

## Beim Einikommen oder Dazwisch'n

Unser legendäres Beinschinkenbrot Bauernbrot von Christian Eder mit Thums Mangalitza-Beinschinken, Bauernbutter, Senfgurke, Kren & Schnittlauch	7,20
Italienische Burrata auf Carpaccio von Ochsenherzparadeiser mit Petersilpesto auf Wunsch mit sautierten Steinpilzen	12,90 +6,00
„Thallerns Klostersalat“ Würfel von der gebratenen Hühnerbrust mit Eisbergsalat, Kukuruz, Kidneybohnen, eingelegtem Kürbis hartgekochtem Ei & Kernölmariade	9,90
Fein geschnittener Lamm-Rohschinken mit Feigenchutney	13,90
Mit Basilikum, hausgebeizter Seesaibling mit konfierten Kirschparadeisern	13,90
Gebackener Kalbskopf mit Steinpilz-Tatar & Petersilmayonnaise Vorspeise / Hauptspeise	9,90 / 14,90

## A Supperl

Kräftige Rindsuppe mit Grießnockerl oder Leberknödel	4,90
Hühnereinmachsuppe mit Bröselknödel	4,90
Cappuccino vom Steinpilz	6,90

## 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/Hauptspeise	6,50 / 16,90
jedes weitere Stück	5,00

## Gemüsig & Gsund

Thymian-Gnocchi mit Letscho und altem Pecorino Vorspeise/Hauptspeise	8,00/15,90
Würziges Eierschwammerlgulasch mit gebratenen Serviettenknödel & Sauerrahm	10,90/20,90

## Unsere Fischerl

Gebratenes Filet vom Dornauer Karpfen mit Letschogemüse, Thymiangnocchi & Kräuterbutter	22,90
Im Ganzen gebratene Regenbogenforelle mit Petersilerdäpfel & Blattsalat	23,90

## Gegackertes & Geschnattertes

Das legendäre Thallern-Backhenderl 1/2 Steirer-Backhuhn mit Erdäpfel-Vogerlsalat (auf Wunsch mit oder ohne Haut, 15 min. Wartezeit)	16,90
1/2 Steirer-Brathuhn mit gemischtem Salat (mehrmals täglich frisch gebraten, solange der Vorrat reicht)	16,90
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 Speck, Zwiebel, Pfefferoni & Edamer	19,50
Ofenfrische Bauernente für 2 Personen mit Rotkraut & Serviettenknödel pro Person	18,90

## Schwein, Ox, Kalb oder Wild

Wiener Schnitzel mit gemischtem Salat vom Ötscherblick-Schwein / vom Kalbskarrée	15,90 / 20,90
Gekochtes von der Weidekalbin	
Schulterscherzel <u>oder</u> Gemischtes Gekochtes (3 feine Sorten Rindfleisch) mit Rösterdäpfel, Cremespinat, Apfelkren & Schnittlauchsauc	19,90
Zwiebelrostbraten mit Braterdäpfel und Zwiebel- Natursafterl	20,90
Saltimbocca vom Kalbsrücken mit Safranrisotto & konfierten Kirschparadeisern	25,90
T-Bone-Steak vom Ötscherblick-Schwein (perfekte Portion für 1 Person) mit Ofen-Erdäpfel-Gemüse	23,90
Wienerwaldwild aus eigener Jagd – je nach Jagderfolg mit geschmortem Hokaido-Kürbis, gebratener Polenta & Rotkraut unser Personal informiert Sie gerne	Tagespreis

## Unsere Salatl'n

Gemischter Salat

Unser Salat-Sortiment:

Erdäpfel-, Kraut-, Karotten-, Gurken-, Paradeiser-,  
Vogerl-, Häuptel- und Blattsalat

3,70

## Für die Zuckergoscherl...

„Unsere“ Cremeschnitte

Blätterteig mit Vanillecreme gefüllt

dazu servieren wir Vanillesauce

6,30

Hausgemachter Zwetschkenkuchen mit Zimtobers

6,90

Hausgemachter Milchrahmstrudel

mit Vanillesauce

6,30

Klassischer Apfelstrudel

mit Vanillesauce oder Schlagobers

6,30

3erlei von der Zwetschke

Tarte, Sorbet & hausgemachter Röster

9,50

Variation von hausgemachten Sorbets (3 Sorten)

8,50

Marmoriertes Schokoladenparfait

auf Birnencarpaccio & Rhumrosinen

9,90

## ...oder a Kas

Variation von österreichischen & internationalen Käsen

mit Biobutter

11,00

Gedeck:

hausgemachter Aufstrich

ofenfrisches Klosterbrot und Stoffserviette pro Person

2,70