

Steirischer Suppentopf

(Rindsuppe mit Nudeln, Grießnockerl
Gemüse und Rindfleisch)

Steirischer Backhendlsalat mit Käferbohnen und Kernöl

Gebratener Gemüse-Kartoffelstrudel

auf Basilikumsauce und Rotkraut

Vegetarisches Nudelteller

Gefüllte Nudel, Spaghetti mit Tomatensauce, Tagliatelle mit Grana

Kärntner Kasnudeln in Butterschmalz und grüner Salat

Gebackene Polenta Scheiben auf Schwammerlsauce
mit Rotkraut und Preiselbeerbirne

Variation im Glas

Preise im Menü: Suppe € 2,90 Haupt € 10,90 Dessert € 4,00
Für Kinder: unter 6 Jahre, Suppe kostenlos Kindergericht € 5,90

Jausen aus eigener Erzeugung

Thalberghof Jausenteller	€ 9,80
Hausgemachter Speck, Schinken, Bratl, Käse und Aufstriche	
Gemischtes Saures (Sulz, Rindfleisch, Käferbohne)	€ 8,90
Saure Sulz mit Käferbohnen und Kernöl	€ 6,90
Rindfleischsalat mit Kernöl	€ 8,50
Belegtes Brot	€ 7,90
Portion Brot	€ 1,60
Gemischtes Speckbrot, Käsebrot	€ 6,90

Jause auf Bestellung zum Mitnehmen !



Getränke Empfehlung

Aperitif: Prosecco mit Sirup Varianten	Glas	€ 3,60
Lavanttaler Apfelsaft Naturtrüb	0,25 lt.	€ 2,70
Sauvignon Blanc vom Krikler	1/8 lt.	€ 3,40
Junger Steirer vom Skoff (Gamnitz)	1/8 lt.	€ 3,20
Naturtrüber roter Traubensaft	0,25 lt.	€ 3,20

Saisonaes

Vogersalat mit gebratenem Speck und Kartoffel	€ 5,90
Murtaler Käs Suppe mit Kren und Kernöl	€ 4,70
Kürbis Cremesuppe mit Weißbrotkrustel	€ 4,20
Gegrilltes Hirschrückensteak	€ 24,90
mit Kräuterbutter, Bratgemüse und Ofenkartoffel	
Rosa Rehfilet mit gebratenen Pilzen	€ 23,50
Gemüsestrudel, Rotkraut und Rösti	
Gespickter Braten vom Hirschkalb	€ 16,50
Maronsauce, Rotkraut und Schupfnudel	
Gegrillte Flugentenbrust auf Orangensauce	€ 18,90
mit Kräuterbutter, Speckbohnen und Ofenkartoffel	
Zweierlei Filet von dem Rachauer Saibling	€ 17,90
mit Krensauce und Wurzelgemüse auf Nudeln gebraten mit Kräuterbutter auf Gemüse	

SPINDLERs Spezialitätenbrände

Quitte, Waldhimbeere, Haselnuss, Butterbirne
Pannonia Dry Gin, Tresterbrand „Ruta“ 2 cl € 4,20

Steirischer Suppentopf

(Rindsuppe m. Nudeln, Grießnockerl
Gemüse und Rindfleisch)

Braten vom Almochsen mit Wurzelsauce
Rotkraut, Serviettenknödel und Preiselbeerbirne

Cordon Bleu oder Wiener Schnitzel vom Schwein
Petersilienkartoffeln und gemischter Salat

Gegrilltes Zanderfilet mit Kräuter-Tomatenbutter
auf Tagliatelle in Bärlauchsauce, frischer Parmesan

Piccata Milanese von der Pute auf Tomatensauce
mit Butterspaghetti und Parmesan

Grillteller mit Kräuterbutter, Pikanter Garnitur
Wedges und Speckbohnen

Ragout vom Heimischem Reh in Honig-Zweigeltsauce
Rotkraut und Kartoffelkroketten

Variation im Glas

Preise im Menü: Suppe € 2,90 Haupt € 13,90 Dessert € 4,00
Für Kinder: unter 6 Jahre, Suppe kostenlos Kindergericht € 6,90

Desserts Hausgemacht

Kaiserschmarren kleine Portion € 5,90 groß € 8,80	
mit Zwetschgenröster und Staubzucker	
Marinierte Waldbeeren mit Vanilleeis , Sahne	€ 5,80
Mohr im Hemd mit Vanilleeis	€ 5,60
viel Schlag und Schokosauce	

Haus Schnäpse

Angesetzter Walnuss, Williams Birne
Wechsel, Zirbe, Marille, Kriecherl 2 cl € 2,80