



Schen das do bist!

Familie Pekarz und Team

Mittwoch bis Samstag ab 11 Uhr geöffnet
Sonntag & Feiertag ab 10 Uhr

Küchenbetrieb bis 21 Uhr
Sonn- und Feiertag bis 19 Uhr

"Montag & Dienstag Ruhetag"

Weingartenweg 2 – 8051 Thal

0316 / 58 66 50

email: kreuzwirt-thal@gmx.at

www.kreuzwirt-thal.at

Mittwoch^S Ripperltag:

Schweinsripperl euro 11,50
Schalenerdäpfel | Sauerrahmsauce | Zwiebelsenfragout (G,M)

Donnerstag^S Schlachttag:

Bluttommerl | Grammeln | Schwarzbrot (A,G,L) euro 7,50
Klachsuppe | Heidnsterz | Grammeln (A,L) euro 6,90
Schweinsbeuschl | Semmelknödel (A,C,G,M) euro 6,90
Schweinsleber (von unseren Bauern)
-geröstet | wilder Majoran | greste Erdäpfel (A) euro 9,50
-gebacken | Erdäpfelsalat (A,C,G) euro 9,50

FREITAG^S Bitte zu (F)isch:

Steirische Fischsuppe | Miesmuschel | Erdäpfelbrot A,D,E,L,R euro 7,90
Kümmelkarpfen A,C,D,G euro 16,50
Rahmkraut | gebratener Erdäpfelkuchen
Fischgröstl A,D,G euro 16,50
Wels | Erdäpfel | Lauch | getrocknete Tomate
Calamari gegrillt R euro 16,50
Olivenöl | Knoblauch | Gemüse | Erdäpfel

SAMSTAG^S s'Beste vom Rind:

T Bone Steak ca. 500g „dry aged“ euro 39,90
Rib Eyes Steak ca. 300g „dry aged“ euro 29,90
Filetsteak ca. 250g „18 Reifetage“ euro 26,90

Wahlweise mit 1 Beilage und 1 Soße:
Trüffelpürree | Erdäpfel – Gemüsegröstl | Gebackene Erdäpfeltaler
Parmesanpfeffersauce | Rosmarinbutter | Trüffelbutter

Liebe Gäste!
Regionalität ist uns sehr wichtig
für alles was wir nicht selber haben

"Wir kennen Bauer, Bäuerin und Tier"
Unser Thaler Rind und Schweinefleisch (Glei ums Eck)

Hendl: Firma Titz / Feldbach
Wild: XEIS-Edelwild / Steirische Landesforste Admont
Fisch: Kulmer Fisch / Birkfeld, Teichwirteverband
Lamm: Zotter-Steir.Lammspezialitäten, Weizer Schafbauern
Obst, Gemüse, Natursäfte: Schlögels Bauernstand / Paradeishof Graz
Eier, Käferbohnen: Deutsch Gerti / Thal
Käse: Weizer Schafbauern / Aichstern Rohrbach
Milch: Ponstingl / Thal
Brot und Gebäck: Bäckerei Kogler / Hitzendorf
Kernöl: Pfeiffer / Thal
Most & Essig: Mausser / Hitzendorf
Edelbrände: Tschrepl / Steinberg

Jausenzeit & salatgarten.

Selchfleischbrot "hausgeräuchert" ^(A,C) Kren Ei Butter	euro 5,50
Schweinsbratenbrot ^(A,C,M) Kren Ei Gurkerl Bratlfett	euro 5,50
Jausenbrettl ^(G,M) Kren Ei Gurkerl Aufstrich	euro 7,50
Heisse Braune ^(M) Senf Kren	euro 5,50
Wurstsalat ^(G) Braunschweiger Käse Gurkerl Zwiebel Paprika	euro 6,50
Gemischter Salat ^(G,M) Kernöl Mostessig	euro 4,50
Käferbohnenalat Kernöl Mostessig Zwiebel	euro 4,90
Steirischer Hendlsalat gebacken ^(A,C,G) oder gegrillt Blattsalat Paprika Kernöl Mostessig	euro 10,50
Kreuzwirt Salat ^(A,C,G,H) Schnitzelstreifen Kürbiskernpanier Erdäpfldressing Vogerlsalat	euro 11,50

alt eingesessn. immer beliebt.

Kräftige Rindsuppe mit Liebstöckl und Gemüse ^{A,C,G,L} euro 3,60
Frittaten, Grammelstrudel oder Leberknödel

Steirische Flecksuppe mit wildem Majoran ^A euro 5,90

Das Backhendl *frisch, saftig, steirisch*

mit Innereien ^{A,C,G}

halbes euro 8,90

ganzes euro 17,00

Das Steirerhendl ^{A,C,G}

½ Hendl in Sauerrahm – Kernöl – Marinade | Kürbiskernpanier
mit Erbsenreis

euro 13,90

Wiener Schnitzel ^{A,C,G}

im Schweineschmalz gebacken

-vom Schopf euro 10,90

-vom Karree euro 10,90

-mit Geselchtem und Käse gefüllt euro 12,90

wahlweise mit Braterdäpfl, Petersilienerdäpfl, Pommes oder Reis

Bauernbratl 2erlei „im Heu gebraten“

(Schopf und knuspriger Bauch)

mit warmen Speckkraut, Semmelknödel und Grammeln ^{A,C,G,M} euro 13,50

Gulasch vom Rindswadl mit Semmelknödel ^{A,C,G} euro 9,50

Geschmorter Zwiebelrostbraten ^{A,C,G,M} euro 15,50

mit gebratenem Erdäpflkuchen und Babykarotte

Blut –und Breinwurst ^{A,C,G,M} euro 13,50

mit Rösterdäpfl, Sauerkraut und Grammeln

Almspätzle mit Aichstern-Käse und Röstzwiebel ^{A,C,G} euro 9,50

Palatschinken mit Marmelade oder Preiselbeeren ^{A,C,G} 1Stk. euro 2,50

Hausgemachte Mehlspeisen und Strudel laut Angebot!

raffiniert. authentisch.

Carpaccio „Thaler Rind“ A,E,L Eierschwammerl tartare Erdnussöl Feigenchutney Parmesanchips Erdäpfelbrot	euro 12,50
Vitello Tonato A,C,D,G Kalbstafelspitz Thunfischcreme karamalisierte Kapern Steirerkren Erdäpfelbrot	euro 10,50
Frühlingsrolle A,C,G,R Oktopus Rote Rübe Sauerrahm Wasabi	euro 9,50
Käferbohnencremesuppe A,C,G Gebackenes Apfelnockerl Chili	euro 6,50
Rote Rübe 2erlei A,C,G,M Buchweizenrisotto Ruccola Steinsalz Pankomehl	euro 12,50
Topinambur burger A,C,G,N Erdäpfelstroh Kräutercreme Ruccola Sweet - Chili	euro 13,50
Tafelspitz „Milchkalb“ A,C,G,L,M Traminerpolyenta Schnittlauchsoße Apfelkren Dijon Senf Pankomehl	euro 17,50
Hausschwein A,C,G,L Geschmortes Wangerl Topinambur 2erlei Röstzwiebel	euro 15,50
Rinderfilet Duett A,C,G Roulade Medaillon gebackener Erdäpfelkuchen Portweinjus eingelegte Kriacherl	euro 23,50
Knuspriges Lammragout A,C,G Frühlingsrollenteig Erdäpfelstampf Rosmarinjus	euro 16,50
Oktopus A,C,G,H,R Rahmpolyenta Karotte Schwarzwurzel Nuß	euro 16,50
Zanderfilet A,D,G,M Buchweizenrisotto Kirschtomate Honigsenf Pankomehl	euro 16,50
Knusprige Schokobanane A,C,G,H Topfencreme	euro 8,50
Milchrahmstrudel 2.19 A,C,G Schokokern Vanillesoße	euro 8,50
Vanillepudding A,C,G Marinierte Himbeere Tonkabohnenespuma	euro 7,50

Getränke:

Puntigamer Bier 0,3	euro 3,20
Puntigamer Bier 0,5	euro 3,70
Gösser Zwickl 0,3	euro 3,30
Gösser Zwickl 0,5	euro 3,80
Gösser Kräuter 0,3	euro 3,30
Gösser Kräuter 0,5	euro 3,80
Puntigamer Flasche	euro 3,50
Gösser Alkfrei 0,5	euro 3,50
Mineral Gasteiner 0,33	euro 2,50
Coca Cola Flasche 0,33	euro 3,00
Frucade Flasche 0,33	euro 3,00
Almdudler Flasche 0,33	euro 3,00
Rotes Kracherl 0,33	euro 2,80
Natursäfte 0,25	euro 2,80
Apfel Pfirsich Johannisbeer	



Spritzer 0,25	euro 2,50
Aperolspritzer	euro 3,70
Prosecco	euro 3,50

Kaffee "Perla Nera"	
Espresso	euro 2,30
Verlängerter	euro 2,60
Grosser Espresso	euro 3,20
Häferlkafee	euro 2,80

Unsere offenen Flaschenweine:
Welschriesling, Weißburgunder
Sauvignon blanc, Muskateller,
Zweigelt, Blaufränkisch, Shiraz

Weitere Flaschenweine finden Sie
in unserer Weinkarte!

Alle Preise verstehen sich inkl. Mwst und Abgaben!

Übersicht Allergene

- A** **Glutenhaltiges Getreide** (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon), sowie daraus hergestellte Erzeugnisse;
- B** **Krebstiere** und daraus gewonnene Erzeugnisse;
- C** **Eier** und daraus gewonnene Erzeugnisse;
- D** **Fische** und daraus gewonnene Erzeugnisse;
- E** **Erdnüsse** und daraus gewonnene Erzeugnisse;
- F** **Sojabohnen** und daraus gewonnene Erzeugnisse;
- G** **Milch** und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose);
- H** **Schalenfrüchte** (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse), sowie daraus gewonnene Erzeugnisse;
- L** **Sellerie** und daraus gewonnene Erzeugnisse;
- M** **Senf** und daraus gewonnene Erzeugnisse;
- N** **Sesamsamen** und daraus gewonnene Erzeugnisse;
- O** **Schwefeldioxid und Sulphite**, ab gewissen Konzentrationen;
- P** **Lupinen** und daraus gewonnene Erzeugnisse;
- R** **Weichtiere** und daraus gewonnene Erzeugnisse.

„Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten – Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden!“