



Herzlich Willkommen

im Gasthof Thomahan
seit 1955 im Besitz der Familie Leben

UNSERE ÖFFNUNGSZEITEN

Montag - Freitag 9 – 22 Uhr

Küche 11 – 21 Uhr

Feiertag 11 – 20 Uhr

Küche 11 – 18 Uhr

Samstag & Sonntag Ruhetag

**Für Ihre Anfrage für Gruppen & Feiern am Wochenende
stehen wir gerne zur Verfügung.**

Die aktuellen Termine finden Sie auf unserer Homepage.

THOMAHAN FÜR DAHAM

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

Weitere TO GO – GERICHTE

**finden Sie im 24h Abholautomat „Thomahan´s Einkehrschwung“
auf unserem Parkplatz.**

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

„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!

Wirtshaus-Klassiker

<i>Beuschelsuppe mit Semmelknödel</i>	€	7,50
<i>Saftiges Rindsgulasch</i>	€	9,50
<i>mit Semmelknödel</i>	€	11,50
<i>Kleines Rindsgulasch</i>	€	7,-
<i>mit Frankfurter</i>	€	9,50
<i>Steirische Salatschüssel</i>	€	10,80
<i>mit Rindfleisch, Sulzerl und Käferbohnen</i>		
<i>Kleine Portion</i>	€	8,50
<i>Rindfleisch in Essig & Kernöl</i>	€	9,50
<i>Kleine Portion</i>	€	7,50


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.

MITTAGSMENÜ

*ab 11.30 solange der Vorrat reicht
bis max. 13.30 Uhr*



Fragen Sie
nach unserer
vegetarischen
Alternative...

Suppe – Hauptgang, Salat – Dessert
€ 9,40

Vorspeisen

Ruccola mit Kirschtomaten <i>Olivenöl, Balsamico & Parmesan</i>	€ 6,90
Gebackener Schafkäse <i>mit Kernöldressing auf knackigen Salaten</i>	€ 7,90
„Knuspersalatschüssel“ <i>Blattsalate mit Frischkäse, Brotwürfeln & Speck</i>	€ 7,90
Sulzerl-Duett mit Salatbouquet <i>Rindfleisch & Forelle</i>	€ 7,90
Lauwarm marinierte Garnelen <i>mit Ananas & Blattsalat</i>	€ 8,90
Steirisches „Beef Tartar“ <i>fein garniert und mit Butter & Viertler-Toast</i>	
Vorspeise	€ 14,80
Hauptgang	€ 19,80

Suppen

Tagessuppe nach Saison

Beuschelsuppe € 4,50

Rindsuppe mit Einlage € 3,60
Frittaten, Leberknödel oder Lungenstrudel

Hauptgerichte

Schafkäse im Speckmantel gegrillt	€ 11,50
oder gegrillte Hühnerbruststreifen	€ 11,50
auf bunten Blattsalaten mit Kernöl	
Steirischer „Backendl-Salat“	€ 12,50
Gebackene Hühnerbrust auf Salaten mit Kernöldressing	
Penne in Natursafterl	€ 12,50
mit Filetspitzen vom Schwein	
Wiener Schnitzerl vom Schwein mit Pommes frites	€ 9,80
von der österreichischen Putenbrust	€ 12,80
Cordon bleu vom Schwein mit Pommes frites	€ 11,-
von der österreichischen Putenbrust	€ 14,-
Hühnerfilet in Sesampanade mit Reis und Preiselbeeren	€ 14,50
gefüllt mit Rohschinken und Mozzarella	
Kalbswiener in der Pfanne gebacken	€ 17,50
mit Petersilienerdäpfel und Preiselbeeren	
Kotelette gegrillt vom Schwein (ausgelöst)	€ 10,80
mit Letscho und Pommes frites	
Grillteller von Huhn, Schwein und Rind	€ 17,50
mit Kräuterbutter, Braterdäpfel und Gemüse	
Unser Curry mit Reis	€ 15,80
Hühnerfleisch, ausgelöste Garnelen und Gemüse	
Schweinsmedaillons in Pfefferrahm	€ 16,50
dazu Erdäpfelstrudel und Speckbohnen	
Gemischt Gekochtes vom steirischen Rindfleisch	€ 17,50
mit Rösterdäpfel, Schnittlauchsauc, Apfel- & Semmelkren	

Zwiebelrostbraten „nach Oma´s Rezept“ mit Semmelknödel € 16,80
Beiried vom Rind auf traditionelle Art gedünstet

Filetsteak vom Rind in Pfefferrahm 150g / 200g € 19,80 / € 24,80
mit Gemüse und Pommes frites

Fischgerichte

Calamari gegrillt € 16,50
mit Olivenöl und Knoblauch dazu Erdäpfel

Spaghetti „Buzara“ € 13,50
Garnelen (ausgelöst) in cremiger Tomatensauce

Gebratenes Seehechtfilet € 11,80
dazu Erdäpfelpüree und Gemüse

Gebratene Forellenfilets € 16,50
auf bunten Blattsalaten mit Balsamico-Dressing

Steirischer Karpfen gebacken € 14,50
mit Sauce Tartare und Erdäpfelsalat

Steirische Forelle „vom Kulmer“ im Ganzen gebraten € 14,50
mit Mandelbutter und Petersilienerdäpfel

Fleischlos & Vegan

Spaghetti „Napoletana“ € 7,90
Tomaten, Knoblauch, Pesto und Parmesan

Gnocchi € 9,80
in cremiger Steinpilzsauce

Gegrilltes Marktgemüse
mit gebratenen Polentascheiben € 9,-
überbacken mit Mozzarella € 10,50

Unser Vegi-Curry mit Gemüse, Nüssen und Reis	€ 9,80
Gerösteter Semmelknödel mit Ei dazu ein kleiner gemischter Salatteller	€ 8,90
„Strudel-Duett“ mit Salatteller Erdäpfel- und Krautstrudel und Dipsaucen	€ 10,80

Für unsere Kleinen

„Kasimir“ Wiener Schnitzerl vom Schwein mit Pommes	€ 5,80
„Emil“ Hühnerschnitzerl in Natursaft, Reis und Gemüse	€ 6,80
„Jojo“ Spaghetti in Tomatensauce	€ 4,50
„Fanny“ Frittatensuppe & Kinderteller zum „Mitstibitzen“ bei den Großen	€ 3,-

Salate

Gemischter Salatteller	€ 4,20
Grüner Salatteller mit Kernöl	€ 3,90
Bunter Blattsalat mit Balsamico & Olivenöl	€ 3,90
Käferbohnenalat mit Zwiebel und Kernöl	€ 4,90
Nach saisonaler Verfügbarkeit: Vogerl- oder Endiviensalat mit Erdäpfeln und Kernöl	€ 5,90