



Schen das´d do bist!

Familie Pekarz und Team

Mittwoch bis Sonntag ab 11 Uhr geöffnet

Küchenbetrieb bis 21 Uhr
Sonntag & Feiertag bis 20 Uhr

"Montag & Dienstag Ruhetag"
(Ausser Feiertag)

Weingartenweg 2 – 8051 Thal

0316 / 58 66 50

email: kreuzwirt-thal@gmx.at

www.kreuzwirt-thal.at

....DER START IN DEN GENUSS

Heckenfrizzante 0,1l	scheucher labuttendorf	5,00
Blütenfrizzante 0,1l	tschermonegg leutschach	5,00
Frizzante bio vegan 0,1l	szigeti gols	5,00
Wermut 1/16	weingut scheucher	5,00
Campari 4cl	soda orange	4,80 5,80

Alkoholfrei

Martini floreale 1/16	4,50
Verjus soda 0,25	3,20

....VOM BAUERN FÜR'D GÄST

Apfelsaft Naturrüb 0,25	3,10
Pfirsichnektar 0,25	3,10
Johannesbeere 0,25	3,10
Traubensaft 0,25	3,50

....GIBTS A NOCH

Puntigamer Bier 0,3	3,80	Puntigamer Bier 0,5	4,30
Gösser Zwickl 0,3	4,00	Gösser Zwickl 0,5	4,50
Gösser Zitrone 0,3	3,80	Gösser Zitrone 0,5	4,30
Puntigamer Flasche	3,90	Gösser Alkfrei 0,5	3,90
Steirerquelle 0,33	2,80	Cola Flasche 0,33	3,80
Frucade Flasche 0,33	3,80	Almdudler Flasche 0,33	3,80
Spritzer 0,25	2,60		
Aperolspritzer	4,20		

Alle Preise verstehen sich inkl. Mwst und Abgaben!

....Übersicht Allergene

A	Glutenhaltiges Getreide	B	Krebstiere	C	Eier
D	Fische	E	Erdnüsse	F	Sojabohnen
G	Milch	H	Schalenfrüchte	L	Sellerie
M	Senf	N	Sesamsamen	O	Sulphite
P	Lupinen	R	Weichtiere		

„Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten – Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden!“

kreuzwirt-thal@gmx.at 0316/586650 www.kreuzwirt-thal.at

Mittwoch^S Ripperitag:

Schweinsripperl gebraten	15,50
Erdäpfel Sauerrahmsoße Zwiebelsenfragout ^(G,M)	
Selchripperl gekocht	15,50
Apfelkren Bauernbrot ^(A)	

Donnerstag^S Schlachttag:

Bluttommerl Sauerkraut ^(A,G)	12,00
Klachsuppe Heidnsterz Grammeln ^(A,L)	9,50
Schweinsbeuschl Serviettenknödel ^(A,C,G,M)	9,50
Schweinsleber (von unseren Bauern)	
-geröstet wilder Majoran greste Erdäpfel ^(A,)	12,50
-gebacken Erdäpfelsalat ^(A,C,G)	13,50

FREITAG^S Bitte zu (F)isch:

Kreuzwirt Fischsuppe Knoblauchbrot ^{A,D,L}	14,50
Forelle vom Kulmer ^{A,C,G}	21,50
„Müllerin“ Petersilienerdäpfel	
Karpfen gebacken ^{D,L}	24,50
Erdäpfelpüree Steirerkren Paprikamayonnaise	
<u>Von unseren Nachbarn</u>	
Calamari gegrillt ^{A,C,R,G}	22,50
Erdapferl Knoblauchbrot	

SAMSTAG^S s' Beste vom Rind:

Rindscarpaccio	16,50
Eierschwammerltartar Walnußöl getoastetes Bauernbrot ^{A,H}	
Rib Eyes Steak ca. 300g „dry aged“	38,00
Filetsteak ca. 250g „18 Reifetage“	42,00

Wahlweise mit 1 Beilage und 1 Soße:

Braterdäpfel | Trüffelerdäpfel-Nockerl | Grillgemüse
Wurzelspeck-Pfeffersoße ^G | Rosmarinbutter ^{C,G} | Sauce Bearnaise ^{C,M}

Liebe Gäste!
Regionalität ist uns sehr wichtig
für alles was wir nicht selber haben

"Wir kennen Bauer, Bäuerin und Tier"

Unser Rind und Schweinefleisch aus
Thal, Hitzendorf, Mantscha

Hendl: Firma Titz / Feldbach

Wild: XEIS-Edelwild / Steirische Landesforste Admont

Fisch: Kulmer / Birkfeld, Teichwirteverband, Xeis Edelfisch Admont

Selchwaren, Schweinefleisch und Innereien / Hammer Fleisch – Mantscha / Vulcanlandschwein

Obst, Gemüse, Salat, Natursäfte: Schlögels Bauernstand / Paradeishof Graz

Eier: Eigene und Hofveitl / Haselsdorf

Käse und Milchprodukte: Aichstern Rohrbach / Mantscha MÜCH

Pilze: GutBehütet / St. Stefan i.R.

Brot und Gebäck: Bäckerei Kogler / Hitzendorf

Kernöl: Pfeiffer / Thal

Most & Essig: Mausser / Hitzendorf

salatgarten.

Gemischter Salat ^(G,M)

Kernöl | Mostessig

5,30

Käferbohnenalat

Kernöl | Mostessig | Rettich

5,90

Vogersalat ^C

Erdäpfel | Kernöl | Knoblauch | Speck | Ei

7,20

Steirischer Hendlsalat ^{gebäckten} ^{A,C,G}

Vogel-Erdäpfelsalat | Kernöl | Mostessig

16,50

alt eingesessn.immer beliebt.

Kräftige Rindsuppe mit Liebstöckl und Gemüse ^{A,C,G,L}

Frittaten oder Leberknödel
oder Grammelstrudel

4⁷⁰

5²⁰

Steirische Flecksuppe mit wildem Majoran ^A

7⁵⁰

Das Backhendl *frisch, saftig, steirisch*

mit Innereien ^{A,C,G}

halbes | ganzes

14 | 26

Wiener Schnitzel ^{A,C,G} | hausgemachte Preiselbeeren | Zitrone

wahlweise mit Braterdäpfel, Petersilienerdäpfel, Pommes oder Reis

„glutenfrei“

+3

-von der „Edelsau“ im Schweineschmalz gebacken

17⁵⁰

-vom Milchkalb im Butterschmalz gebacken

24⁵⁰

Geschmorter Zwiebelrostbraten ^{A,G,M}

22⁵⁰

Püree | Kräutersaitling | Röstzwiebel

Blut oder Breinwurst ^A

16⁵⁰

Sauerkraut | Rösterdäpfel

Gulasch vom Rindswadl Semmelschnitte ^{A,C,G}

15⁵⁰

Fischgröstl ^A

20⁵⁰

Erdäpfel | Gemüse | getrocknete Tomate | Kapern | Tagesfisch

Almspätzle mit eigener Käsemischung und Röstzwiebel ^{A,C,G}

12⁵⁰

Kaiserschmarren ^{A,C,G}

14⁵⁰

Hausgemachter Zwetschkenröster ca. 20 minuten

Gebackene Mäuse ^{A,C,G,H}

11⁵⁰

Topfen | geeiste Waldbeere | Vanille

Weitere Naschereien gibt´s auf unserer Dessertkarte!

Chef table ab 16.00

Aufgesetzte Henn (Vorbestellung bis 10.00)

34

Gefülltes Brathendl mit Rosmarin-Semmelfülle und mitgebratene Erdäpfel

Chateaubriand ab 2 Personen

pro person

45

Grillgemüse, Sauce Bearnaise, Pfeffersoße und Braterdäpfel

raffiniert.authentisch.

Tartar vom "Thaler Rind" ^{A,C,G,M} Geeiste Trüffeleierspeis Kernölmayo Feigensenf getoastetes Sauerteigbrot	16 ⁵⁰
Ceviche vom Bio Saibling ^{A,R,D,G} Oktopussulz Radischenmousse Saiblingskaviar Dinkelblini	16 ⁵⁰
Kürbiscarpaccio ^{A,G} Schafskäsepraline Zwetschke Kürbiskernpesto Ruccola	13 ⁵⁰
Kürbis - Ingwersuppe ^{A,VEGAN} Rohennockerl	7 ⁵⁰
Geschmorter Kürbis ^{A,G,VEGI} Rollgerstlrisotto Avocado creme	16 ⁵⁰
Spinatknödel ^{A,VEGI,VEGAN} Austernpilz - Erdäpfelragout	16 ⁵⁰
Knuspriges Wildragout ^{A,C,G} Erdäpfelstampf Portwein glacierte Maroni	24 ⁵⁰
Hirschrücken ^{A,C,G,H} Trüffelgnocchi Rotkraut-Walnussstrudel Moosbeeren	27 ⁵⁰
Faschiertes Kalbsbutterschnitzel ^{A,C,G} Petersilienpürree Röstzwiebel gebackener Austernpilz	21 ⁵⁰
BIO Seesaiblingsfilet „Xeis-Edelfisch“ ^{A,D,G} Gemüseritschert Krenschäum Kürbiskernkarotte	26 ⁵⁰
Allerlei „Zotter Schokolade“ ^{C,G,Glutenfrei} Himbeergelee Zitronensorbet Himbeermeringue	11 ⁵⁰
Cheesecake ^{A,C,G} Mandarinenmousse Schokoladesponge	11 ⁵⁰
Käsevariation "Aichstern" ^{A,G} Feigensenf Sauerteigbrot	11 ⁵⁰

Gedeck inkl. Bauernbrot und Aufstrich pro person 2,⁹⁰

Menü Wahlweise 4 Gänge 49,⁵⁰ „ab 16.00“ möglich

mit Weinbegleitung (1Glas pro Gang) 22,⁰⁰

„letzte Menübestellung 19.30“