

EMPFEHLUNG AUS DER KÜCHE

Herzlich Willkommen im Thalinger Hof!
Lassen Sie sich von unserem Küchenteam kulinarisch verwöhnen.

Vorspeisen:

Raunasuppe mit Obershaube und Kren	€ 6,50
Beef Tatar dazu eingelegten Champignons, Rucola, rote Zwiebel, Butter und Toastbrotecken	€ 16,50

Hauptspeisen:

knusprig gebratenes Zanderfilet auf Raunarisotto und Schmelztomaten	€ 18,90
Gulasch vom Rind Rindfleisch, Zwiebel und Paprika dazu Kräuterspätzle	€ 18,90
klassische Haschee-Knödeln auf Speckkraut und Bratensaft	€ 16,90
Schwammerl-Ragout mit Obers Sauce und Semmelknödel (Veggie) dazu Medaillons vom Schwein	€ 16,90 € 18,90
gratinierte Schupf-Nudelpfanne mit Tomatensauce und Gemüse mit Käse überbacken (Veggie) mit Käse überbacken dazu Hühnerfiletstreifen	€ 15,90 € 17,90

Dessert:

Creme Brûlée
mit Zitronensorbet € 7,90

Rezept des Monats

Creme Brûlée

Zutaten für 5 Personen:

1l Obers

240g Dotter

180g Zucker

6Blatt Gelatine

Gelatine auflösen in kaltem Wasser.

Obers Zucker Gelatine aufkochen und

gewünschte Gewürze dazu geben

Auskühlen lassen und Dotter dazugeben.

Danach in Formen geben und abkühlen lassen.

Valentinstag

Am 14.2. ab 18 Uhr „Dinner for two“

4 Gänge

Reservieren sie schon jetzt!

SUPPEN

Frittatensuppe	€ 5,50
Kaspressknödelsuppe	€ 5,50
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	€ 16,50

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

WOCHEANGEBOT

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

Montag

Big Deal

Riesenschnitzel vom Schwein (Kaiserteil) mit Pommes

um € 14,90

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 € 89,80

Freitag

Tafelspitz

mit Semmelkren, Erdäpfelschmarrn und Apfelnkren

um € 17,90

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



WIRTHAUSKUCHL

Wiener Schnitzel

vom Schwein (Kaiserteil)

mit Petersilienerdäpfel oder Pommes

€ 16,90

Wiener Schnitzel

vom Huhn (Filet)

mit Petersilienerdäpfel oder Pommes

€ 16,90

Grillteller

(Rind, Schweinekarree, Hühnerbrust und Bernerwürstl)

dazu Gemüse und Pommes

€ 19,50

Jägerpfanne mit Schweinefilet

mit Speck, Champignons und Zwiebeln

dazu Kräuterspätzle und Pfefferrahmsauce

€ 19,50

Tiroler Bauerngröstl mit Spiegelei

€ 14,50



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

€ 15,90

Cheeseburger

Rindfleisch-Speckpatty, Emmentaler, Salat, frische Tomaten, Salatgurken, Zwiebeln, Senfmayonnaise und Wedges € 15,90

Rinderbraten

auf Speckfisolen und Krokettchen dazu Rotweinsauce und Röstzwiebel € 21,90

VEGETARISCH

Klassische Käsespätzle mit Röstzwiebeln € 14,90

Kaspressknödel Salat

auf buntem Salat dazu Sauerrahmsauce € 12,90

Gröstl vom Gartengemüse

mit Erdäpfeln, Spinat und Spiegelei € 13,90



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	€ 3,70
Cappuccino	€ 4,20
Cappuccino mit Schlag	€ 4,50
Latte Macchiato	€ 4,50



SÜSSE VERSUCHUNG

Eispalatschinke € 8,50

Kaiserschmarrn mit Apfelmus € 7,90

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 Bauernbratl 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 & Wirtshaus

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 Guest, der die Wirtshauskultur (er)leben möchte, ist bei uns

Herzlich Willkommen.