



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 Naturtrüb 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	3,90	Puntigamer Bier 0,5	4,60
Gösser Zwickl 0,3	4,20	Gösser Zwickl 0,5	4,90
Gösser Zitrone 0,3	3,90	Gösser Zitrone 0,5	4,60
Puntigamer Flasche	4,00	Gösser Alkfrei 0,5	4,20
Steirerquell 0,33	3,40	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 verwendet werden!“

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

Mittwoch^s Ripperltag:

Schweinsripperl gebraten	15,50
Erdäpfel Sauerrahmsoße Zwiebelnfragout ^(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 | Trüffelpüree | 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: Iglar Forellen / Birkfeld, Teichwirteverband, Xeis Edelfisch Admont

Selchwaren, Schweinefleisch und Innereien / Hammer Fleisch - Mantscha

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

hauszeit.salatgarten.

Selchfleischbrot "hausgeräuchert" (A,C,G) Kren Ei Butter	euro 7,90
Käsebrot (A,C,G) Ei Tomate Butter	euro 7,90
Belegtes Brot (A,C,G) Kren Ei Gurkerl Butter	euro 8,50
Gemischter Salat (G,M) Kernöl Mostessig	euro 5,30
Käferbohnenalat Kernöl Mostessig Rettich	euro 5,90
Vogersalat ^C Erdäpfel Kernöl Knoblauch Speck Ei	euro 7,20
Steirischer Hendlsalat gebacken ^{A,C,G} Vogel-Erdäpfelsalat Kernöl Mostessig	euro 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

.....mei bist du siass.....

Eiskaffee „Kreuzwirt“ ^G Vanilleis vom Nell Amaretto Espresso Schlag	7,90
Kreuzwirt - Cremeschnitte ^{A,C,G} die Chefin macht's persönlich	4,20
Palatschinken mit Marmelade oder Preiselbeeren ^{A,C,G} 1Stk.	3,50
Hausgemachter Apfel- oder Topfenstrudel ^{A,C,G}	4,50
Kaiserschmarren ^{A,C,G} Hausgemachter Zwetschkenröster ca.20 minuten	14,50
Platscherone ^G Zitroneneis vom Nell Wodka Platscher Perle Schlag	8,50
Gebackene Mäuse ^{A,C,G,H} Topfen Waldbeere Vanille	11,50
Mascaronemousse ^{C,G} Glutenfrei Ganache & Sponge "Zotterschokolade" Himbeerragout Baiser	11,90
Heidelbeertartelette ^{A,C,G,H} Sorbet Schokopraline Heidelbeer – Orangen - Macaron	11,90
Schaf-Edelpilzkäse ^{A,G,H,N} Feigenchutney hausgemachter Müslikrokant	11,90

....Rum trifft Holz....

Zacapa Gran Reserva Guatemala 6⁵⁰
Plantation XO Barbados 5⁸⁰
Diplomatico Reserva Venezuela 5²⁰
Bumbu XO Panama 5⁵⁰
Don Papa Philippinen 5⁵⁰
Pampero Aniversario Venezuela 4⁵⁰

....Grappa....

Grappa Tosolini (Holz) Udine 5⁸⁰
Grappa Poli Venetien 5⁸⁰
Grappa Nonino Friaul 5⁸⁰

....dahoam is dahoam....

Riegersburg
Alter Apfel Gölles 4⁹⁰
Hirschbirne Gölles 4⁵⁰

Mooskirchen
Alter Apfel Hochstrasser 4⁹⁰
Alte Zwetschke Hochstrasser 6⁵⁰
Holunderbrand Hochstrasser 4⁵⁰

Hitzendorf
Maschansker Mausser 4⁵⁰
Weichselbrand Mausser 4⁵⁰

....Whisky & Cognac....

Glenmorangie Single Malt Schottland 4⁹⁰ | Kilbeggan Black Irland 4²⁰ | Hine Rare VSOP
Frankreich 6⁵⁰