

Beim Einikommen oder Dazwisch'n

Unser legendäres Beinschinkenbrot Bauernbrot von Christian Eder mit Thums Mangalitza-Beinschinken, Bauernbutter, Senfgurke, Kren & Schnittlauch	7,90
Rübenvielfalt Geschmorte rote Rübe, weiße Rübencreme & eingelegte Chioggia-Rübe	9,90
3 Pralinen von der Gänseleber mit Gewürzwetschken und Brioche	14,90
„Thallerns Klostersalat“ Würfel von der gebratenen Hühnerbrust mit rotem & gelbem Chicorée, Pomelo, Grapefruit, hartgekochtem Ei und Thousand Island-Dressing	10,90
Knuspriger, glasierter Schweins-Bauch mit Coleslaw-Salat	13,90
Gebeizte Radelberger Lachsforelle mit Erdäpfelpuffer & Rahmgurken-Spaghetti	13,90
Gebackener Kalbskopf mit rotem Rüben-Tatar & Wasabimayonnaise Vorspeise / Hauptspeise	9,90 / 14,90

A Supperl

Kräftige Rindsuppe mit Grießnockerl oder Leberknödel	5,70
Hühnereinmachsuppe mit Bröselknödel und Gänseklein	5,70
Maronicremesuppe mit Blätterteig-Sesam-Stangerl	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 (15min Wartezeit) Vorspeise (2 Stk.)/Hauptspeise (4 Stk.) jedes weitere Stück	8,90 / 17,80 4,00

Gemüsig & Gsund

Würziger Linsen-Eintopf mit Semmelknöderl Vorspeise/Hauptspeise	10,50/18,50
Hausgemachte Gnocchi von der roten Rübe mit Wasabi-Schaum Vorspeise/Hauptspeise	10,50/18,50

Unsere Fischerl

Gebackenes Karpfenfilet vom Gut Dornau mit Erdäpfel-Mayonnaisesalat	24,90
Gebratenes Filet vom Zander auf Kürbiskraut mit Kümmelerdäpfel	24,90

Gegackertes & Geschnattertes

Das legendäre Thallern-Backhenderl 1/2 Steirer-Backhuhn mit Erdäpfel-Endiviensalat (auf Wunsch mit oder ohne Haut, 15 min. Wartezeit)	17,90
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 Kürbiskernbrie & Thum-Beinschinken	19,90
Ofenfrische Bauernente für 2 Personen mit Rotkraut & Serviettenknödel pro Person	18,90

Schwein, Ox oder Kalb

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, Apfeln & Schnittlauchsauc	21,50
Zwiebelrostbraten mit Braterdäpfel und Zwiebel- Natursafterl	21,50
Sämiges Kalbsrahmgulasch mit Butternockerl & Sauerrahm	21,90
Rosa gebratene Krone vom Donauland-Lamm mit Petersilwurzelcreme & roten Rüben-Gnocchi	29,90

Etwas B´sonderes

Bitte bestellen Sie diese Spezialgerichte 2 Tage im Voraus !!

Wolfsbarsch in der Salzkruste mit Rosmarinerdäpfel & saisonalem Gemüse für 2, 3 oder 4 Personen	per 10dag	5,90
Côte de Boeuf (Rinderhochrippe) „dry-aged“, ca. 750 Gramm mit sautiertem Gemüse & Rosmarinerdäpfel für 2 Personen	pro Pers.	42,90

Unsere Salatl´n

Gemischter Salat Unser Salat-Sortiment: Erdäpfel-, Kraut-, Karotten-, Gurken-, Käferbohnen-, Endivien-, Häuptel- und Blattsalat		3,90
--	--	------

Für die Zuckergoscherl...

„Unsere“ Cremeschnitte Blätterteig mit Vanillecreme gefüllt dazu servieren wir Vanillesauce		6,50
Weihnachtliche Linzer-Schnitte mit Zimtobers		7,50
Hausgemachter Milchrahmstrudel mit Vanillesauce		6,50
Klassischer Apfelstrudel mit Vanillesauce oder Schlagobers		6,50
Keks-Tiramisu mit Punsch-Mandarine & gebrannten Nüssen		9,90
Törtchen vom Lebkuchenmousse auf Glühweinsauce mit Bratapfel-Praline		9,90
Hausgemachte Mohnnudeln mit Mohnbutter & Zwetschkenröster-Sorbet		9,90

...oder a Kas

Variation von österreichischen & internationalen Käsen mit Biobutter		11,00
Gedeck: hausgemachter Aufstrich ofenfrisches Klosterbrot und Stoffserviette pro Person	2,90	