

Der Thaller

WIRTSCHAUS | RESTAURANT | HOTEL ****

DER
LUIS

G'SCHMACKIG
UND ECHT



Aperitif-Empfehlung

Thallers Hugo Isabellafrizzante Soda Hollundersirup Minze Zitrone	€	6,20
Gratzer Natur Bier Johann Hermann Adelheid	€	5,10
Muskatellersekt , Harkamp	€	5,70
Isabellafrizzante , Söll	€	5,30
Vickis Passion Gölles Gin Soda Passionsfrucht	€	9,00
Hausgemachte Limo	€	4,90

Luis' Weinempfehlung

Gräfin [SB] , Muster, L. Thaller & N. Thaller Sonderfüllung	€	8,50
--	---	------

Weissweine

Grüner Veltliner , "Ried Rosengarten", V. Fischer	BIO	€	5,30
Riesling , „Steinreich“ V. Fischer	BIO	€	4,10
Roter Muskateller , V. Fischer	BIO	€	5,50
Weißburgunder , Herrenhof Lamprecht	BIO	€	5,50
Furmint „vom Sandstein“, Herrenhof Lamprecht	BIO	€	6,20
Sauvignon Blanc , Adam-Lieleg		€	4,90

Rotweine

Zweigelt „Setzen“ , V. Fischer	BIO	€	4,30
Blaufränkisch , Kerschbaum		€	4,60
Cabernet Franc , Arnaud Lambert	BIO	€	5,80
Merlot , Dorli Muhr	BIO	€	6,00
Donum , Wachter		€	6,40

Rosé

Roza , Ploder-Rosenberg	BIO	€	8,50
Rosé Zweigelt , Bründlmayer		€	5,00

Süsswein

Tokaji Aszú , Vinum Regum Rez Vinorum	€	6,10
Spätlese Riesling , Fritz Haag	€	4,50

Herbstaromen à la Luis

Das Trüffel-Ei Spinat Parmesan Trüffel Weinempfehlung: Weißburgunder, Harkamp	€ 20,00 € 6,50
Der Kürbis Cremesuppe Bauernbrot Kürbiskern-Grammelschmalz Lardo	€ 7,50
Die Maroni Cremesuppe Portwein Apfel	€ 8,00
Das Kalbsbries Spinat Sellerie Gänselebersauce Weinempfehlung: naked red, Heinrich	€ 26,00 mit Gänseleber + € 12,00 mit Herbsttrüffel + € 5,00 € 4,80
Der Herbsttrüffel Linguine Parmesan Olivenöl Weinempfehlung: Morillon, Rebenhof	€ 29,00 € 7,50
Der Saibling Fregola Spinat geräucherter Schafkäse Weinempfehlung: Sauvignon Blanc „Freundschaft“, Rebenhof	€ 29,00 € 7,70
Das Hirschkalb Rücken Steinpilze Topinambur Weinempfehlung: Cabernet Franc, Arnaud Lambert	€ 39,00 € 5,80
Die Entenbrust gebraten mit Topinambur und Pilzen dazu Rotkraut und Knödel Weinempfehlung: Syrah, Schönberger	€ 38,00 € 7,50
Der Apfel Tarte Sauerrahm Heidelbeeren Weinempfehlung: Maury, Domaine des Enfants	€ 10,50 1/16 l € 5,20



QR-Code scannen
und Newsletter erhalten!

Vorspeisen

Vom AlmoX Carpaccio mit Parmesan, Kräutern und Gölles Apfelbalsamessig, serviert mit hausgemachtem Toastbrot und Butter ^{AGM}	€ 14,90
Das Bauern-Ei mit Sauschädl, Grammeln und Sellerie ^{CG}	€ 14,90
„Kulmers“ Räucherforelle mit Rahmgurkensalat und hausgemachtem Toastbrot ^{ADGM}	€ 12,90
als Hauptspeise	€ 17,90
Der Schafkäse im Speckmantel gebraten mit saisonalen Salaten und Gölles Apfelbalsamessig ^G	€ 11,90
als Hauptspeise	€ 16,90
Die Gänseleber gebraten mit Quitte, Muscovado Zucker, Schafjoghurt und hausgemachtem Brioche ^{AG}	€ 26,00

Suppen

Tagessuppe ^{ACGL}	€ 4,90
Rindssuppe mit Frittaten, Leberknödel oder Fleischstrudel ^{ACGL}	€ 4,90
Rindssuppe mit Bluttommerl und Wurzelgemüse ^{ACGL}	€ 6,50
Knoblauchcremesuppe mit Brotkrusteln ^{AGL}	€ 6,30
Weizer Selchkäse Rindssuppe mit Pressknödel und Schnittlauch ^{ACGL}	€ 7,00

Bodenständig

Beuschelsuppe nach Omas Rezept ^{AGL}	groß	€	7,00
	klein	€	6,00
Beuschel vom Weizer Berglamm mit gebackenen Kapern und gebratenem Brioche ^{ACGL}		€	16,90
Gebackene Schweinsleber mit Preiselbeeren und Erdäpfel-Blattsalat ^{ACG}		€	14,90
Blunz'n gebacken mit Erdäpfel-Blattsalat ^{ACG}		€	14,90

Salatgerichte

Steirischer Fischsalat Gebackener Süßwasserfisch an Salatmix mit Kernöl und Kürbiskernen ^{ACG}		€	18,90
Steirischer Backhendlsalat Blattsalat mit gebackenen Hendlstreifen und Kernöl ^{ACGM}		€	14,90
	mit gemischtem Salat	€	16,90
Fitnesssalat Salatteller mit gebratenen, steirischen Hendlstreifen und Joghurt- oder Kernöldressing ^{GM}		€	14,90
Vitalsalat Blattsalat mit hausgemachten Erdäpfel-Schafkäsetascherl, Basilikum und Parmesandressing ^{ACGM}		€	14,90

Hauptspeisen vom Almo

Beef Tartare „gehackt“

mit Zwiebel, Olivenöl, Butter und hausgemachtem Toastbrot ^{AGM}	200 g	€ 29,00
	160 g	€ 24,00
	100 g	€ 19,00

Die Beiried „Entrecôte“

gebraten mit Rotwein-Schalottensauce, Pilzen und Erdäpfelblattl'n ^{ACGL}	220 g	€ 36,00
---	-------	---------

Der Lungenbraten „Filet“

gebratenes Filet mit Rotwein-Schalottensauce und Rosmaringnocchi ^{ACGL}

oder

im Speck gebraten mit Erdäpfel-Pilzgröstl und Thymianglace ^{CGL}

	220 g	€ 42,00
	160 g	€ 35,00

Hauptspeisen klassisch

Die Landhendlbrust

im Vulcanomantel gebraten mit Pilz-Risotto und Junglauch ^{C,L}		€ 24,00
---	--	---------

Das Premium-Schwein

gebratenes Filet mit Spätzle und Postsauce (Paprika, Speck und Pilzen) ^{A,C,G,L}		€ 18,90
---	--	---------

Das Wiener Schnitzel „in Butterschmalz gebacken“

vom Kalb dazu Preiselbeeren ^{A,C,G}		€ 24,00
--	--	---------

Das Schnitzel vom Premium-Schweinskarree

gebacken oder natur ^{A,C,G}		€ 13,90
--------------------------------------	--	---------

Das Steirische Cordon bleu

in der Kürbiskernkruste gebacken dazu Preiselbeeren ^{A,C,G}		€ 14,90
--	--	---------

mit Beilage nach Wahl (Petersilienerdäpfel, Pommes od. Reis)	+	€ 3,00
---	---	--------

Die Bachforelle vom Schröcker

gebratenes Filet mit Knoblauchbutter und Kräuter-Risotto ^{D,G}		€ 24,90
---	--	---------

gebratenes Filet mit Knoblauchbutter und Petersilienerdäpfel ^{D,G}		€ 21,90
---	--	---------

kleine Portionen abzgl.

€ 2,00

Hauptspeisen vegetarisch

Erdäpfelnockerl mit gebratenem Lauch, Mangold und Schafkäse ^{A,C,G}	€ 13,90
Schwammerl-Risotto mit Parmesan und Knoblauch ^{GL}	€ 14,90
Spaghetti mit Olivenöl und Knoblauch ^{A,C,G}	€ 11,90
Grillkäse von den Weizer Schafbauern mit Grillgemüse und Knoblauch-Kräuterdip ^{A,C,G}	€ 14,90

Salate

Salat vom Buffet ^{LM}	€ 4,90
Salat aus der Küche ^{LM}	€ 5,50



QR-Code scannen
und Newsletter erhalten!

Dessert

Dessert-Variation à la Luis ^{A,C,G,E,H,O} in zwei Gängen	€ 12,90
aufgeschlagene Panna Cotta ^G	€ 9,90
Variation von der Zotter Schokolade ^{A,C,G}	€ 12,90
Strudel der Saison nach Empfehlung ^{A,C,G} mit Vanillesauce	€ 5,50 € 7,50
Gerührtes Zitronensorbet mit Prosecco ^O	€ 8,20
warmer Schoko-Nusskuchen mit Schlag und Schokosauce ^{A,C,G,H}	€ 7,90
2 Stück Palatschinken mit Marmelade nach Wahl ^{A,C,G} (Preiselbeer, Marille oder Erdbeere)	€ 6,00
Geeiste Schokoladentorte ^{C,G,H}	€ 8,90
Kaiserschmarr'n mit hausgemachtem Kompott oder Preiselbeeren ^{A,C,G} ab 2 Personen	€ 12,00

Weitere hausgemachte Torten und Köstlichkeiten
finden Sie in unserer Vitrine,
sowie Eiskreationen in unserer Eiskarte.

Allergene auf einen Blick

A	glutenhaltiges Getreide	Roggen, Weizen, Hafer, Gerste, Dinkel, Emmer, Einkorn, Kamut- oder Hybridstämme und daraus gewonnene Erzeugnisse wie Stärke, Mehl, Grieß, Polenta und Weizenkeimöl
B	Krebstiere	alle Arten von Krebstieren und daraus gewonnene Erzeugnisse
C	Ei	alle Arten von Nutzgeflügeleiern und daraus gewonnene Erzeugnisse
D	Fisch	alle Fischarten und daraus gewonnene Erzeugnisse wie Fischgelatine, Kaviar oder Fischsauce
E	Erdnuss	alle Erdnussarten und daraus gewonnene Erzeugnisse
F	Soja	alle Sorten von Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse wie weißer und schwarzer Sesam, Sesamöl, Sesampasten, Sesambutter, Sesammehl und Sesamsalz
G	Milch	alle Arten von Nutztiermilch wie z.B. Kuhmilch sowie auch Milch von Ziege, Schaf, Büffel und Pferd und daraus gewonnene Erzeugnisse
H	Schalenfrüchte	Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse, sowie daraus gewonnene Erzeugnisse wie Nussöl und geröstete Nüsse
L	Sellerie	alle Selleriesorten und daraus gewonnene Erzeugnisse wie Selleriepulver oder Selleriesalz
M	Senf	alle Senfsorten und daraus gewonnene Erzeugnisse wie Senfpulver, scharfer oder süßer Senf und Senföl
N	Sesam	alle Sesamsorten und daraus gewonnene Erzeugnisse wie Sesamöl, Sesambutter und Sesammehl
O	Sulfite	Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder mg/l als insgesamt vorhandenes SO ₂ , die damit geschwefelten Erzeugnisse wie Wein und Essig
P	Lupinen	alle Lupinensorten und daraus gewonnene Erzeugnisse wie Lupinenmehl und Lupinenkonzentrat
R	Weichtiere	alle Arten von Weichtieren wie z.B. Muscheln, Austern Schnecken und daraus gewonnene Erzeugnisse