-Information

Liebe Gäste! Gerne informiert Sie unser Service-Team über Allergene Zutaten in unserem Speisen-Angebot. Sprechen Sie uns einfach an!

Allergene Inhaltsstoffe, unser Service informiert sie gerne:
A Glutenhaltiges Getreide• **B** Krebstiere• **C** Eier• **D** Fisch• **E** Erdnüsse• **F** Sojabohnen• **G** Milch
H Schalenfrüchte• **L** Sellerie• **M** Senf• **N** Sesam• **O** Schwefeldioxid und Sulfite• **P** Lupinen• **R** Weichtiere