

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 I Rind I würziges Kraut I Cheddar I Speck I Schmelzzwiebel I Pommes
*mit Süßkartoffelpommes + € 2,- A,C,G,L,N 18,90

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

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

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

*mit glutenfreier Pasta + € 2,- I with glutenfree Pasta

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

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

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

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

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

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

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

HAUPTGÄNGE I MAINS €

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

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

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

Tagliata di manzo from the sirloin I pizza slice I rocket I pine nuts I parmesam and
balsamico jus

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

tuna tataki I mango and apricot chutney I rocket I house dressing I 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 I Gemüse I Jasminreis *vegan A,E,F,H,L,N	16,90
Red curry I vegetables I jasmine rice	

mit Huhn I with chicken	21,90
mit Tofu	21,90
mit Rinderfilet I fillet of beef G	24,90
mit Garnelen I prawns B	24,90

Thai Wok I Pak Choi I Sprossen I Jasminreis *vegan A,E,F,H,L,N	16,90
Thai wok I pak choi I sprouts I jasmine rice	

mit Huhn I with chicken	21,90
mit Tofu	21,90
mit Rinderfilet I fillet of beef G	24,90
mit Garnele I 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 I SIDES €

Pommes frites A,C,G	5,50
Süßkartoffel Pommes I sweet potato fries A,C,G	7,50
Rosmarin Kartoffel I rosemary potatoes G	5,50
Speckbohnen I bacon beans G	4,90
Ofen Kartoffel mit Sauerrahm I baked potato with sour cream G	7,50
Garnelenspieß – 3 Stück I prawn skewer – 3 pieces B	8,00
Gebratenes Gemüse I roasted vegetables G	5,50
Sauce Bordelaise A,G,L,O	6,50
Hausbrioche A,C,G,N I 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



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.



WEINE PROSECCO (1/8l Ausschankmaß)	€
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.

