



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](mailto:kreuzwirt-thal@gmx.at)

[www.kreuzwirt-thal.at](http://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<sup>s</sup> Ripperltag:

Schweinsripperl gebraten	15,50
Erdäpfel   Sauerrahmsoße   Zwiebelnfragout <sup>(G,M)</sup>	
Selchripperl gekocht	15,50
Apfelkren   Bauernbrot <sup>(A)</sup>	

### Donnerstag<sup>s</sup> Schlachttag:

Klachsuppe   Heidnsterz   Grammeln <sup>(A,L)</sup>	8,20
Schweinsbeuschl   Serviettenknödel <sup>(A,C,G,M)</sup>	8,20
Schweinsleber (von unseren Bauern)	
-geröstet   wilder Majoran   greste Erdäpfel <sup>(A)</sup>	12,50
-gebacken   Erdäpfelsalat <sup>(A,C,G)</sup>	13,50

### FREITAG<sup>s</sup> Bitte zu (F)isch:

Kreuzwirt Fischsuppe   Knoblauchbrot <sup>A,D,L</sup>	14,50
Forelle vom Kulmer <sup>A,C,G</sup>	19,50
„Müllerin“   Petersilienerdäpfel	
Karpfen gebacken <sup>D,L</sup>	21,50
Erdäpfelpüree   Steirerkren   Paprikamayonnaise	
<u>Von unseren Nachbarn</u>	
Calamari gegrillt <sup>A,C,R,G</sup>	20,50
Erdapferl   Knoblauchbrot	

### SAMSTAG<sup>s</sup> s' Beste vom Rind:

Rindscarpaccio	16,50
Eierschwammerltartar   Walnußöl   getoastetes Bauernbrot <sup>A,H</sup>	
Rib Eyes Steak ca. 300g „dry aged“	36,00
Filetsteak ca. 250g „18 Reifetage“	39,00

Wahlweise mit 1 Beilage und 1 Soße:

Braterdäpfel | Trüffelerdäpfel-Nockerl | Grillgemüse  
Wurzelspeck-Pfeffersoße <sup>G</sup> | Rosmarinbutter <sup>C,G</sup> | Sauce Bearnaise <sup>C,M</sup>

**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** <sup>(G,M)</sup>

Kernöl | Mostessig

5,30

**Käferbohnenalat**

Kernöl | Mostessig | Rettich

5,90

**Vogersalat** <sup>A,C</sup>

Erdäpfel | Kernöl | Knoblauch | Speck | Ei

7,20

**Steirischer Hendlsalat** gebacken <sup>A,C,G</sup>

Krauthäuptl-Erdäpfelsalat | Kernöl | Mostessig

16,50

## alt eingesessn.immer beliebt.

<b>Kräftige Rindsuppe</b> mit Liebstöckl und Gemüse <sup>A,C,G,L</sup>	
Frittaten oder Leberknödel	4,70
oder Grammelstrudel	5,20
<b>Steirische Flecksuppe</b> mit wildem Majoran <sup>A</sup>	7,20
<b>Tafelspitzsulz</b> Gartengarnituren   Bauernbrot	7,50 / 12,50

### Das Backhendl *frisch, saftig, steirisch*

mit Innereien <sup>A,C,G</sup>  
halbes | ganzes 13,50 | 24,00

<b>Wiener Schnitzel</b> <sup>A,C,G</sup>   hausgemachte Preiselbeeren   Zitrone	
wahlweise mit Braterdäpfel, Petersilienerdäpfel, Pommes oder Reis „ glutenfrei“	+3,00
- von der „Edelsau“ im Schweineschmalz gebacken	16,90
- vom Milchkalb im Butterschmalz gebacken	22,90

<b>Geschmorter Zwiebelrostbraten</b> <sup>A,G,M</sup>	21,50
Püree   Kräutersaitling   Röstzwiebel	

<b>Gulasch vom Rindswadl</b> Semmelschnitte <sup>A,C,G</sup>	13,50
--	-------

<b>Tafelspitz</b> <sup>G,L</sup>	21,50
Gekocht   Rösterdäpfel   Apfelkren   Schnittlauchsoße	

<b>Fischgröstl</b> <sup>A</sup>	19,50
Erdäpfel   Gemüse   getrocknete Tomate   Kapern   Tagesfisch	

<b>Almspätzle</b> mit eigener Käsemischung und Röstzwiebel <sup>A,C,G</sup>	11,90
---	-------

<b>Kaiserschmarren</b> <sup>A,C,G</sup>	14,50
Hausgemachter Zwetschkenröster ca.20 minuten	

Weiter Naschereien gibt's auf unserer Dessertkarte!

### Chef table ab 16.00

<b>Beef Tartar</b> ab 2 Personen	pro person	16,50
<b>Rosmarinhendl</b> (Vorbestellung bis 10.00)		34,00
Gefülltes Brathendl mit Rosmarin-Semmelfülle und mitgebratene Erdäpfel		
<b>Chateaubriand</b> ab 2 Personen	pro person	40,00
Grillgemüse, Sauce Bearnaise, Pfeffersoße und Braterdäpfel		

# raffiniert.authentisch.

Tartar vom Thaler Rind <sup>A,C,M</sup> Pochiertes Ei   Trüffel   Kernölmayo   getostetes Sauerteigbrot	15,90
Roh marinierter Bio Saibling <sup>A,D,G</sup> Gurke   Schafsjoghurt   Balsamicohimbeere	15,50
Tomatenvariation <sup>A,G</sup> Karamelisierter Schafskäse   Basilikumpesto   Kürbiskernstangerl	13,90
Kürbiscremesuppe <sup>A,G</sup> VEGAN Eierschwammerl   Chili	7,50
Eierschwammerlgulasch <sup>A,G</sup> VEGI Gebratener Polenta   Sauerrahm	16,50
Frittierte Melanzani <sup>A</sup> VEGAN Urgetreide   Tomatensalsa	15,50
Kräuterlammkotelett <sup>A,G</sup> Erbsenpüree   Pastinaken	26,50
Schweinswangerl <sup>A,G,L,M</sup> Schmorsoße   Rahmpolenta   Karotte	20,50
Rinderhufsteak <sup>A,C,G</sup> Topfenerdäpflnockerl   Grammeln   Kürbiscreme   Portweinjus	25,50
Seesaiblingsfilet „Xeis“ Bio <sup>A,D,G,R</sup> Zitronenspinat   Erdäpfelstampf   Kapern   Muschel	26,50
Allerlei Zotter Schokolade <sup>A,C,G</sup> Beeren   knusprige Kürbiskerne	11,50
Gebackene Mäuse <sup>A,C,G,H</sup> Topfen   Waldbeere   Vanille	11,50
Käsevariation <sup>A,G</sup> 3 Sorten "Aichstern"   Feigensenf   Brot	11,50

Gedeck inkl. Bauernbrot und Aufstrich pro person 2,<sup>90</sup>

**Menü Wahlweise 4 Gänge 49,<sup>50</sup> „ab 16.00“ möglich**

**mit Weinbegleitung (1Glas pro Gang) 22,<sup>00</sup>**

**„letzte Menübestellung 19.30“**