

# EMPFEHLUNG AUS DER KÜCHE

Herzlich Willkommen im Thalinger Hof!  
Lassen Sie sich von unserem Küchenteam kulinarisch verwöhnen.

## Vorspeisen:

<b>Klare Hühnersuppe</b> mit Wurzelgemüse und Leberknödel	€ 4,90
<b>Beef Tatar</b> dazu Raunasalat, Rucola, roter Zwiebel, Butter und Toastbrotecken	€ 15,50

---

## Hauptspeisen:

<b>Knusprig gebratenes Zanderfilet</b> auf Rauna-Risotto und Kren-Sauerrahm	€ 18,90
<b>Wildragout</b> gemischte Wildspezialitäten mit Briocheknödel dazu Blaukraut und Preiselbeer-Birne	€ 19,90
<b>Rinderbraten</b> auf Speckfisolen und Kroketten dazu Rotweinsauce und Röstzwiebel	€ 18,90
<b>Vegetarisches Erdäpfelgulasch</b> mit Gemüse, Tomaten und Paprikatopfen	€ 16,90
<b>Cremiges Rauna-Risotto</b> mit Kren-Sauerrahm, Rucola und Parmesan	€ 15,90
<b>Bauern Cordon Bleu</b> mit Speck, Zwiebel und Käse gefüllt dazu Petersilienerdäpfel oder Pommes	€ 17,90

---

## Dessert:

<b>Crème Brûlée</b> dazu Zitronensorbet und Früchten	€ 7,50
---	--------

*„Lieber Gast! Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeiter/innen!“*

**Wir sind auf der Suche nach einem  
neuen Lehrling**

**FINDERLOHN € 1000,-**

Auszahlung 3 Monate nach Lehrantritt

### **Was solltest du mitbringen?**

- > Sei teamfähig und werde ein Mitglied der Thalingerhof Familie
- > Sei offen neues zu Lernen und verschließe dich nicht
- > Sei motiviert, engagiert und gesprächsfreudig
- > Hab Freude am Arbeiten und unter Menschen zu sein

### **Was wird dir geboten?**

- > Ein tolles Betriebsklima
- > Täglich frisch zubereitetes Essen
- > Freie Getränke während deiner Dienstzeit
- > Abwechslungsreiche Aufgaben
- > Feiertagszuschlag
- > Internatskosten und Berufsschule werden bezahlt

1. Lehrjahr monatlich € 1.000,-
2. Lehrjahr monatlich € 1.120,-
3. Lehrjahr monatlich € 1.320,-
4. Lehrjahr monatlich € 1.420,-  
(alles Brutto)

Wir freuen uns auf Deine Bewerbung unter [office@thalingerhof.at](mailto:office@thalingerhof.at)

# SUPPEN

<b>Frittatensuppe</b>	€ 4,90
<b>Kaspressknödelsuppe</b>	€ 4,90
<b>Knoblauchcremesuppe</b>	€ 5,50

# SALATE

<b>Kaspressknödel Salat</b> auf buntem Salat dazu Sauerrahmsauce	€ 11,50
<b>Bunter Blattsalat mit gebratenem Hühnerfilet</b>	€ 12,90
<b>Steirischer Backhendlsalat</b> mit regionalem Kürbiskernöl (Ennsdorf) und Cherrytomaten auf mariniertem Blattsalat	€ 14,50

**dazu eine Portion Knoblauchbrot (2 Stk.) € 3,50**

<b>Grüner Blattsalat</b>	€ 4,80
<b>Grüner Blattsalat, groß</b>	€ 6,90
<b>Beilagen Salat</b>	€ 4,80
<b>Beilagen Salat, groß</b>	€ 6,90
<b>Warmer Speckkrautsalat</b>	€ 4,80
<b>Erdäpfelsalat</b>	€ 4,80

# WOCHENANGEBOT

(gültig ab 18 Uhr, Freitag, Samstag und Sonntag ab 12 Uhr)

## Montag

### Big Deal

*Riesenschnitzel vom Schwein (Kaiserteil) mit Pommes*

um € 12,90

## Dienstag

### Weiberroas

*alle Damen erhalten ein Glas Hugo oder Prosecco*

um € 2,50

## Mittwoch

### Fair Chance

*Gin Tonic an der Bar zum Selbermixen*

um € 8,90

## Donnerstag

### Dinner 4 Two

*Reservierung erforderlich / Beginn 19 Uhr  
4 Gänge Menü inkl. Gedeck, 1 Flasche Wein, 1 Flasche Mineral,  
Kaffee/Tee/Kakao*

um € 79,80

## Freitag

### Tafelspitz

*mit Semmelkren, Erdäpfelschmarrn und Apfelkren*

um € 14,90

## Samstag

### Knödel-Trio

*Hascheeknödel, Grammelknödel und Speckknödel  
mit Natursaftl und warmen Speckkrautsalat*

um € 14,50

## Sonntag

### Schwein gehabt!

*Ofenfrischer Schweinebraten mit Natursaftl,  
warmen Speckkrautsalat und Semmelknödel*

um € 14,90

# VORSPEISEN

**3erlei Aufstriche**  
mit Riesenbrezn

€ 7,90

„**Caprese**“ Büffelmozzarella mit Tomaten,  
Bärlauchpesto und Rucola

€ 9,90

# WIRTSCHAUSKUCHL

**Wiener Schnitzel**

vom Schwein (Kaiserteil)  
mit Petersilienerdäpfel oder Pommes

€ 15,90

**Wiener Schnitzel**

vom Huhn (Filet)  
mit Petersilienerdäpfel oder Pommes

€ 15,90

**Grillteller**

(Rind, Schweinekarree, Hühnerbrust und Bernerwürstl)  
dazu Gemüse und Pommes

€ 18,90

**Thalingerhof Nudelpfanne**

mit Gemüse und Tomatensauce  
gratiniert mit Käse (Veggie)

€ 13,50

mit Hühnerstreifen

€ 15,50

mit Lachsforelle

€ 18,50

**Jägerpfanne mit Schweinefilet**

mit Speck, Champignons und Zwiebeln  
dazu Kräuterspätzle und Pfefferrahmsauce

€ 18,50

**Tiroler Bauerngröstl** mit Spiegelei

€ 12,90



# Craftbiere

**Wir haben zusätzlich ein großes Flaschenbiersortiment.**

**Bitte Fragen Sie nach unserer Craftbier Karte.**

**Unsere Flaschenbiere gibt es auch zu günstigeren Ab-Hof Verkaufspreisen (zum Mitnehmen).**

**Für eine eigene Verkostung Zuhause oder als kleines Geschenk für befreundete Bierliebhaber.**



# HERZHAFTES

## **Würzige Ripperl**

in Honigmarinade, dazu hausgemachten Wedges  
und 2erlei Saucen

€ 15,90

## **Mixed Grill**

Ripperl (mit Honigmarinade), Chicken Wings,  
dazu hausgemachte Wedges und 2erlei Saucen

€ 16,90

## **Cheeseburger oder Hamburger**

Rindfleisch-Speckpatty, (Emmentaler), Salat,  
frische Tomaten, Salatgurken, Zwiebeln,  
Senfmayonnaise und Wedges

€ 14,50

## **Thalingerhof Hüttengaudiburger**

Rindfleisch-Speckpatty, Rösti, Emmentaler, Salat,  
frische Tomaten, Salatgurken, Zwiebeln,  
Sauerrahmsauce und Wedges

€ 15,50

Vegetarisch

€ 13,50

# VEGETARISCH

**Klassische Käsespätzle** mit Röstzwiebeln

€ 13,50

## **Kaspressknödel Salat**

auf buntem Salat dazu Sauerrahmsauce

€ 11,50

## **Gröstl vom Gartengemüse**

mit Erdäpfeln, Spinat und Spiegelei

€ 11,90



# SCHNÄPSE

<b>Marille</b>	2cl	€ 3,40
	4cl	€ 5,50
<b>Williams</b>	2cl	€ 3,40
	4cl	€ 5,50
<b>Leidlbirne</b>	2cl	€ 3,40
	4cl	€ 5,50
<b>Zwetschke</b>	2cl	€ 3,40
	4cl	€ 5,50
<b>Kriacherl</b>	2cl	€ 3,40
	4cl	€ 5,50
<b>Beerenzauber</b>	2cl	€ 3,40
	4cl	€ 5,50
<b>Verschiedene Liköre</b>	2cl	€ 3,40
	4cl	€ 5,50
<b>Nussgeist</b>	2cl	€ 3,40
	4cl	€ 5,50
<b>Gölles Alter Apfel</b>	2cl	€ 4,40
	4cl	€ 7,20
<b>Gölles Alte Zwetschke</b>	2cl	€ 5,20
	4cl	€ 8,90

## Kaffee zum Dessert

<b>Espresso</b>	€ 3,40
<b>Espresso groß</b>	€ 4,20
<b>Kleiner Brauner</b>	€ 3,40
<b>Großer Brauner</b>	€ 4,20
<b>Verlängerter Cappuccino</b>	€ 3,70
<b>Cappuccino mit Schlag</b>	€ 4,20
<b>Latte Macchiato</b>	€ 4,50
<b>Latte Macchiato</b>	€ 4,50



## SÜSSE VERSUCHUNG

**Eispalatschinke** € 7,90

**Knusprige Apfeltascherl mit Vanilleeis** € 6,90

**3 Stk. Nougatknödel mit Beerenröster** € 6,90

## KÄSE schließt den Magen

**Gemischter Käseteller mit Nüssen & Feigensenf** € 8,90

**Großer gemischter Käseteller  
mit Nüssen & Feigensenf** € 12,90



# Unser zusätzliches Angebot für kleine Feiern

## **RIPPERL UND HENDLFLÜGERL (AB 8 PERS.)**

würzige Ripperl und Hendlflügerl; dazu Ofenkartoffeln, Maiskolben, Pommes und diverse Saucen  
auf Vorbestellung, **p.P. € 18,90**

## **RITTERESSEN (AB 8 PERS.)**

Blutwurst, Grillwürstl, Ripperl, Bradl und Hühnerfilet  
Pommes, Semmelknödel und warmen Speckkrautsalat;  
auf Vorbestellung, **p.P. € 19,90**

## **BRATL IN DER REIN (AB 8 PERS.)**

Thalingerhofs ofenfrisches Bauernbrat'l mit Semmelknödel, Natursaftl, Erdäpfel und warmen Speckkrautsalat; im Reindl serviert  
auf Vorbestellung, **p.P. € 18,90**

## **KNÖDL IN DER REIN (AB 8 PERS.)**

Grammelknödel, Speckknödel, Hascheeknödel, Semmelknödel,  
warmer Speckkrautsalat, Natursaftl...  
auf Vorbestellung, **p.P. € 17,90**

## **ALLERLEI GEBACKENES (AB 8 PERS.)**

Cordon Bleu vom Schwein (Kaiserteil), Wiener Schnitzel vom Huhn,  
Schinken-Käse-Röllchen, Champignons,  
Gemüse und Emmentaler gebacken  
Beilagen: Pommes, Gemüse, Petersilienerdäpfel  
und reichlich hausgemachte Saucen  
auf Vorbestellung, **p.P. € 19,90**

# Hotel und Wirtshaus

## *Worauf Wir Wert legen*

**„Kein Genuss ist vorübergehend,  
denn der Eindruck den er hinterlässt ist bleibend.“**

Neben Motivation und Leidenschaft, dem Eingehen auf den Gast und seine Wünsche, pflegt unser Serviceteam auch das tägliche Augenzwinkern – damit aus dem Alltag ein lächelnder Alltag und Ihr Besuch bei uns zu einem Erlebnis wird. Schließlich soll sich neben dem Gaumen auch das Herz erfreuen.

Unser Leitfaden ist nicht neu, aber in der heutigen Zeit leider etwas in Vergessenheit geraten – die Wirtshauskultur.

Wir möchten mit unserem Wirtshaus einen gemütlichen Treffpunkt für Alt und Jung, Familien und Gruppen, sowie für Gäste und Nachbarn schaffen.

Stammtisch oder romantisches Dinner – Jeder Gast, der die Wirtshauskultur (er)leben möchte, ist bei uns

*Herzlich Willkommen.*