



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

Betriebsurlaub

30. Dezember 2022 bis 8. Jänner 2023

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



Fragen Sie auch
nach unserer
vegetarischen
Alternative...

Suppe – Hauptgang (Salat) – Dessert
€ 10,40

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

Wirtshaus-Klassiker

Beuschelsuppe mit Semmelknödel	€ 8,50
Saftiges Rindsgulasch	€ 10,80
mit Semmelknödel	€ 12,80
Kleines Rindsgulasch	€ 7,80
mit Frankfurter	€ 9,80
Saurer Teller mit Rindfleisch, Sulzerl und Käferbohnen	€ 12,80
Kleine Portion	€ 9,80

Suppen

Beuschelsuppe	€ 5,50
Kürbiscremesuppe mit Schuss Kernöl	€ 5,20
Rindsuppe mit Einlage	€ 4,10
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

Gebackener Schafkäse <i>mit Kernöldressing auf knackigen Salaten</i>	€ 8,90
„Knuspersalatschüssel“ <i>Blattsalate mit Frischkäse, Brotwürfeln & Speck</i>	€ 8,90
Sulzerl-Duett mit Salatbouquet <i>Rindfleisch & Forelle</i>	€ 8,90
Lauwarm marinierte Garnelen <i>mit Ananas & Blattsalat</i>	€ 9,80
Thomahan´s Vorspeisen <i>Variation kalter Vorspeisen inkl. Brot</i>	€ 14,80
Steirisches „Beef Tartar“ <i>fein garniert und mit Butter & Toast</i>	
Vorspeise	€ 14,80
Hauptgang	€ 20,80

Salate

Gemischter Salatteller <i>klein</i>	€ 4,90
	€ 4,20
Grüner Salatteller mit Kürbiskernöl	€ 4,20
Bunter Blattsalat mit Joghurtdressing	€ 4,90
Käferbohnenalat mit Zwiebel und Kernöl	€ 5,90
Nach saisonaler Verfügbarkeit:	
<i>Endiviensalat mit Erdäpfeln und Kernöl</i>	€ 5,90
<i>Vogersalat mit Erdäpfeln und Kernöl</i>	€ 6,40

Hauptgerichte

Schafkäse im Speckmantel gegrillt	€ 12,80
oder	
gegrillte Hühnerbruststreifen	€ 12,80
auf bunten Blattsalaten mit Kernöl	
Steirischer „Backhendl-Salat“	€ 13,80
Gebackene Hühnerbrust auf Salaten mit Kernöldressing	
Wiener Schnitzerl vom Schwein mit Pommes frites	€ 11,80
von der Putenbrust	€ 12,80
Cordon bleu vom Schwein mit Pommes frites	€ 12,80
von der Putenbrust	€ 14,80
Hühnerfilet in Sesampanade mit Reis und Preiselbeeren	€ 16,50
gefüllt mit Rohschinken und Mozzarella	
Kalbswiener in der Pfanne gebacken	€ 18,50
mit Petersilienerdäpfel und Preiselbeeren	
Filetspitzen vom Schwein	€ 16,80
in Pilzrahm mit Brokkoli und Kroketten	
Unser Curry mit Reis	€ 16,80
Hühnerfleisch, ausgelöste Garnelen und Gemüse	
Schweinsmedaillons in Pfefferrahm	€ 18,50
dazu Erdäpfelstrudel und Speckbohnen	
Grillteller von Huhn, Schwein und Rind	€ 18,90
mit Kräuterbutter, Braterdäpfel und Gemüse	

Gemischt Gekochtes vom steirischen Rindfleisch mit Rösterdäpfel, Schnittlauchsauce, Apfel- & Semmelkren	€ 19,50
Zwiebelrostbraten „nach Oma´s Rezept“ mit Semmelknödel Beiried vom Rind auf traditionelle Art gedünstet	€ 17,80
Filetsteak vom Rind 150g / 200g gegrillt mit Kräuterbutter oder in Pfefferrahm mit Gemüse und Pommes frites	€ 24,50 / € 29,50

Fischgerichte

Tages-Fisch mit saisonaler Beilage
nach Angebot

Gegrillte Calamari auf cremigen Tomatenrisotto mit Knoblauchbrot	€ 18,50
Spaghetti „Triestiner“ ausgelöste Garnelen in Knoblauchsaffertl	€ 13,80
Gebratenes Seehechtfilet mit Marktgemüse auf Rahmpolenta	€ 13,80
Gebratene Kulmer-Forellenfilets auf bunten Blattsalaten mit Knoblauchbrot	€ 17,80
Steirischer Karpfen gebacken mit Sauce Tartare und Erdäpfelsalat	€ 17,80
Forelle „vom Kulmer“ im Ganzen gebraten mit Mandelbutter und Petersilienerdäpfel	€ 15,80

Fleischlos & Vegan

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

Für unsere Kleinen

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