



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!“

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
Erdäpfel Knoblauchbrot	

SAMSTAG^s s' Beste vom Rind:

Rindscarpaccio	16,50
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
Weidegans & Weideente / Hütter - Straden

Fisch: Iglar / Stattegg, MichisfrischeFische / Naturpark Mürzer Oberland
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

16,90

alt eingesessn.immer beliebt.

Kräftige Rindsuppe mit Liebstöckl und Gemüse ^{A,C,G,L}	
Frittaten oder Leberknödel	4,90
oder Grammelstrudel	5,50
Steirische Flecksuppe mit wildem Majoran ^A	7,50

Das Backhendl *frisch, saftig, steirisch*

mit Innereien ^{A,C,G}
halbes | ganzes 14 | 26

Wiener Schnitzel ^{A,C,G} hausgemachte Preiselbeeren Zitrone	
wahlweise mit Braterdäpfl, Petersilienerdäpfl, Pommes oder Reis	„glutenfrei“ +3
-von der „Edelsau“ im Schweineschmalz gebacken	17,50
-vom Milchkalb im Butterschmalz gebacken	24,50

Geschmorter Zwiebelrostbraten ^{A,G,M}	22,50
Püree Kräutersaitling Röstzwiebel	

Blut oder Breinwurst ^A	16,50
Sauerkraut Rösterdäpfl	

Gulasch vom Rindswadl Semmelschnitte ^{A,C,G}	15,50
--	-------

Fischgröstl ^A	20,50
Erdäpfl Gemüse getrocknete Tomate Kapern Tagesfisch	

Almspätzle mit eigener Käsemischung und Röstzwiebel ^{A,C,G}	12,50
---	-------

Kaiserschmarren ^{A,C,G}	14,50
Hausgemachter Zwetschkenröster ca.20 minuten	

Gebackene Mäuse ^{A,C,G,H}	11,50
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 Erdäpfl	
Chateaubriand ab 2 Personen	pro person 45
Grillgemüse, Sauce Bearnaise, Pfeffersoße und Braterdäpfl	

raffiniert.einfach.einfach.raffiniert

Tartar vom "Thaler Rind" ^{A,C,M} Gebeizter Dotter Wasabibackerbsen getoastetes Sauerteigbrot	16,90
Marinierter Gebirgssaibling „MichisfrischeFische“ ^{A,D,G} Terryaki Birne Räucherforellenpraline	16,90
Süßerdäpfel – Kokos - Suppe ^{VEGAN} Chilli Junglauch	7,90
Erdäpfelcreme ^{G,H VEGAN} Wakame geräucherter Champignon Limette	16,90
Risotto ^{G VEGAN MÖGLICH} mit Räucherforelle + 4,00 Chioggia Rübe Steirerkren	16,90
Knuspriger Schweinsbauch ^{Süß-Sauer} „Hauschwein“ ^{G,L} BIO Karotte: Pürree und gepickelt	22,50
Bauernentenbrust vom Hütter ^{C,G,L} Kürbiskernpolenta Kürbiskernschaum geschmorte Birne	26,90
Roulade vom Steirer Wels „MichisfrischeFische“ ^{C,G,L} Petersilienwurzelcreme zerlei Zitrone Petersilienöl	25,90
BIO Saiblingsfilet „MichisfrischeFische“ ^{A,D} Gammelrisotto Zucchini Saiblingskaviar	27,50
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

Gedeck inkl. Bauernbrot und Aufstrich pro person 2,90

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

mit Weinbegleitung (1Glas pro Gang) 24,00

„letzte Menübestellung 19.30“