

FEIERLICHKEITEN @ THALHAMMERs

FOLGENDE SPEISEN STEHEN FÜR IHR FESTMENÜ ZUR AUSWAHL

ab 20 Personen

GEDECK

Jourgebäck und 3erlei verschiedene Aufstriche
Jourgebäck, grüne Oliven, getrocknete Tomaten
Mühlviertler Gedeck (Karreespeck, Erdäpfelkäse, Liptauer, Gurkerl)
Vital-Gedeck (Gemüsesticks saisonal und Kräuterdip)
pro Person ... 2,80

SUPPEN

Cremesuppe von Kartoffel und Bergkräutern mit Kürbiskernölschaum ... 4,50
Tomaten-Chili Suppe, Schwarzbrotcroutons und Obershaube ... 4,90
Kokos-Zitronengras Suppe mit Garnelenspießchen ... 5,50
Knoblauchcappuccino mit Croutons ... 3,90
Klare Rindsuppe mit Kräuterfritatten ... 3,90
Klare Rindsuppe mit Kaspressknödel ... 3,90
Klare Rindsuppe mit Leberknödel ... 3,90
Klare Rindsuppe mit Grießnockerl ... 3,90
Klare Rindsuppe mit hausgemachten Schöberl ... 3,90
Festagssuppe mit dreierlei Einlage ... 4,90

VORSPEISEN

Beef Tatar mit Schnittlauchbutter und Toast ... 11,90
Carpaccio mit Pesto und Ruccola, Baguette ... 11,50
Räucherlachstatar mit Wasabihollandaise auf Kartoffelrösti ... 11,20
Ceasar's Salad nach Thalhammer's Art, Baguette ... 9,30
Vitello Tonnato, Kapern, Baguette ... 12,80
Buratta, Tomaten-Rucola Salat, Pesto, Baguette ... 11,90
Melone und Proscuitto, Baguette ... 9,70
Anti Pasti nach „Thalhammer's Art“, Mühlviertler Bauernbrot ... 11,90
2erlei vom Thunfisch ... 16,90
Ceviche von der Lachsforelle, Safran-Fenchelsalat und Wassermelone ... 14,90

THALHAMMER'S

FEIERLICHKEITEN @ THALHAMMERS

FOLGENDE SPEISEN STEHEN FÜR IHR FESTMENÜ ZUR AUSWAHL

SORBET

- Mandarinensorbet, Axberg Vodka ... 5,50
- Apfelstrudelsorbet ... 5,50
- Basilikumsorbet, H. Reisetbauer Blue Gin ... 5,50

HAUPTSPEISEN

- Rindsroulade mit hausgemachten Spätzle und Gemüse ... 15,80
- Gekochter Kalbstafelspitz, Apfelkren, Schnittlauchsauc und Schmarrn ... 17,80
- Zwiebelrostbraten von der Beiried mit mitgebratenen Erdäpfeln und Speckbohnen ... 16,80
- Schweinefilet im Speckmantel, Pilzsauce saisonal, Spätzle, Mandelbrokkoli ... 15,80
- Saiblingsfilet auf cremigen Risotto. Rucola ... 17,90
- Schweinsbraten, Semmelknödel und warmen Krautsalat ... 12,90
- Geschmorte Rindsbackerl, Zuckerschoten und cremige Polenta ... 17,80
- Rosa gebratene Entenbrust, Erdbeerjus, Schupfnudeln, Rotkraut ... 18,90
- Rehmedaillons von der Keule, Selleriepüree und glacierte Karotten ... 19,70
- Sous Vide gegarrtes Maishendlbrüstchen, Tomaten-Olivengemüse, Rucola und Nudeln ... 17,80
- Klassisches Risotto mit frischen Marktgemüse, Alter Balsamico ... 10,90
- Spinatknödel, braune Butter und Parmesan ... 9,90
- Rump-Steak, Rotweinschalotten, Ofenkartoffel ... 23,80
- Thaicurry vom Huhn mit Wildreis ... 13,70
- Wiener Schnitzel vom Schwein, Petersilkartoffeln und Preiselbeeren ... 11,20
- In Butterschmalz gebratenes Kalbswiener, Petersilkartoffeln, und Preiselbeeren ... 18,90
- Filetsteak vom heimischen Rind, Grillgemüse, Kräuterbutter, Rosmarinkartoffeln ... 31,50
- Roastbeef im ganzem gebraten, Sauce Hollandaise, Kartoffelgratin ... 19,80

DESSERT

- Kaiserschmarrn, Zwetschenröster ... 8,90
- Klassische Panna Cotta, Passionsfrucht ... 7,50
- Eispalatschinke, Nüsse ... 6,90
- Schokomousse, Fruchtspiegel und Früchte der Saison ... 7,90
- Topfenknödel, Mangospiegel, Butterbrösel ... 7,50
- Somlauerockerl, Sahne, hausgemachte Schokosauce ... 7,90

Zum Auswählen für die Menükarte Ihrer Feier:

1–2 Vorspeisen, 1–2 Suppen, 3–4 Hauptspeisen, 1 Dessert

Alle Preise in Euro inkl. allen Steuern und Abgaben. Satzfehler sowie Preisänderungen vorbehalten.

THALHAMMER'S