EMPFEHLUNG AUS DER KÜCHE

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

Vorspeisen:

Kürbis-Kokossuppe
mit gerösteten Kürbiskernen € 6,90

feine Wildcremesuppe
mit Briochecroutons € 7,50

Hirschcarpaccio
dazu Cranberry-Majo, Rucola, eingelegten Champignons,
Parmesan und Olivenöl € 17,50

Hauptspeisen:

Wildragout
gemischte Wildspezialitäten mit Briocheknödel
dazu Blaukraut und Preiselbeer-Birne € 20,90

Wildhascheeknödel
auf Blaukraut und Wildsauce € 18,90

Wildvariation
(Rehschnitzel, Wildragout und Wildhascheeknödel)
mit Kroketten dazu Blaukraut und Preiselbeer-Birne € 28,90

Schupfnudel Pfanne
mit Kürbissauce, Büffelmozzarella und Walnüssen € 17,90

gebackenes Zanderfilet
mit Kürbiskernpanade dazu Leinölerdäpfel
und Sauce Remoulade € 19,90

Wildentenkeule
„Sous vide“ gegart auf Polenta-Taler, Orangensauce
dazu karamellisierte Kohlsprossen und Karotten € 19,90

Dessert:

Baileystiramisu
im Glas dazu Himbeerragout € 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 Monat

Kürbiscremesuppe

Zutaten für 4 Personen:

400g Kürbis gewürfelt

6dl Bouillon blanc

1EL Zucker

30ml Olivenöl

50g Zwiebeln geh.

1EL weißer Balsamicoessig

Salz, Pfeffer

Kürbis mit Olivenöl und Zucker glasieren, Zwiebel dazu und anschwitzen, mit Essig ablöschen, mit Gemüsefond aufgießen und Kürbis weichkochen, anschließend pürieren.

THALINGER HOF
Hotel & Wirtshaus

Wildbrunch

15.11.2026 von 11:30 – 14:00 Uhr

Reservierung erforderlich!

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

WOCHENANGEBOT

(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 Apfelkren

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

WIRTSHAUSKUCHL

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

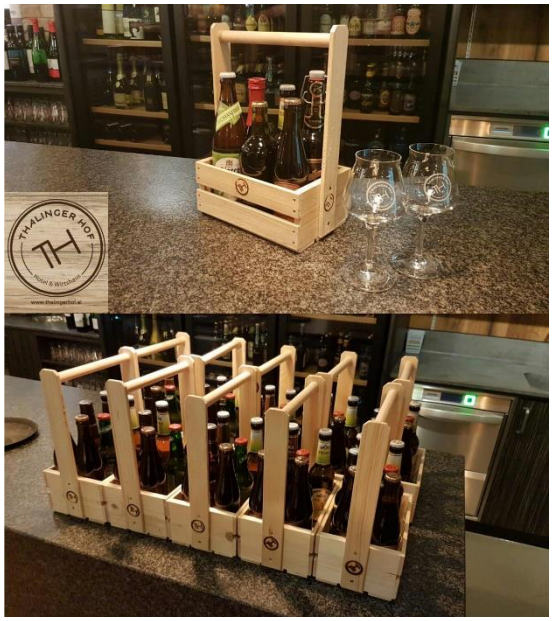
Craftbiere

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 Kroketten
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

JAVA PREMIUM CAFE

THALINGER HOF
TH
Hotel & Wirtshaus

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

THALINGER HOF
Hotel & Wirtshaus

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**

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

Herzlich Willkommen.