



# Herzlich Willkommen

im Gasthof Thomahan  
seit 1955 im Besitz der Familie Leben

## UNSERE ÖFFNUNGSZEITEN

**Montag - Freitag 9 – 23 Uhr**

**Küche 11 – 21 Uhr**

**Feiertag 11 – 20 Uhr**

**Küche 11 – 18 Uhr**

**Samstag & Sonntag Ruhetag**

### Zusätzliche Öffnungstermine am Wochenende

**1. Halbjahr 2024**

**20. April, 12. Mai, 9. Juni**

**Blieben Sie aktuell mit unserer Homepage**

**[www.thomahan.at](http://www.thomahan.at)**

### Betriebsurlaub

**14. August 2024**

**23. & 24.12.2024**

**30.12.2024 bis 6. Jänner 2025**

## THOMAHAN FÜR DAHAM

**Alle Gerichte aus der Karte gibt´s auch zum Mitnehmen, in unserem ökologisch abbaubarem Mitnahmegeschirr oder unsere Desserts im Glas. Beim Mittagsmenü ist die Vorbestellung bis spätestens 10 Uhr notwendig.**

**Verpackungsanteil € 1,-**

## ZUM START EMPFEHLEN WIR...



Wermuth „Amouro“

0,1lt. € 4,50

Prosecco „Valdobbiadene“

0,1lt. € 4,50

Uhudler Frizzante

0,1lt. € 4,70

Prosecco Erdbeer oder Maracuja

0,1lt. € 4,70

Steirerpirinha „mit Schuss“

0,3lt. € 5,50

Campari Orange/Soda

0,2lt. € 4,50

Prosecco Aperol

0,1lt. € 4,90

## APERITIF „OHNE“

Unser „Steirerpirinha“ 0,3lt. € 4,-

„Virgin Hugo“ 0,3lt. € 3,50

„Sanbitter“ Orange/Soda 0,2lt. € 4,50

## „MAHLZEIT BEIM THOMAHAN“



*Unsere Natur und die Herkunft unserer Produkte liegen uns am Herzen. Außerdem möchten wir unseren Gästen beste Qualität aus Österreich, nach besten österreichischen Standards, anbieten und die heimische Landwirtschaft und Wirtschaft unterstützen.*

*Wir haben uns daher entschieden, nunmehr alle Produkte und Zutaten - bei denen es eine Möglichkeit gibt - aus Österreich und nach saisonaler Verfügbarkeit zu beziehen. Guten Appetit!*

# MITTAGSMENÜ

ab 11.30 solange der Vorrat reicht  
bis max. 13.30 Uhr

Fragen Sie auch  
nach unserer  
vegetarischen  
Alternative...

Suppe – Hauptgang mit Salat – Dessert  
€ 12,90

Wir bitten Sie zu berücksichtigen, dass beim Menü keine Änderungen möglich sind!

## Wirtshaus-Klassiker

<b>Beuschelsuppe mit Semmelknödel</b>	€ 9,50
<b>Saures Rindfleisch mit Ei und Kernöl</b>	€ 12,50
<b>Kleine Portion</b>	€ 9,80
<b>Saftiges Rindsgulasch</b>	€ 12,-
<b>mit Semmelknödel</b>	€ 14,50
<b>Kleines Rindsgulasch</b>	€ 9,-
<b>mit Frankfurter</b>	€ 12,-

## Suppen

### Cremsuppe nach Tagesangebot

<b>Beuschelsuppe</b>	€ 5,90
<b>Zwiebelsuppe mit Käsetoast</b>	€ 5,90
<b>Rindsuppe mit Einlage</b>	€ 4,90
<b>Frittaten, Leberknödel oder Lungenstrudel</b>	

Allergikerinnen und Allergiker

Gerne informieren Sie unsere ServicemitarbeiterInnen über Allergene in den Speisen.  
Wir bitten Sie zu berücksichtigen, dass aufgrund übergreifender Arbeitsvorgänge in  
der Küche, Spuren diverser Allergene in allen Gerichten vorkommen können.

Vielen Dank für Ihr Verständnis.

---

## Vorspeisen

### Unsere „Knuspersalatschüssel“

*Blattsalate mit Frischkäse, Brotwürfeln & Speck*

<i>klein</i>	€ 8,90
<i>groß</i>	€ 10,90

<i>Gebackener Schafkäse</i>	€ 9,80
<i>mit Kernöldressing auf knackigen Salaten</i>	

<i>Sulzerl-Duett mit Salatbouquet</i>	€ 9,80
<i>Rindfleisch &amp; Forelle</i>	

<i>Knusprige Garnelen</i>	€ 12,80
<i>mit Chili-Dip und Blattsalaten</i>	

*Steirisches „Beef Tartar“*  
*fein garniert und mit Butter & Toast*

<i>Vorspeise</i>	€ 18,90
<i>Hauptgang</i>	€ 24,90

## Salate

<i>Gemischter Salatteller</i>	€ 5,40
<i>klein</i>	€ 4,90

<i>Grüner Salatteller mit Kürbiskernöl</i>	€ 4,90
--------------------------------------------	--------

<i>Bunter Blattsalat mit Joghurtdressing</i>	€ 5,90
----------------------------------------------	--------

<i>Käferbohnenalat mit Zwiebel und Kernöl</i>	€ 5,90
-----------------------------------------------	--------

*Nach saisonaler Verfügbarkeit:*

<i>Endiviensalat mit Erdäpfeln und Kernöl</i>	€ 5,90
-----------------------------------------------	--------

<i>Vogersalat mit Erdäpfeln und Kernöl</i>	€ 6,90
--------------------------------------------	--------

## Hauptgerichte

<b>Gegrillte Hühnerbruststreifen</b>	<b>€ 14,50</b>
<b>oder</b>	
<b>Schafkäse im Speckmantel gegrillt</b>	<b>€ 14,50</b>
<b>auf bunten Blattsalaten mit Kernöl</b>	
<b>Steirischer „Backhendl-Salat“</b>	<b>€ 15,50</b>
<b>Gebackene Hühnerbrust auf Salaten mit Kernöldressing</b>	
<b>Wiener Schnitzerl vom Schwein mit Pommes frites</b>	<b>€ 13,90</b>
<b>von der Putenbrust</b>	<b>€ 14,90</b>
<b>Cordon bleu vom Schwein mit Pommes frites</b>	<b>€ 15,50</b>
<b>von der Putenbrust</b>	<b>€ 16,50</b>
<b>Hühnerfilet in Sesampanade mit Reis und Preiselbeeren</b>	<b>€ 18,50</b>
<b>gefüllt mit Rohschinken und Mozzarella</b>	
<b>Kalbswiener in der Pfanne gebacken</b>	<b>€ 24,80</b>
<b>mit Petersilienerdäpfel und Preiselbeeren</b>	
<b>Unser Curry mit Reis</b>	<b>€ 19,50</b>
<b>Hühnerfleisch, ausgelöste Garnelen und Gemüse</b>	
<b>Filetspitzen vom Schwein</b>	<b>€ 20,50</b>
<b>in Pilzrahm mit hausgemachten Spätzlen und Preiselbeer-Birne</b>	
<b>Schweinsmedaillons in Pfefferrahm</b>	<b>€ 21,50</b>
<b>mit Erdäpfelstrudel und Speckbohnen</b>	
<b>Grillteller von Huhn, Schwein und Rind</b>	<b>€ 21,50</b>
<b>mit Kräuterbutter, Dipsauce, Pommes und buntes Gemüse</b>	
<b>Gemischt Gekochtes vom steirischen Rindfleisch</b>	<b>€ 23,50</b>
<b>mit Rösterdäpfel, Schnittlauchsaucе, Apfel- &amp; Semmelkren</b>	

<b>Zwiebelrostbraten</b>	<b>€ 21,50</b>
<i>Beiried vom Rind auf traditionelle Art „nach Oma´s Rezept“ im Zwiebelsaft gedünstet serviert mit Semmelknödel und Röstzwiebel</i>	
<b>„Thomahan Art“</b>	<b>€ 22,80</b>
<i>mit geröstetem Speck, Knoblauch und Braterdäpfel</i>	
<b>Filetsteak vom Rind 150g / 200g</b>	<b>€ 29,50 / € 34,50</b>
<i>gegrillt mit Kräuterbutter oder in Pfefferrahm dazu buntes Gemüse und Pommes frites</i>	

## **Fischgerichte**

<b>Steirische Forellenfilets gebraten</b>	<b>€ 19,80</b>
<i>auf bunten Blattsalaten mit Knoblauchbrot</i>	
<b>Gebratenes Seehechtfilet</b>	<b>€ 16,50</b>
<i>mit Marktgemüse auf Rahmpolenta</i>	
<b>„Kulmer“ Forelle im Ganzen gebraten</b>	<b>€ 19,80</b>
<i>mit Mandelbutter und Petersilienerdäpfel</i>	
<b>Penne mit Räucherlachs</b>	<b>€ 14,80</b>
<i>und cremigem Blattspinat</i>	
<b>Spaghetti „Buzara“ mit ausgelösten Garnelen</b>	<b>€ 15,80</b>
<i>Knoblauch und cremige Tomatensauce</i>	
<b>Gegrillte Calamari</b>	<b>€ 21,80</b>
<i>auf cremigen Tomatenrisotto mit Knoblauchbrot</i>	
<b>Steirischer Karpfen gebacken</b>	<b>€ 18,90</b>
<i>mit Erdäpfelsalat &amp; Sauce Tatars</i>	

## Fleischlos & Vegan\*

<b>Spaghetti „Napoletana“</b> Tomaten, Knoblauch, Pesto und Parmesan	€ 10,80
<b>Bunte Gnocchi in cremiger Sauce</b> mit frischen Kräutern	€ 13,80
<b>Gegrilltes Marktgemüse</b> mit gebratenen Polentascheiben* mit Mozzarella gratiniert	€ 11,90 € 12,90
<b>Unser Vegi-Curry</b> (auf Wunsch vegan*) mit Gemüse, Nüssen & Reis	€ 13,80
<b>Gerösteter Semmelknödel mit Ei</b> mit Salatteller	€ 12,90
<b>„Strudel-Duett“ mit Dipsaucen</b> Kraut*- und Erdäpfelstrudel mit Salatteller	€ 13,90

## Für unsere Kleinen

<b>„Der Thomaha(h)n“</b> Gebackenes Hühnerschnitzel mit Pommes & Ketchup	€ 8,90
<b>„Lena Maus“</b> Gegrillte Putenstreifen auf Blattsalat	€ 7,90
<b>„Flotter Max“</b> Gebackener Fisch mit Kartoffeln und Sauce Tatars	€ 8,90
<b>„Pasta á la Mona“</b> Spaghetti in Tomatensauce mit geriebenem Parmesan	€ 5,80
<b>„Stibitz-Stritzi“</b> Frittatensuppe & Kinderteller zum „Mitstibitzen“ bei den Großen	€ 4,50