

AGAPE

BELEGTE BÖTCHEN 10

Schwarzbrot verschieden belegt mit Kartoffelkäse/Lachs/ Verhackertes/Speck/Kräutertopfen/Bratl
8,00 p.Pers.

THALHAMMER'S CANAPE

Toastbrot belegt mit Lachs/ Beef tartare/ Mozzarella/ Garnelen/Prosciutto _____ 10,00 p.pers.

THALHAMMER'S KEBAB

Hühnchen und Ziegenkäse _____ 10,00 p.Pers.

THALHAMMER'S PIZZOLINIS

Magharita / Caprese(Burrata) / Speck & Zwiebel / Lachs & Sauercream / Salami /Schinken 10,00 p.Pers.

FLAMMKUCHEN

Speck & Zwiebel / Lachs, Sauerrahm & Spinat / Prosciutto & Rucola _____ 10,00 p.Pers.

GEDECK

3ERLEI AUFSTRICHE

Guacomole / Kräuteraufstrich/ Liptaueraufstrich mit Jour Gebäck oder Ciabatta _____ 5,00 p.pers

VORSPEISEN

VITELLO TONNO

feine Thunfischsauce, Kalb & Thunfisch, Rucola , Kapern, aromatische Tomaten, Limette _____ 16,90

BEEF TATARE

Wachsei, Frühlingskräuter, Brioche, Meersalz, Butter _____ 16,50

CARPACCIO VOM BIO ANGUS

saisonale Pilze, Trüffelmayo, Kartoffelcrunch _____ 19,50

LACHS TATAKI

Rettich, Limetten, Avocado, Sesam, Hummerchips, Koriander _____ 13,90

CREMIGE BURRATA

Weingarten Pfirsich, Oliven, bunte Tomaten, Crissini _____ 14,90

KARAMELISIERTER ZIEGENKÄSE

sommerliche Salate / Gurken / Feigensenf / Nüsse /Granatapfelkerne / Kräuter _____ 13,60

VORSPEISEN VARIATION 1

Vitello Tonno / Ziegenkäse / Carpaccio _____ 19,50

VORSPEISEN VARIATION 2

Beef Tatare / Lachs Tataki / Garnele _____ 19,50



SUPPEN

KRÄFTIGE RINDSUPPE VOM BIO-OCHSN

mit Griesnockerl _____ 6,90

KRÄFTIGE RINDSUPPE VOM BIO-OCHSN

hausgemachte Fritatten und Schnittlauch _____ 6,90

THALHAMMER'S TOM KHA GAI

Asiagemüse, Hühnerfilet _____ 7,50

*wahlweise mit Garnele +2,50

CREMESUPPEN DER SAISON

Bärlauch / Spargel / Kürbis / Eierschwammerl _____ 7,50

KAROTTEN-MANGO SAMTSUPPE

mit feinem italienischen Olivenöl _____ 7,50

SALAT

SCHÜSSEL GRÜNZEUGS

knackige Blatsalate /Cherrytomaten / Gurken / Radieschen / Hausmarinade _____ 6,80

HAUPTGERICHTE

GEGRILLTE SCHWEINEMEDAILLONS IM SPECKMANTEL

Pfeffersauce /Kartoffeltaler / frisches Marktgemüse _____ 24,50

FILET WELLINGTON

Schweinefilet / Duxelles / Pilzsauce / Schnittlauchpüree / Babygemüse _____ 28,90

GESCHMORTE KALBSBACKERL

Rosmarinsauce /Nussbutter Püree / Rübengemüse _____ 28,90

KALBSRÜCKEN*

Kräuterrisotto, Pilze, roter Mangold, Heidelbeeren (Exklusiv) _____ 36,90

GEFÜLLTE KALBSBRUST

Petersilienerdäpfel /Erbsenreis/ Krautsalat _____ 24,90

BIO RINDERRÜCKEN IN KRÄUTER*

Portweinsauce, Erdäpfelgratin, Speckbohnen (Exklusiv) _____ 36,90

FILET VOM BIO ANGUS*

Jus / Rosmankartoffel / saisonales Gemüse / Kräuterbutter (Exklusiv) _____ 42,50

GEBRATENE PERLUHNBRUST

Schupfnudeln / Erbsenschotten / saisonale Pilze _____ 28,90

WIENER SCHNITZEL

Jasminreis, Petersilienerdäpfel, Preiselbeeren, Zitrone

vom Schwein oder Huhn _____ 19,50

vom Kalb _____ 26,50

GUSENTAL SAIBLINGSFILET

Gnocchi / Fenchel / Tomate _____ 28,90

GUSENTAL LACHSFORELLENFILET

Tomaten-Rucola-Risotto / Fischchampagner _____ 27,90

THUNFISCHSTEAK*

Wasabimayo / Asia Gemüse / Sesamkartoffel (Exklusiv) _____ 34,50

TRÜFFEL TAGLIOLINI VEGITARISCH

Radieschen / Rucola / Parmesan / Trüffel _____ 19,90

LAUCH QUICHE LORRAIN VEGITARISCH

Sauerrahmdip / Frische Kräuter _____ 18,50

SÜSSKARTOFFELCURRY VEGAN

Kirchererbsen / Paprika / Jasminreis _____ 17,90

DESSERTS

DUNKLES SCHOKODESSERT

Erdbeere, Mandel, Maldonsalz _____ 9,90

WEISSES SCHOKO DESSERT

weißes Schokomousse, Mango, Kokos _____ 9,90

MANGO-PASSIONSFRUCHT PARFAIT

Vanillehippen / Drachenfrucht _____ 10,90

SAUERRAHM KIPFERLSCHMARN

Himbeerragout / Vanilleeis _____ 13,00

MITTERNACHTSJAUSE

GULASCHSUPPE

Gebäck _____ 10,00

DREIERLEI LEBERKÄSE

Normal / käse / pikant _____ 10,00

SPECK & KÄSEPLATTE

Gebäck / Sauergemüse _____ 10,00

WÜRSTL POTPOURRI

Frankfurter / Debreziner / Münchner / Mini Käsekrainer / Senf / Gebäck _____ 10,00

SCHINKENSTANGERL

Kren10 _____ 10,00

MENÜ PAUSCHALEN

PREISE PRO PERSON (ERWACHSENE)

3GANG MENÜ KLASSIK _____	50,00
3GANG MENÜ EXKLUSIV _____	60,00
DESSERT _____	JE GERICHT
HOCHZEITSTORTE (CHARLY PASTRY) _____ LT ANBOT CHARLY PASTRY	
GEDECK _____	6,00
AGAPE (CANAPE.....) _____	10,00
MITTERNACHTSJAUSE _____	10,00
GRILLBUFFET _____	60,00
GETRÄNKEPAUSCHALE PRO STUNDE FÜR 6 STD. _____	70,00
DANACH PRO STD _____	9,00

GRILLBUFFET

VORSPEISENBUFFET

Antipasta / Italienische Prosciutto / Salami / Parmesam / Oliven / Gemüse / Schafkäse / Caprese /
Cocktailgarnelen _____

SALATBUFFET

Kartoffelsalat / Krautsalat / Gurkensalat / Tomatensalat / Nudelsalat / _____

HAUPTSPEISENBUFFET

Entricot / Hühnerfilet / Spanferkel Kotelett / Lachs / Gegrillter Kalb Tafespitz / Schopfsteak / Schweinsfilet im
Speckmantel _____

DESSERTBUFFET

Schokomousse / Topfenpalatschinken / Fruchtsalat im Glas _____

GANZES GRILL BUFFET ALS PAUSCHALE

_____ 50,00

JUST MARRIED TIRAMISU, MACARONS DER SAISON & SCHOKOTARTE AM STIEL

Beeren und Früchte _____ 12,90