



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 12,50
Schalenerdäpfel | Sauerrahmsoße | Zwiebelnfragout (G,M)

Donnerstag^S Schlachttag:

Bluttommerl | Grammeln | Schwarzbrot (A,G) euro 8,50
Klachsuppe | Heidnsterz | Grammeln (A,L) euro 6,90
Schweinsbeuschl | Serviettenknödel (A,C,G,M) euro 7,90
Schweinsleber (von unseren Bauern)
-geröstet | wilder Majoran | greste Erdäpfel (A.) euro 10,50
-gebacken | Erdäpfelsalat (A,C,G) euro 10,50

FREITAG^S Bitte zu (F)isch:

Steirische Fischsuppe | Miesmuschel | Erdäpfelbrot A,D,L,R euro 7,90
Teichlandkarpfen gebacken A,C,D,G euro 16,50
Erdäpfelsalat
Forelle vom Kulmer D,L euro 17,50
„Müllerin“ oder „gebacken“ | Petersilienerdäpfel
Calamari gegrillt R euro 16,50
Olivenöl | Knoblauch | Gemüse | Erdäpfel

SAMSTAG^S s'Beste vom Rind:

Beef Tartar Erdäpfelbrot A,C,M euro 14,50
Rib Eyes Steak ca. 300g „dry aged“ euro 28,90
Filetsteak ca. 250g „18 Reifetage“ euro 26,90

Wahlweise mit 1 Beilage und 1 Soße:

Trüffelpüree | Erdäpfel – Gemüsegröstl | Gebackene Erdäpfeltaler A,C,G
Parmesanpfeffersoße | 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: Hofveitl / Haselsdorf
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,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
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}

Frittaten oder Leberknödel

euro 3,80

oder Grammelstrudel

euro 4,50

Steirische Flecksuppe mit wildem Majoran ^A

euro 5,90

Das Backhendl *frisch, saftig, steirisch*

mit Innereien ^{A,C,G}

halbes

euro 9,50

ganzes

euro 18,00

Das Steirerhendl ^{A,C,G}

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

euro 14,50

Wiener Schnitzel ^{A,C,G}

im Schweineschmalz gebacken

-vom Schopf

euro 11,90

-vom Karree

euro 11,90

-mit Geselchtem und Käse gefüllt

euro 13,90

wahlweise mit Braterdäpfel, Petersilienerdäpfel, Pommes oder Reis

Haus.Schwein.Bratl „im Heu gebraten“

(Schopf)

mit warmen Speckkraut, Blutwurst-Serviettenknödel ^{A,C,G,M}

euro 13,90

Gulasch vom Rindswadl mit Serviettenknödel ^{A,C,G}

euro 10,50

Geschmorter Zwiebelrostbraten ^{A,C,G,M}

mit gebratenem Erdäpfelkuchen

euro 15,90

Blut –und Breinwurst ^{A,C,G,M}

mit Rösterdäpfel, Sauerkraut und Grammeln

euro 14,50

Almspätzle mit eigener Käsemischung und Röstzwiebel ^{A,C,G}

euro 9,90

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

euro 2,50

Hausgemachte Mehlspeisen und Strudel laut Angebot!

raffiniert & authentisch.

Kreuzwirt Sushi ^{A,D,G} Polenta Räucherforelle vom Kulmer Kernöldip Palatschinke	euro 10,50
Thunfischartar ^{A,D,E,F,G} Curry Cashewnuss Sojasprossen Joghurt Erdäpfelbrot	euro 12,50
Vogersalat ^{A,C} Erdäpfel Kernöl Knoblauch Speck Ei Brotwürfel	euro 6,50
Selleriecremesuppe ^{A,G,L} Ingwer Curry gebackenes Apfelnockerl	euro 6,50
Roter Rüben „Burger“ ^A VEGAN Vegi Mariniertes Kraut Avocado Kren Süsserdäpfelchips	euro 13,90
Frittierte Melanzani ^{A,F} VEGAN Vegi Tomatensalsa gebratener Topinambur Sojasprossen	euro 12,50
Schweinefilet ^{A,G} Erdäpfelcreme Wintertrüffel Rettich Shiitakepilz	euro 18,50
Steirischer Wurzelfisch ^{D,L} Forellenfilet Curry-Wurzelsud Steirerkren Salzerdäpfel	euro 16,50
Oktopus trifft Kalbsbries ^D Zerlei Topinambur	euro 20,50
Zanderfilet ^{A,D} Speckerdäpfel Kürbiskernspinat	euro 18,50
Kaiserschmarren ^{A,C,G} Zwetschenröster (Zubereitung 20 min)	euro 11,50
Eierlikör - Tiramisu ^G Mit hausgemachtem Biskuit (Glutenfrei)	euro 6,90
Vanillepudding ^{C,G} Heiße Himbeeren Schlag	euro 7,50

...DER START IN DEN GENUSS

Glas Heckenfrizzante weingut scheucher	4,50
Glas Platscher Perle weingut regele	3,90
Glas Wermut weingut scheucher	4,50

...VOM BAUERN FÜR'D GÄST

Apfelsaft Naturtrüb	2,90
Pfirsichnektar	2,90
Johannesbeere	2,90
Traubensaft	3,40

...GIBTS A NOCH

Puntigamer Bier 0,3	euro 3,30	Puntigamer Bier 0,5	euro 3,80
Gösser Zwickl 0,3	euro 3,40	Gösser Zwickl 0,5	euro 3,90
Gösser Kräuter 0,3	euro 3,40	Gösser Kräuter 0,5	euro 3,90
Puntigamer Flasche	euro 3,60	Gösser Alkfrei 0,5	euro 3,60
Gasteiner 0,33	euro 2,60	Cola Flasche 0,33	euro 3,50
Frucade Flasche 0,33	euro 3,50	Almdudler Flasche	euro 3,50
Rotes Kracherl 0,33	euro 3,20	Spritzer 0,25	euro 2,60
Aperolspritzer	euro 3,90	Prosecco	euro 3,60

...Kaffee "del Conte"

Espresso	euro 2,30	Verlängerter	euro 2,60
Grosser Espresso	euro 3,20	Häferkaffee	euro 2,80

...EIN GLAS WEIN

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	B	Krebstiere	C	Eier
D	Fische	E	Erdnüsse	F	Sojabohnen
G	Milch	H	Schalenfrüchte	L	Sellerie
M	Senf	N	Sesamsamen	O	Sulphite
P	Lupinen	R	Weichtiere		

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

kreuzwirt-thal@gmx.at 0316/586650 www.kreuzwirt-thal.at