

## UNSERE AKTUELLE SPEISEKARTE

### VORSPEISE | STARTERS

Ziegenkäse im Brickteig gebacken | Kürbis-Mango-Chutney A,C,G \*vegetarisch 14,90  
goat cheese baked in brick dough | pumpkin mango chutney

Burrata | Rucola | Pinienkerne | Paprika-Tomaten-Marmelade A,G,L,H 17,90  
burrata | rocket | pine nuts | pepper-tomato-jam

Tuna Tataki mit Mango-Marillen-Chutney | Rucola | Hausdressing | gebackenes  
Wachtelei A,C,G,D,F,L,N 24,90  
tuna tataki | mango and apricot chutney | rocket | house dressing | baked quail egg

Beef Tatar mit Hausbrioche | Trüffelmayonnaise | Kartoffelstroh | gebackenes  
Trüffelei | Schmelzzwiebel A,C,G,L,M,N 22,90  
beef tartare | homemade brioche buns | truffle mayonnaise | potato straw | baked  
truffle egg | melted onion

---

### SUPPE | SOUP

€

Tagessuppe - bitte fragen Sie nach unserem aktuellen Angebot 9,90  
soup of the day - please ask for our current offer

Französische Zwiebelsuppe mit Käse gratiniert A,C,G,O \*vegetarisch 11,90  
French onion soup au gratin with cheese

---

### SALAT | SALAD

Kleiner gemischter Salat | Kartoffel | Gurke | Karotte | Wildkräutersalat |  
Hausdressing G,M\*vegetarisch 7,50  
small mixed salad | potato | cucumber | carrot | wild herb salad | house dressing

Ceasar Salat mit Romana Herzen | Parmesan | Croutons | Avocado A,C,G,D,M  
\*vegetarisch 16,90  
ceasar salad | romaine lettuce | parmesan | croutons | avocado

mit Huhn | chicken sous vide gegart B 21,90

mit Garnele | prawns B,G 24,90

Wildkräutersalat mit Ziegenkäse und Paprika-Tomaten-Marmelade A,G,L,M 21,50  
wild herb salad with goat cheese and pepper-tomato-jam

---

Liebe Gäste, wir möchten Sie höflich darauf hinweisen, dass wir ab einer Gruppe von vier Personen  
nur eine Gesamtrechnung ausstellen können und separate Zahlungen nicht möglich sind.



## Gerl's Klassiker

Gerl's Burger | Rind | würziges Kraut | Cheddar | Speck | Schmelzzwiebel | Pommes  
\*mit Süßkartoffelpommes + € 2,- A,C,G,L,N 18,90

Gerl's burger | beef | spicy cabbage | cheddar cheese | bacon | braised onions |  
french fries \*with sweet potato fries + € 2,-

Pasta Surf & Turf A,B,C,D,G,O 26,80

Pasta Fresca | Hummersauce | | kleines Rinderfilet | Garnelen | Schmortomaten  
\*mit Parmesan + € 2,-

pasta fresca | lobster sauce | small fillet of beef prawns | stewed tomatoes

Original Wiener Schnitzel vom Kalb | Petersilienkartoffel | Kapernbeere und  
Sardelle | Preiselbeeren A,C,G,D 25,50

original „wiener Schnitzel“ veal | parsley potatoes | caperberry | anchovy |  
cranberries

Lady Wiener Schnitzel vom Kalb | Petersilienkartoffel | Kapernbeere und Sardelle |  
Preiselbeeren A,C,G,D 17,80

Lady „wiener Schnitzel“ veal | parsley potatoes | caperberry | anchovy | cranberries

Zwiebelrostbraten | Butternockerl | Speckbohnen | Röstzwiebel A,C,G,L,M,O 29,50

sirloin with onion | butter dumplings | bacon beans | melted onion

---

## HAUPTGÄNGE | MAINS €

„Surf and Turf“ mit Rinderfilet | Garnelen | Grillgemüse B,G 42,80

„surf and turf“ with fillet of beef | prawns | grilled vegetables

Tagliata di manzo von der Beiried | Pizzeck | Rucola | Pinienkerne | Parmesan und  
Balsamico-Jus A,G,H,L,M,O 32,50

Tagliata di manzo from the sirloin | pizza slice | rocket | pine nuts | parmesan and  
balsamico jus

Tuna Tataki mit Mango-Marillen-Chutney | Rucola | Hausdressing | gebackenes  
Wachtelei A,C,D,F,G,L,N 30,50

tuna tataki | mango and apricot chutney | rocket | house dressing | baked quail egg

Liebe Gäste, wir möchten Sie höflich darauf hinweisen, dass wir ab einer Gruppe von vier Personen  
nur eine Gesamtrechnung ausstellen können und separate Zahlungen nicht möglich sind.



Rotes Curry | Gemüse | Jasminreis \*vegan A,E,F,H,L,N 16,90  
Red curry | vegetables | jasmine rice

mit Huhn | with chicken 21,90

mit Tofu 21,90

mit Rinderfilet | fillet of beef G 24,90

mit Garnelen | prawns B 24,90

Thai Wok | Pak Choi | Sprossen | Jasminreis \*vegan A,E,F,H,L,N 16,90

Thai wok | pak choi | sprouts | jasmine rice

mit Huhn | with chicken 21,90

mit Tofu 21,90

mit Rinderfilet | fillet of beef G 24,90

mit Garnele | prawns B 24,90

### STEAKS \*serviert mit Blattgold

#### vom Rind:

Ladysteak 180 g G 29,80

Gentlemencut 250 g G 35,50

Beiried 300g G 28,00

Beiried 400g G 35,00

### BEILAGEN | SIDES €

Pommes frites A,C,G 5,50

Süßkartoffel Pommes | sweet potato fries A,C,G 7,50

Rosmarin Kartoffel | rosemary potatoes G 5,50

Speckbohnen | bacon beans G 4,90

Ofen Kartoffel mit Sauerrahm | baked potato with sour cream G 7,50

Garnelenspieß – 3 Stück | prawn skewer – 3 pieces B 8,00

Gebratenes Gemüse | roasted vegetables G 5,50

Sauce Bordelaise A,G,L,O 6,50

Hausbrioche A,C,G,N | homemade brioche buns 4,50

**Beilagenänderung: Aufpreis € 2,-**

---

Liebe Gäste, wir möchten Sie höflich darauf hinweisen, dass wir ab einer Gruppe von vier Personen nur eine Gesamtrechnung ausstellen können und separate Zahlungen nicht möglich sind.



## BUTTER

Chili Butter G	2,-
Knoblauch Butter I garlic butter G	2,-
Kräuter Butter I herb butter G	2,-
Trüffel Butter I truffle butter G	2,50

---

## SAUCEN I DIPS

Sour Cream G	2,50
Mayonnaise C,M	1,50
Ketchup A	1,50
Trüffel Mayonnaise I truffle mayonnaise C,M	3,50
Guacamole	3,50
Sesam Creme A,F,G,O	3,50
Curry Sansibar A,G,L,O	3,50
Limetten-Aioli G,M	3,50

## DESSERT I SWEETS

Tiramisu nach Saison – bitte fragen Sie nach unserem aktuellen Angebot A,C,G tiramisu according to season – please ask for our current offer	9,90
2erlei Mousse von Toblerone und weißer Schokolade A,G,C,E,H 2 kinds of mousse of Toblerone and white chocolate	11,80
Kaiserschmarrn I Vanilleeis I Zwetschgenröster A,C,G chopped pancake I vanilla ice cream I plum roaster *bis 21:30 möglich	14,50

---

Liebe Gäste, wir möchten Sie höflich darauf hinweisen, dass wir ab einer Gruppe von vier Personen nur eine Gesamtrechnung ausstellen können und separate Zahlungen nicht möglich sind.



## Die 14 Allergene im Überblick

- A** – Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse
- B** – Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- C** – Eier und Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse
- D** – Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse (außer Fischgelatine)
- E** – Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- F** – Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- G** – Milch von Säugetieren und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose)
- H** – Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
- L** – Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- M** – Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- N** – Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- O** – Schwefeldioxid und Sulfite
- P** – Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- R** – Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische und daraus gewonnene Erzeugnisse

Liebe Gäste, wir möchten Sie höflich darauf hinweisen, dass wir ab einer Gruppe von vier Personen nur eine Gesamtrechnung ausstellen können und separate Zahlungen nicht möglich sind.



**SOFTDRINKS | SÄFTE | WASSER****€****Franz Josef Rauch Apfelsaft Naturtrüb**

Mit Wasser 0,5l 4,80

Mit Soda 0,5l 4,80

**Franz Josef Rauch Fruchtsäfte \*diverse Sorten** 0,2l 4,80**Rauch Eistee Granatapfel** 0,33l 5,50**Carpe Diem Kombucha Classic** 0,33l 5,50**RED BULL**

RED BULL Energy 5,20

RED BULL Energy Sugarfree 5,20

RED BULL saisonale Edition 5,20

**Organics by RED BULL** 5,20

Simply Cola | Ginger Ale | Purple Berry | Ginger Beer

Bitter Lemon | Tonic Water | Black Orange | Easy Lemon

**Coca Cola Zero** 0,33l 4,80

---

**Thalheim Limonaden** 0,33l 4,80

diverse Sorten

**Thalheim Heilwasser**

Prickelnd oder Still 0,33l 4,50

Prickelnd oder Still 0,75l 7,50

---

Liebe Gäste, wir möchten Sie höflich darauf hinweisen, dass wir ab einer Gruppe von vier Personen nur eine Gesamtrechnung ausstellen können und separate Zahlungen nicht möglich sind.



<b>WEINE   PROSECCO (1/8l Ausschankmaß)</b>	<b>€</b>
Prosecco Le Contesse   Brut	6,50
Cremant de Loire   Château Langlois   Brut Rosé	8,80
Chandon Garden Spritz	9,60
´23   Grüner Veltliner   Am Berg   Bernhard Ott   Feuersbrunn	6,80
´23   Sauvignon Blanc   Kalk & Kreide   Tement	8,-
´23   Weissburgunder   Dr. Bürklin-Wolf   Pfalz	7,30
´23   Riesling   Rainer Wess   Kremstal	6,90
´23   Gelber Muskateller   Sand & Schiefer   Tement	8,-
´24   Rosé   Coteaux d´Aix   Provence	7,80
´24   Rosé   Whispering Angel   Château d´Esclans	10,80
´21   Wild Wux   Birgit Braunstein   Purbach	8,10
´22   Zweigelt Rubin Carnuntum DAC   Riedmüller	7,80
´20   Heideboden   Hannes Reeh   Andau	7,80
´19   Wiener Trilogie   Wieninger   Wien	8,-
´22   Mompertone   Monferrato DOC   Prunotto	8,30

---

#### **WEINE | PROSECCO (0,75l)**

Prosecco Le Contesse   Brut	39,-
Cremant de Loire   Château Langlois   Brut Rosé	53,-
Chandon Garden Spritz	58,-
´23   Grüner Veltliner   Am Berg   Bernhard Ott   Feuersbrunn	41,-
´23   Sauvignon Blanc   Kalk & Kreide   Tement	48,-
´23   Weissburgunder   Dr. Bürklin-Wolf   Pfalz	44,-
´23   Riesling   Rainer Wess   Kremstal	41,-
´23   Gelber Muskateller   Sand & Schiefer   Tement	48,-
´24   Rosé   Coteaux d´Aix   Provence	47,-
´24   Rosé   Whispering Angel   Château d´Esclans	65,-
´21   Wild Wux   Birgit Braunstein   Purbach	49,-
´22   Zweigelt Rubin Carnuntum DAC   Riedmüller	47,-
´19   Wiener Trilogie   Wieninger   Wien	48,-
´20   Heideboden   Hannes Reeh   Andau	47,-
´22   Mompertone   Monferrato DOC   Prunotto	50,-

---

Liebe Gäste, wir möchten Sie höflich darauf hinweisen, dass wir ab einer Gruppe von vier Personen nur eine Gesamtrechnung ausstellen können und separate Zahlungen nicht möglich sind.



## KÜHLES VOM FASS I BIER

€

Thalheim Märzen	0,3l	4,40
Stiegl Weisse	0,3l	4,40

## AUS DER FLASCHE

Thalheim Pils	0,33l	4,70
Thalheim Steirisch Hell	0,33l	4,70
Thalheim Radler Zitrone	0,33l	4,70
Stiegl 0,0% alkoholfrei	0,33l	4,70
Stiegl Sport-Weisse alkoholfrei	0,5l	5,70

---

## AFTER DINNER DRINKS

### Brände von der Walser Brennkammer

Marille	2 cl	6,50
Haselnuss	2 cl	6,50
Speckbirne	2 cl	6,50
Zwetschke	2 cl	6,50

### Liköre von der Walser Brennkammer

Johannisbeere	2 cl	6,50
Zirbe	2 cl	6,50

---

Liebe Gäste, wir möchten Sie höflich darauf hinweisen, dass wir ab einer Gruppe von vier Personen nur eine Gesamtrechnung ausstellen können und separate Zahlungen nicht möglich sind.

