

EMPFEHLUNG AUS DER KÜCHE

Herzlich Willkommen im Thalinger Hof!

Lassen Sie sich von unserem Küchenteam kulinarisch verwöhnen.

Vorspeisen:

Kürbissuppe

mit regionalem Kürbiskernöl

€ 6,50

Beef Tatar

dazu eingelegter Kürbis, Rucola, rote Zwiebel,
Butter und Toastbrotecken

€ 16,50

Hauptspeisen:

Knusprig gebratenes Zanderfilet

auf Kürbis-Risotto und Kürbiskernkrokant

€ 18,90

Caesar Salad

Blattsalat mit Caesar-Dressing und Parmesan
mit gebackener Kürbis
mit Hühnerstreifen

€ 15,50

€ 18,50

Mühlviertler Bauernsalat

mit Grammelknödel, gebratenem Speck und
gerösteten Erdäpfelscheiben

€ 16,90

dazu eine Portion Knoblauchbrot (2 Stk.)

€ 3,50

Kürbis Gordon-Bleu

vom Schwein mit Kürbis-Frischkäsefülle
dazu Petersilienerdäpfel oder Pommes

€ 18,90

Schwammerl-Ragout

mit Obers Sauce und Semmelknödel (Veggie)
dazu Medaillons vom Schwein

€ 16,90

€ 18,90

Geröstete Kalbsleber

mit Champignons in Majoransaft
dazu Kräuterspätzle und Apfel-Zwiebelchutney

€ 18,90

Dessert:

Schokoküchlein

mit hausgemachtem Kürbiseis

€ 7,90

„Lieber Gast! Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeiter/innen!“

Rezept des Monats

Kürbiscremesuppe

Zutaten für 4 Personen:

400g Kürbis gewürfelt

6dl Bouillon blanc

1EL Zucker

30g Butter

50g Zwiebeln geh.

2dl Obers

1EL weißer Balsamicoessig

Salz, Pfeffer

Kürbis mit Butter und Zucker glasieren,
Zwiebel dazu und anschwitzen, mit
Essig ablöschen, mit Gemüfefond
aufgießen und Kürbis weichkochen,
anschließend Obers
beigeben und pürieren.

Wildbrunch

9.11.2025 von 11:30 – 14:00 Uhr

Reservierung erforderlich!

SUPPEN

Frittatensuppe	€ 5,20
Kaspressknödelsuppe	€ 5,20
Knoblauchcremesuppe	€ 5,90

SALATE

Kaspressknödel Salat auf buntem Salat dazu Sauerrahmsauce	€ 12,90
Bunter Blattsalat mit gebratenem Hühnerfilet	€ 13,90
Steirischer Backhendlsalat mit regionalem Kürbiskernöl (Ennsdorf) und Cherrytomaten auf mariniertem Blattsalat	€ 15,90

dazu eine Portion Knoblauchbrot (2 Stk.) € 3,50

Grüner Blattsalat	€ 4,80
Grüner Blattsalat, groß	€ 6,90
Beilagen Salat	€ 4,80
Beilagen Salat, groß	€ 6,90
Warmer Speckkrautsalat	€ 4,80
Erdäpfelsalat	€ 4,80

WOCHENANGEBOT

(gültig ab 18 Uhr, Freitag, Samstag und Sonntag ab 12 Uhr)

Montag

Big Deal

Riesenschnitzel vom Schwein (Kaiserteil) mit Pommes

um € 13,90

Dienstag

Weiberroas

alle Damen erhalten ein Glas Hugo oder Prosecco

um € 2,50

Mittwoch

Fair Chance

Gin Tonic an der Bar zum Selbermixen

um € 8,90

Donnerstag

Dinner 4 Two

*Reservierung erforderlich / Beginn 19 Uhr
4 Gänge Menü inkl. Gedeck, 1 Flasche Wein, 1 Flasche Mineral,
Kaffee/Tee/Kakao*

um € 79,80

Freitag

Tafelspitz

mit Semmelkren, Erdäpfelschmarrn und Apfelkren

um € 16,90

Samstag

Knödel-Trio

*Hascheeknödel, Grammelknödel und Speckknödel
mit Natursaftl und warmen Speckkrautsalat*

um € 15,90

Sonntag

Schwein gehabt!

*Ofenfrischer Schweinebraten mit Natursaftl,
warmen Speckkrautsalat und Semmelknödel*

um € 15,90

VORSPEISEN

3erlei Aufstriche
mit Riesenbrezn

€ 8,50

„Caprese“ Büffelmozzarella mit Tomaten,
Pesto, Balsamico Glace und Rucola

€ 9,90

WIRTSCHAUSKUCHL

Wiener Schnitzel

vom Schwein (Kaiserteil)
mit Petersilienerdäpfel oder Pommes

€ 16,50

Wiener Schnitzel

vom Huhn (Filet)
mit Petersilienerdäpfel oder Pommes

€ 16,50

Grillteller

(Rind, Schweinekarree, Hühnerbrust und Bernerwürstl)
dazu Gemüse und Pommes

€ 19,50

Jägerpfanne mit Schweinefilet

mit Speck, Champignons und Zwiebeln
dazu Kräuterspätzle und Pfefferrahmsauce

€ 18,50

Tiroler Bauerngröstl mit Spiegelei

€ 13,90



Craftbiere

Wir haben zusätzlich ein großes Flaschenbiersortiment.

Bitte Fragen Sie nach unserer Craftbier Karte.

Unsere Flaschenbiere gibt es auch zu günstigeren Ab-Hof Verkaufspreisen (zum Mitnehmen).

Für eine eigene Verkostung Zuhause oder als kleines Geschenk für befreundete Bierliebhaber.



HERZHAFTES

Würzige Ripperl

in Honigmarinade, dazu hausgemachten Wedges
und 2erlei Saucen

€ 16,90

Mixed Grill

Ripperl (mit Honigmarinade), Chicken Wings,
dazu hausgemachte Wedges und 2erlei Saucen

€ 17,90

Hamburger

Rindfleisch-Speckpatty, Salat,
frische Tomaten, Salatgurken, Zwiebeln,
Senfmayonnaise und Wedges

€ 15,50

Cheeseburger

Rindfleisch-Speckpatty, Emmentaler, Salat,
frische Tomaten, Salatgurken, Zwiebeln,
Senfmayonnaise und Wedges

€ 15,50

Rinderbraten

auf Speckfisolen und Kroketten
dazu Rotweinsauce und Röstzwiebel

€ 19,90

VEGETARISCH

Klassische Käsespätzle mit Röstzwiebeln

€ 14,50

Kaspressknödel Salat

auf buntem Salat dazu Sauerrahmsauce

€ 12,50

Gröstl vom Gartengemüse

mit Erdäpfeln, Spinat und Spiegelei

€ 13,50



SCHNÄPSE



Marille	2cl	€ 3,40
	4cl	€ 5,50
Williams	2cl	€ 3,40
	4cl	€ 5,50
Leidlbirne	2cl	€ 3,40
	4cl	€ 5,50
Zwetschke	2cl	€ 3,40
	4cl	€ 5,50
Kriacherl	2cl	€ 3,40
	4cl	€ 5,50
Beerenzauber	2cl	€ 3,40
	4cl	€ 5,50
Verschiedene Liköre	2cl	€ 3,40
	4cl	€ 5,50
Nussgeist	2cl	€ 3,40
	4cl	€ 5,50
Gölles Alter Apfel	2cl	€ 4,40
	4cl	€ 7,20
Gölles Alte Zwetschke	2cl	€ 5,20
	4cl	€ 8,90

Kaffee zum Dessert

Espresso	€ 3,40
Espresso groß	€ 4,20
Kleiner Brauner	€ 3,40
Großer Brauner	€ 4,20
Verlängerter Cappuccino	€ 3,70
Cappuccino mit Schlag	€ 4,20
Latte Macchiato	€ 4,50
Latte Macchiato	€ 4,50



SÜSSE VERSUCHUNG

Eispalatschinke € 8,50

Knusprige Apfeltascherl mit Vanilleeis € 7,50

3 Stk. Nougatknödel mit Beerenröster € 7,50

KÄSE schließt den Magen

Gemischter Käseteller mit Nüssen & Feigensenf € 9,90

**Großer gemischter Käseteller
mit Nüssen & Feigensenf** € 14,90



Unser zusätzliches Angebot für kleine Feiern

RIPPERL UND HENDLFLÜGERL (AB 8 PERS.)

würzige Ripperl und Hendlflügerl; dazu Ofenkartoffeln, Maiskolben, Pommes und diverse Saucen
auf Vorbestellung, **p.P. € 19,90**

RITTERESSEN (AB 8 PERS.)

Blutwurst, Grillwürstl, Ripperl, Bradl und Hühnerfilet
Pommes, Semmelknödel und warmen Speckkrautsalat;
auf Vorbestellung, **p.P. € 21,90**

BRATL IN DER REIN (AB 8 PERS.)

Thalingerhofs ofenfrisches Bauernbrat'l mit Semmelknödel, Natursaftl, Erdäpfel und warmen Speckkrautsalat; im Reindl serviert
auf Vorbestellung, **p.P. € 19,90**

KNÖDL IN DER REIN (AB 8 PERS.)

Grammelknödel, Speckknödel, Hascheeknödel, Semmelknödel,
warmer Speckkrautsalat, Natursaftl...
auf Vorbestellung, **p.P. € 18,90**

ALLERLEI GEBACKENES (AB 8 PERS.)

Cordon Bleu vom Schwein (Kaiserteil), Wiener Schnitzel vom Huhn,
Schinken-Käse-Röllchen, Champignons,
Gemüse und Emmentaler gebacken
Beilagen: Pommes, Gemüse, Petersilienerdäpfel
und reichlich hausgemachte Saucen
auf Vorbestellung, **p.P. € 21,90**

Hotel und Wirtshaus

Worauf Wir Wert legen

**„Kein Genuss ist vorübergehend,
denn der Eindruck den er hinterlässt ist bleibend.“**

Neben Motivation und Leidenschaft, dem Eingehen auf den Gast und seine Wünsche, pflegt unser Serviceteam auch das tägliche Augenzwinkern – damit aus dem Alltag ein lächelnder Alltag und Ihr Besuch bei uns zu einem Erlebnis wird. Schließlich soll sich neben dem Gaumen auch das Herz erfreuen.

Unser Leitfaden ist nicht neu, aber in der heutigen Zeit leider etwas in Vergessenheit geraten – die Wirtshauskultur.

Wir möchten mit unserem Wirtshaus einen gemütlichen Treffpunkt für Alt und Jung, Familien und Gruppen, sowie für Gäste und Nachbarn schaffen.

Stammtisch oder romantisches Dinner – Jeder Gast, der die Wirtshauskultur (er)leben möchte, ist bei uns

Herzlich Willkommen.