

Beim Einikommen oder Dazwisch'n

Unser legendäres Beinschinkenbrot Bauernbrot von Christian Eder mit Thums Mangalitza-Beinschinken, Bauernbutter, Senfgurke, Kren & Schnittlauch	7,90
Rübenvielfalt Karottencreme, eingelegte, weiße Rübe, geschmorte rote Rübe & Petersilienöl	9,90
„Thallerns Klostersalat“ Würfel von der gebratenen Hühnerbrust mit rotem & gelben Chicorée, Grapefruit, Pomelo, hartgekochtem Ei & Thousand Island-Dressing	9,90
Tafelspitz von der Weidekalbin auf Käferbohnencreme, mariniert mit Kernölmarinade & Krenschäum	12,90
Kalbskutteln „Milanese“ Würzige, tomatisierte Kalbskutteln mit Parmesan gratiniert	12,90
Thunfisch-Sashimi auf Ingwergemüse mit Sojasauce	14,90
Gebackener Kalbskopf mit Schwarzwurzel-tatar-Tatar & Walnussmayonnaise Vorspeise / Hauptspeise	9,90 / 14,90

A Supperl

Kräftige Rindsuppe mit Grießnockerl oder Leberknödel	5,70
Hühnereinmachsuppe mit Bröselknödel	5,70
Topinamburcremesuppe mit Perigord-Trüffel	7,90

Für die Wandersleit & Radler

Sacherwürstel mit Saft oder mit Senf & Kren und Semmel	6,20
Gulasch vom Bio-Rind mit Semmel Vorspeise/Hauptspeise	9,90 / 15,90
Klassisches Kalbsrahmbeuschel mit Serviettenknödel Vorspeise/Hauptspeise	9,90 / 15,90
Hausgemachte Grammelknödel mit Sauerkraut und würzigem Fleischsafterl Vorspeise (2 Stk.)/Hauptspeise (4 Stk.) jedes weitere Stück	8,90 / 17,80 4,00

Gemüsig & Gsund

Geschmorter Orangen-Fenchel
auf Paradeiser-Coulis & Blattspinat, mit Käse überbacken
Vorspeise/Hauptspeise 9,50/17,90

Vegetarische Sarma-Krautroulade
gefüllt mit Gemüse- Cous-Cous, Rosinen & Pinienkernen
serviert auf roter Paprikacreme
Vorspeise/Hauptspeise 9,50/17,90

Unsere Fischerl

Gebraatenes Filet vom irischen Bio-Lachs
auf Pastinakencreme mit Blattspinat 24,90

Weißfleischiger Dornauer Flusswels
mit würzigem Chili-Kraut, Kümmelerdäpfel & Specksauce 26,90

Gegackertes & Geschnattertes

Das legendäre Thallern-Backhenderl
1/2 Steirer-Backhuhn mit Erdäpfel-Endiviensalat
(auf Wunsch mit oder ohne Haut, 15 min. Wartezeit) 17,50

1/2 Steirer-Brathuhn mit gemischtem Salat (mehrmals täglich
frisch gebraten, solange der Vorrat reicht) 17,50

Gebackene Hühnerleber mit Sauce Tartar
Vorspeise/Hauptspeise 9,90 / 15,90

Sautierte Hühnerleber mit Erdäpfelpüree
Vorspeise/Hauptspeise 9,90 / 15,90

Gebackene Brust vom Steirer-Huhn gefüllt mit
Edamer & Thum-Beinschinken 19,50

Ofenfrische Bauernente für 2 Personen
mit Rotkraut & Serviettenknödel pro Person 18,90

Schwein, Ox, Kalb oder Ente

Wiener Schnitzel
mit gemischtem Salat
vom Ötscherblick-Schwein / vom Kalbskarrée 16,90 / 21,90

Gekochtes von der Weidekalbin

Gekochtes Schulterscherzel von der Weidekalbin im Kupferkessel serviert
mit Rösterdäpfel, Cremespinat, Apfelkren & SchnittlauchsaUCE 20,50

Zwiebelrostbraten mit Braterdäpfel und Zwiebel- Natursafterl 20,90

Geschmorter Rindsbraten „Burgunderart“
mit Strozzapreti & glacierten Karotten 19,90

Medaillons vom Kalbsrücken
auf Risotto von schwarzem Perigord-Trüffel & Gemüsevariation 27,90

Rosa gebratene Flugente
mit Orangen-Pfeffer, geschmortem Chicorée & Thymiangnocchi 24,90

Unsere Salatl'n

Gemischter Salat

Unser Salat-Sortiment:

Erdäpfel-, Kraut-, Karotten-, Gurken-, Schwarzwurzel-,
Endivien-, Häuptel- und Blattsalat

3,90

Für die Zuckergoscherl...

„Unsere“ Cremeschnitte

Blätterteig mit Vanillecreme gefüllt

dazu servieren wir Vanillesauce

6,30

Winterliche Apfeltarte mit Pekanüssen & Ahornsirup

6,90

Hausgemachter Milchrahmstrudel

mit Vanillesauce

6,30

Klassischer Apfelstrudel

mit Vanillesauce oder Schlagobers

6,30

Nougat-Erdnussterrine

mit Karamell & geschmorten Gewürzwetschken

9,90

Thallerns Bienenstich-Törtchen

mit gebrannter Creme & Maracuja-Ananasragout

9,50

Kaffee-Eclair

mit marinierter Mango & Krokantschokolade

8,90

...oder a Kas

Variation von österreichischen & internationalen Käsen

mit Biobutter

11,00

Gedeck:

hausgemachter Aufstrich

ofenfrisches Klosterbrot und Stoffserviette pro Person

2,90