



# 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**

**Diese finden Sie auf unserer Homepage [www.thomahan.at](http://www.thomahan.at)**

**Betriebsurlaub**

**Jeweils eine Woche um den Jahreswechsel.**

## THOMAHAN FÜR DAHAM

**Alle Gerichte aus der Karte gibt´s auch zum Mitnehmen,  
in unserem ökologisch abbaubarem Mitnahmegeschirr.**

**Weitere TO GO – GERICHTE finden Sie im 24h Abhol-Automat**

**“THOMAHAN´S EINKEHRSCHWUNG“**

**auf unserem Parkplatz.**

**Die eingerexten Speisen sind in Gläser gefüllt, gekühlt und durch Einkochen  
ohne Konservierungsmittel haltbar gemacht!**



### ZUM START EMPFEHLEN WIR...

Firmenich´s Wermut Zitrone  
„Amouro“  
0,1lt. € 4,50

Prosecco „Valdobbiadene“  
oder  
Rosé Frizzante  
0,1lt. € 3,90

Prosecco Erdbeer oder Maracuja  
0,1lt. € 3,90

Steirerpirinha „mit Schuss“  
0,3lt. € 4,90

Campari Orange/Soda  
0,2lt. € 4,50

Hugo oder Aperol Venziano  
0,3lt. € 4,90

### „OHNE STOFF“

Unser „Steirerpirinha“ 0,3lt. € 3,50  
„Virgin Hugo“ 0,3lt. € 2,90  
„Sanbitter“ Orange/Soda 0,2lt. € 3,90

## „MAHLZEIT BEIM THOMAHAN“


**Regional**  
**ÖSTERREICH HERZ**

*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

Suppe – Hauptgang (Salat) – Dessert  
NUR € 9,40



Fragen Sie auch  
nach unserer  
vegetarischen  
Alternative...

## Wirtshaus-Klassiker

<b>Beuschelsuppe mit Semmelknödel</b>	€ 7,90
<b>Saftiges Rindsgulasch</b>	€ 9,80
mit Semmelknödel	€ 11,80
<b>Kleines Rindsgulasch</b>	€ 7,80
mit Frankfurter	€ 9,80
<b>Saurer Teller</b>	€ 11,80
mit Rindfleisch, Sulzerl und Käferbohnen	
<b>Kleine Portion</b>	€ 9,80

## Suppen

<b>Tagessuppe nach Saison</b>	
<b>Beuschelsuppe</b>	€ 4,90
<b>Rindsuppe mit Einlage</b>	€ 3,90
Frittaten, Leberknödel oder Lungenstrudel	

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

<b>Gedeck auf Wunsch p.P.</b> <b>Butter, Aufstrich, Meersalz &amp; Brot</b>	€ 3,-
<b>Gebackener Schafkäse</b> <b>mit Kernöldressing auf knackigen Salaten</b>	€ 7,90
<b>„Knuspersalatschüssel“</b> <b>Blattsalate mit Frischkäse, Brotwürfeln &amp; Speck</b>	€ 7,90
<b>Sulzerl-Duett mit Salatbouquet</b> <b>Rindfleisch &amp; Forelle</b>	€ 8,90
<b>Lauwarm marinierte Garnelen</b> <b>mit Ananas &amp; Blattsalat</b>	€ 9,80
<b>Thomahan´s Vorspeisen</b> <b>Variation kalter Vorspeisen inkl. Brot</b>	€ 12,50
<b>Steirisches „Beef Tartar“</b> <b>fein garniert und mit Butter &amp; Viertler-Toast</b>	
<b>Vorspeise</b>	€ 14,80
<b>Hauptgang</b>	€ 19,80

## Salate

<b>Gemischter Salatteller</b> <b>klein</b>	€ 4,50
	€ 3,90
<b>Grüner Salatteller mit Kernöl</b>	€ 3,90
<b>Bunter Blattsalat mit Balsamico &amp; Olivenöl</b>	€ 4,20
<b>Käferbohnenalat mit Zwiebel und Kernöl</b>	€ 5,90
<b>Nach saisonaler Verfügbarkeit:</b>	
<b>Endiviensalat mit Erdäpfeln und Kernöl</b>	€ 5,90
<b>Vogersalat mit Erdäpfeln und Kernöl</b>	€ 6,40

## Hauptgerichte

<b>Schafkäse im Speckmantel gegrillt oder gegrillte Hühnerbruststreifen auf bunten Blattsalaten mit Kernöl</b>	<b>€ 11,80</b>  <b>€ 11,80</b>
<b>Steirischer „Backhendl-Salat“ Gebackene Hühnerbrust auf Salaten mit Kernöldressing</b>	<b>€ 12,80</b>
<b>Wiener Schnitzlerl vom Schwein mit Pommes frites von der Putenbrust</b>	<b>€ 10,80</b> <b>€ 12,80</b>
<b>Cordon bleu vom Schwein mit Pommes frites von der Putenbrust</b>	<b>€ 11,80</b> <b>€ 14,-</b>
<b>Hühnerfilet in Sesampanade mit Reis und Preiselbeeren gefüllt mit Rohschinken und Mozzarella</b>	<b>€ 15,80</b>
<b>Kalbswiener in der Pfanne gebacken mit Petersilienerdäpfel und Preiselbeeren</b>	<b>€ 18,50</b>
<b>Filetspitzen vom Schwein in Pilzrahm mit Brokkoli und Kroketten</b>	<b>€ 16,50</b>
<b>Unser Curry mit Reis Hühnerfleisch, ausgelöste Garnelen und Gemüse</b>	<b>€ 16,80</b>
<b>Schweinsmedaillons in Pfefferrahm dazu Erdäpfelstrudel und Speckbohnen</b>	<b>€ 17,50</b>
<b>Grillteller von Huhn, Schwein und Rind mit Kräuterbutter, Braterdäpfel und Gemüse</b>	<b>€ 18,50</b>

<b>Gemischt Gekochtes vom steirischen Rindfleisch mit Rösterdäpfel, Schnittlauchsauce, Apfel- &amp; Semmelkren</b>	<b>€ 19,50</b>
<b>Zwiebelrostbraten „nach Oma´s Rezept“ mit Semmelknödel Beiried vom Rind auf traditionelle Art gedünstet</b>	<b>€ 16,80</b>
<b>Filetsteak vom Rind 150g / 200g gegrillt mit Kräuterbutter oder in Pfefferrahm mit Gemüse und Pommes frites</b>	<b>€ 22,50 / € 27,50</b>

## **Fischgerichte**

<b>Tages-Fisch mit saisonaler Beilage nach Angebot</b>	
<b>Gegrillte Calamari auf cremigen Tomatenrisotto mit Knoblauchbrot</b>	<b>€ 17,80</b>
<b>Spaghetti „Triestiner“ ausgelöste Garnelen in Knoblauchsaffertl</b>	<b>€ 13,80</b>
<b>Gebratenes Seehechtfilet mit Marktgemüse auf Rahmpolenta</b>	<b>€ 13,80</b>
<b>Gebratene Kulmer-Forellenfilets auf bunten Blattsalaten mit Knoblauchbrot</b>	<b>€ 17,80</b>
<b>Steirischer Karpfen gebacken mit Sauce Tartare und Erdäpfelsalat</b>	<b>€ 17,80</b>
<b>Forelle „vom Kulmer“ im Ganzen gebraten mit Mandelbutter und Petersilienerdäpfel</b>	<b>€ 15,80</b>

## Fleischlos & Vegan

<b>Spaghetti „Napoletana“</b> <i>Tomaten, Knoblauch, Pesto und Parmesan</i>	€ 8,50
<b>Cremige Gnocchi</b> <i>in Pilzsauce</i>	€ 9,80
<b>Gegrilltes Marktgemüse</b> <i>mit gebratenen Polentascheiben</i>	€ 9,80
<i>überbacken mit Mozzarella</i>	€ 10,80
<b>Unser Vegi-Curry</b> <i>mit Gemüse, Nüssen und Reis</i>	€ 10,80
<b>Gerösteter Semmelknödel mit Ei</b> <i>dazu ein kleiner gemischter Salatteller</i>	€ 9,80
<b>„Strudel-Duett“ mit Salatteller</b> <i>Erdäpfel- und Krautstrudel und Dipsaucen</i>	€ 11,80

## Für unsere Kleinen

<b>„Der Thomaha(h)n“</b> <i>Gebackenes Hühnerschnitzerl mit Pommes &amp; Ketchup</i>	€ 7,50
<b>„Lena Maus“</b> <i>Gegrillte Putenstreifen auf Blattsalat</i>	€ 7,-
<b>„Flotter Max“</b> <i>Gebackener Fisch mit Kartoffeln und Sauce Tataré</i>	€ 7,50
<b>„Pasta á la Mona“</b> <i>Spaghetti in Tomatensauce mit geriebenem Parmesan</i>	€ 5,-
<b>„Stibitz-Stritzi“</b> <i>Frittatensuppe &amp; Kinderteller zum „Mitstibitzen“ bei den Großen</i>	€ 3,90