

Wohlfühlen & Geniessen im THALHAMMERS

Herzlich **Willkommen** am See im THALHAMMERS!

Schön, dass Sie bei uns sind und sich eine Auszeit am See gönnen. Wir freuen uns, wenn wir Sie kulinarisch verwöhnen dürfen.

Unser Küchenteam ist vielseitig spezialisiert – so finden Sie bei uns traditionelle Gerichte genauso wie moderne internationale Küche. Ob Sie es leicht oder deftig lieben – in allen Gerichten steckt eine große Portion Regionalität. So beziehen wir all unsere Zutaten, vor allem Fleisch (zB. Ozlberger, Hartkirchen) und Fisch (Gusental), vorzugsweise aus der Region. Besonders stolz sind wir auch auf unseren eigenen großzügigen Kräutergarten, der für die spezielle Note in jedem Gericht verantwortlich ist.

Seit zwei Jahren ist unsere Bestell-App aktiv. Damit haben Sie die Möglichkeit, mit Ihrem Smart Phone gemütlich zu bestellen und kontaktlos zu bezahlen. Viele weitere Vorteile und Aktionen warten auf Sie. Downloadbar unter www.thalhammers.at/app.

Wir wünschen Ihnen eine schöne Zeit
bei uns im THALHAMMERS

Ihr Robert Thalhammer
und das THALHAMMERS Team



ÖFFNUNGSZEITEN

von Oktober bis März:

DO - SO von 8.00 - 24.00 Uhr (SO bis 21.00)

April, Mai & September:

DI - SO von 8.00 - 24.00 Uhr (SO bis 22.00)

von Juni bis August:

täglich von 8.00 - 24.00 Uhr (SO bis 22.00)

GANZTAGS WARME KÜCHE

Frühstück:

à la carte: 08.00 - 11.00 Uhr

vom Buffet: SA 08.00 - 11.00 Uhr

FT & SO 08.00 - 10.30 Uhr

Restaurantkarte: 11.00 - 21.00 Uhr

Sonntag: 11.00 - 20.00 Uhr

RESERVIERUNGEN

online auf unserer Website möglich, via THALHAMMERS APP oder telefonisch



VORSPEISE / SUPPE / SALAT

GEDECK (AB 2 PERSONEN)

Jour Gebäck / Aufstriche
pro Person _____ 2,50

SALATSCHÜSSEL

Hausdressing / KLEIN _____ 4,80
Hausdressing / GROSS _____ 7,80



BEEF TARTARE KLASSISCH

WachtelEi / Cream Cheese

als Vorspeise _____ 14,00
als Hauptspeise _____ 19,50

KRÄFTIGE RINDSUPPE

mit Frittaten _____ 4,80

SAMTIGE KÜRBISSUPPE

Mühl4tler Kernöl / Pop Mais _____ 6,00

BACKHENDLSALAT

Hausgem. Erdäpfelsalat / Blattsalate / Mühl4tler Kernöl _____ 14,00

GEGRILLTER ZIEGENKÄSE

Ziegenkäse / Avocado/ Paradeiser / Grünzeugs _____ 15,50

KNOBLAUCHBAGUETTE

pro Portion _____ 3,80

GEBÄCK (RESCH & FRISCH)

per Stück _____ 1,50



WEINEMPFEHLUNG



Grüner Veltliner FS „Kirchpoint“ 2019

Weingut Gritsch - Mauritiushof

Spitz, Wachau

1/8 l _____ 4,60

Gemischter Satz 2019

Weingut Krug

Gumpoldskirchen, Thermenregion

1/8 l _____ 4,20

Chardonnay Ried Reisbühel 2016

Weingut Leberl

Großhöflein, Neusiedlersee-Hügelland

1/8 l _____ 5,90

Cuvée Quattro (BF-CS-ZW-M) 2016/17

Weingut Gager

Deutschkreuz, Mittelburgenland

1/8 l _____ 6,20

KLASSIKER

WIENER SCHNITZEL IM BUTTERSCHMALZ GEBACKEN

vom Schwein oder Huhn / Petersilkartoffeln / Preiselbeeren _____ 13,50

WILDERER PFANDL

Rosa gebratene Hirschmedaillons / Haselnussschupfnudeln / gerösteter Karfiol /

Preiselbeerjus _____ 23,50

THALHAMMER'S POT AU FEU

Geschmortes Kaninchen / Rüben / Babykartoffeln / Stangensellerie / Eierschwammerl /

Knusperspeck _____ 22,50

FILET STEAK 200 G VOM HEIMISCHEN RIND

Rinderfilet / Erdäpfel - Schnittlauchcreme / Kalbsbackrjusz / Grünzeugs _____ 32,50

THALHAMMER'S HAUSBURGER

180 g Rinderfaschiertes / Pommes

Käse / Speck / Zwiebel / Gurken / BBQ Sauce / Salat / Tomate _____ 15,50

PULLED CHICKEN FOCACCIA

Pulled Chicken / knuspriges italienisches Brot / Paradeiser / Avocado / Koriander / Chili /

Cheddar / Pommes _____ 15,00

GEBRATENE LACHSFORELLE

Safran / Risottoreis / Baby Spinat / gelbe Paprika _____ 19,50

TAGLIATELLE MASCARPONE

frische Tagliatelle / Mascarpone / gebratene Pilze /

junger Spinat / frisch geriebener Parmesan _____ 14,50

GEBRATENE UDON MIT BOHNENKAS aus dem WOK

Udonnudeln (japanische Nudeln) / viel frisches Gemüse / Soya /

Chili / Koriander / Mühl4tler BohnenkAS (Naturtofu) / vegan _____ 16,50

MIT TALLEGIO GEFÜLLTE KÜRBISSCHNITZERL

Erdäpfelschmarrn / roter Apfelkren / Sour Cream _____ 17,00





DESSERT

DIGESTIFEMPFEHLUNG

Schoko-Orange

Ferdinand Parzmair
Schwanenstadt, Oberösterreich
2 cl _____ 3,80

Rote Williams „Arlberg Edition“

Hans Reisetbauer
Axberg, Oberösterreich
2 cl _____ 5,00



EISPALATSCHINKE

Vanilleeis / Schlag / Früchtégarnitur / Schokosauce / Mandeln _____ 8,00

HAUSGEMACHTER APFELSTRUDEL (mit Rosinen) _____ 4,50

mit Schlag _____ 5,00

mit Vanilleeis und Schlag _____ 6,00

mit Vanillesauce _____ 6,00

HAUSGEMACHTER TOPFENSTRUDEL (mit Rosinen) _____ 4,50

mit Schlag _____ 5,00

mit Vanilleeis und Schlag _____ 6,00

mit Vanillesauce _____ 6,00

LAUWARMER SCHOKOKUCHEN (flüssiger Kern)

mit Vanilleeis / Schlag _____ 8,00

MOUSSE AU CHOCOLAT

3erlei Himbeere _____ 8,50

ZWI G´SPIZADE NUDELN

Mühl4tler Mohn / hausgemachtes Vanilleeis / Waldheidelbeeren _____ 8,50

HERRENGEDECK?

fragen Sie nach unserer Schnapskarte

Unsere täglich frischen, hausgemachten KUCHEN und TORTEN finden Sie in der Vitrine!

Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. MwSt. Auskünfte über **Allergene** erhalten Sie bei unseren Servicemitarbeitern.



QUALITÄT & REGIONALITÄT

“Bei der Auswahl unserer Lieferanten setzen wir nicht nur auf Qualität sondern auch auf Regionalität. Wir verarbeiten nur österreichisches Fleisch, Eier und Gemüse (sofern saisonal vorhanden) **aus der Region**. Kräuter und essbare Blumen kommen **pflückfrisch** aus unserem eigenen **Kräutergarten**” Stefan Wolfesberger, THALHAMMERs Küchenchef

THALHAMMERs LIEFERANTEN:

- Fleisch vom Ozlberger, Hartkirchen
- Fische Schöffl Gusentalforelle, St. Georgen
- BIO Müh4tler BohnenKAS (Tofu) vom Ackerhof, Gallneukirchen
- BIO Öle von farmgoodies, Niederwaldkirchen
- Gemüse Kitzmüller, Feldkirchen
- Gemüse Grabmayr, Eferding
- Erdäpfel vom Schauer, Eferding
- Eier vom Lugmayr, Goldwörth
- Eis vom Welzer, Eferding
- Transgourmet
- Kröswang
- R&S Gourmet
- Brau Union (Bier & AF)
- Weinturm (Weine, Spirituosen, Fever Tree), Linz
- Wakolbinger Weine, Lichtenberg
- Eskimo Eis
- Segafredo Kaffee & Ronnefeldt Tee
- Pedacola, St. Thomas am Blasenstein
- Säfte vom Allerstorfer & Rabeder, Feldkirchen
- Raureif, Feldkirchen



ALLERGENE

- | | |
|--|---|
| A _____ glutenhaltiges Getreide | H _____ Schalenfrüchte |
| B _____ Krebstiere | L _____ Sellerie |
| C _____ Eier von Geflügel | M _____ Senf |
| D _____ Fisch außer Fischgelatine | N _____ Sesamsamen |
| E _____ Erdnüsse | O _____ Schwefeldioxid und Sulfite |
| F _____ Sojabohnen | P _____ Lupinen |
| G _____ Milch von Säugetieren und Milcherzeugnisse inklusive Laktose | R _____ Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische und daraus gewonnene Erzeugnisse |