



Herzlich Willkommen

im Gasthof Thomahan
seit 1955 im Besitz der Familie Leben

UNSERE ÖFFNUNGSZEITEN 2023

Montag - Freitag 9 – 23 Uhr

Küche 11 – 21 Uhr

Feiertag 11 – 20 Uhr

Küche 11 – 18 Uhr

Samstag & Sonntag Ruhetag

Zusätzliche Öffnungstermine am Wochenende

16. & 29. April, 14. & 21. Mai 2023

Betriebsurlaub

7. April 2023

14. & 15. August 2023

29. Dezember 2023 bis 7. Jänner 2024

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. € 4,20

Prosecco Erdbeer oder Maracuja

0,1lt. € 4,50

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. € 3,20

„Sanbitter“ Orange/Soda 0,2lt. € 3,90

„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
€ 11,90

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

Wirtshaus-Klassiker

Beuschelsuppe mit Semmelknödel	€ 8,90
Saures Rindfleisch mit Ei und Kernöl	€ 11,80
Kleine Portion	€ 9,80
Saftiges Rindsgulasch	€ 10,80
mit Semmelknödel	€ 12,80
Kleines Rindsgulasch	€ 7,80
mit Frankfurter	€ 9,80

Suppen

Beuschelsuppe	€ 5,90
Cremesuppe nach Tagesangebot	€ 5,50
Zwiebelsuppe mit Käsetoast	€ 5,90
Rindsuppe mit Einlage	€ 4,50
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

Unsere „Knuspersalatschüssel“

Blattsalate mit Frischkäse, Brotwürfeln & Speck

<i>klein</i>	€	7,90
<i>groß</i>	€	9,80

<i>Gebackener Schafkäse</i>	€	8,90
<i>mit Kernöldressing auf knackigen Salaten</i>		

<i>Sulzerl-Duett mit Salatbouquet</i>	€	8,90
<i>Rindfleisch & Forelle</i>		

<i>Knusprige Garnelen</i>	€	9,80
<i>mit Chili-Dip und Blattsalaten</i>		

Steirisches „Beef Tartar“

fein garniert und mit Butter & Toast

<i>Vorspeise</i>	€	17,50
<i>Hauptgang</i>	€	23,50

Salate

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

<i>Grüner Salatteller mit Kürbiskernöl</i>	€	4,40
--	---	------

<i>Bunter Blattsalat mit Joghurtdressing</i>	€	4,90
--	---	------

<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

Gegrillte Hühnerbruststreifen oder Schafkäse im Speckmantel gegrillt auf bunten Blattsalaten mit Kernöl	€ 13,80 € 13,80
Steirischer „Backhendl-Salat“ Gebackene Hühnerbrust auf Salaten mit Kernöldressing	€ 14,80
Wiener Schnitzerl vom Schwein mit Pommes frites von der Putenbrust	€ 12,80 € 13,80
Cordon bleu vom Schwein mit Pommes frites von der Putenbrust	€ 14,50 € 15,50
Hühnerfilet in Sesampanade mit Reis und Preiselbeeren gefüllt mit Rohschinken und Mozzarella	€ 16,80
Kalbswiener in der Pfanne gebacken mit Petersilienerdäpfel und Preiselbeeren	€ 19,80
Unser Curry mit Reis Hühnerfleisch, ausgelöste Garnelen und Gemüse	€ 16,80
Filetspitzen vom Schwein in Pilzrahm mit Spätzle und Preiselbeeren	€ 19,50
Schweinsmedaillons in Pfefferrahm mit Erdäpfelgratin und buntem Gemüse	€ 19,50
Grillteller von Huhn, Schwein und Rind mit Kräuterbutter, Dipsauce, Pommes und Gemüse	€ 19,80

Gemischt Gekochtes vom steirischen Rindfleisch mit Rösterdäpfel, Schnittlauchsaucе, Apfel- & Semmelkren	€ 20,50
Zwiebelrostbraten „nach Oma´s Rezept“ mit Semmelknödel Beiried vom Rind auf traditionelle Art gedünstet	€ 18,90
Filetsteak vom Rind 150g / 200g gegrillt mit Kräuterbutter oder in Pfefferrahm dazu Gemüse und Pommes frites	€ 29,50 / € 34,50

Fischgerichte

Steirische Forellenfilets gebraten auf bunten Blattsalaten mit Knoblauchbrot	€ 18,90
Gebratenes Seehechtfilet mit Marktgemüse auf Rahmpolenta	€ 14,80
„Kulmer“ Forelle im Ganzen gebraten mit Mandelbutter und Petersilienerdäpfel	€ 16,50
Spaghetti „Buzara“ ausgelöste Garnelen in cremiger Tomatensauce	€ 14,80
Gegrillte Calamari auf cremigen Tomatenrisotto mit Knoblauchbrot	€ 19,80
Filets vom Butterfisch knusprig gebacken Wokgemüse – roter Curry – Reis	€ 19,80

Fleischlos & Vegan

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

Für unsere Kleinen

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