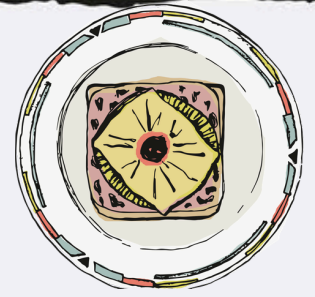


Beislschmankerl



Rosa gebratene Beiriedstreifen
und Kräuterseitlinge auf sommerlichem Salat

17,90

Wurstsalat

mit Käse, Zwiebel, Gurkerl, gekochtem Ei, Kernöl & Brot

12,30

Alt Wiener Backfleisch

mit Rahmgurkensalat

22,80

Flammkuchen

mit Tomaten-Mozzarella, Basilikumpesto,
Rucola & Rohschinken

13,80

Jägerspätzle

mit Speck, Zwiebel & Käse überbacken,
drüber Röstzwiebel

16,80

Gegrilltes Schweinefilet

mit Kräuterbutter, Schmorgemüse & Pommes

22,90

Erdbeer-Rhabarberstrudel mit Vanillesauce

6,10

Bierempfehlung : Thalheim Steirisch Märzen

Untergärig, bernsteinfarben und vollmundig überzeugt es durch ein Aroma aus Pilsner Karamellmalz ergänzt mit leicht herb-bitterer Hopfennote. Besonders: Es wird auf Grundlage des historischen Thalheimer Heilwassers gebraut. Das kann nur gut tun!



0,3l 4,60

Alk. 5,0 % / Stammwürze: 12,0°P