

Getränkeempfehlung

Signature Drinks im Restaurant „Thomas“

Lillet-Mandarin Spritz

(Lillet, Mandarin, Hausfrizzante, frischer Zitronensaft, Soda)

8,50

* * *

Basil Gin

(Gin, Gurke, Basilikum, Pfeffer, Lime Juice, Soda)

11,90

Auch mit Tanqueray 0,0% möglich

9,90

* * *

ALKOHOLFREI

Bernstein Spritz Tonic

Franz von Fein

7,90

+optional Gin 4cl

12,90

Digestif

Empfehlungen bekommen Sie bei Dustin, Gábor oder Patrick
& auf der Digestifkarte

***Werfen Sie gerne einen Blick in unsere Weinklimaschränke -
oder fragen Sie gerne nach unserer Weinkarte.***

Chef's Choice Menü

Dieses Menü ist Mi von 15 bis 19:30 Uhr, Do-Sa von 12 bis 19:30 Uhr bestellbar

Waldgeflüster

Reh-Leber/Kriecherl/Pumpernickel/Bärlauchkapern 19

* * *

Herzerwärmend

Maronisuppe/Erdnüsse/Speck 9

* * *

paniertes Gulasch

Gulaschsaft/schwarzer Knoblauch-Erdäpfelpüree/geräucherter Sauerrahm 19

* * *

8-armig meets 4-füssig

Oktopus/Schweinebauch/Chimichurri/Zitrus-Zabaglione 20

* * *

Fleisch-“ess“-Lust 36

oder

„Fang“ der Woche 36

* * *

Herbstliche Romanze

Kürbis trifft auf Maroni 16

oder

Trilogie vom Käse Casper (Sennerei aus Vorarlberg)

		Weinbegleitung	alkoholfreie Begleitung
4-Gang (Vorspeise/Suppe/Hauptgang/Dessert)	71	30	28
4-Gang (Vorspeise/Zwischengang/Hauptgang/Dessert)	78	30	28
5-Gang (Vorspeise/Suppe/Zwischengang/Hauptgang/Dessert)	89	37	35
6-Gang	100	44	42
einmal alles (8-Gänge)	150	58	56

Tischkultur Menü (Brot, Butter, Amuse & Stoffserviette) 6,5 p.P.

Bitte teilen Sie uns etwaige Unverträglichkeiten mit.

Vegane Speisen sind gerne auf Anfrage vorab möglich.

Unser Servicepersonal gibt sehr gerne Auskunft über Allergene.

Die Preise verstehen sich in "€" inkl. aller steuerlichen Abgaben.

Wirtshaus Karte

ZUM STARTEN

Beef Tartar
klein 19/ groß 24

Herbstlicher-Salat
Ziegenkäse karamellisiert/Kürbis/Chicorée/karamellierte Walnüsse 14

gebeiztes Saiblingstartar
Crème fraîche/Kren/Gurke/Apfel/Dill/Kaviar 19

* * *

UNSERE SUPPERL

hausgemachte Rindsuppe
Julienne-Gemüse/Schnittlauch/Fleischstrudel oder Frittaten 6

Cremesuppe (tagesaktuell) 7

FÜR ZWISCHENDURCH

hausgemachter Grammelknödel (Wartezeit ca. 25min)
Speck-Krautsalat 10 /jeder weitere Knödel 5 (waunst an Hunga host)

Germknödel Pikant (Wartezeit ca. 15min)
Sau-Fülle/Essiggurkerl-Beurre-Blanc/Petersilien-Zwiebel-Sumach-Salat 19

Stundenei
Erdäpfelstroh/zweierlei Pilze 16

* * *

FÜR DEN HUNGER

Zwiebelrostbraten (von der Beiried)
Zwiebelsauce/Bratkartoffel/Röstzwiebel/Essiggurkerl 29

Surf & Turf / Kalb & Garnele
Whiskey-Sauce/Süßkartoffel/getrüffelte Kohlsprossen 36

Krenfleisch vom Waller
Erdäpfel/Grammeln/Julienne-Gemüse 29

gefüllter Paprika (vegan) 21

Krautfleckerl/ langer Pfeffer 20

* * *

Die Desserts finden Sie auf unserer Abschluss-Karte.
Für die passende Getränkebegleitung mit oder ohne Alkohol
stehen Ihnen Dustin, Gabór & Patrick zur Seite und beraten Sie gerne.

#COOKED BY „THOMAS“ KÜCHEN TEAM

für Ihr kulinarisches Wohlergehen sorgen : Elias (Lehrling), Emmanuel (Lehrling), Robert, Matthias & Thomas

#SERVED BY „THOMAS“ SERVICE TEAM

Serviceleitung Dustin, Chef de Rang Gábor, Chef de Rang Patrick & Kimberley (Lehrling)
sind für ihr Wohlergehen und Ihre individuelle Betreuung da

Unsere Produzenten und Lieferanten:

ERDÄPFEL

Familie Knötzl aus Tattendorf

RHABARBER

Familie Hannes Holler aus Tattendorf

GARNELEN

White Panther Garnelen Steiermark

FISCH

Oberwasser aus Schwarzau im Gebirge

BIO-PILZE

Pilzzucht Reiser Mannersdorf am Leithagebirge

BROT

Familie Dworzak aus Hirtenberg & Veronika Reinisch

OBST & GEMÜSE

Alexander Kreuter Pfaffstätten

FLEISCH

Fleischwaren Höllerschmid aus Walkersdorf

LAMM

hauseigene Weingartenschafe

WILD (größtenteils Eigenjagd)

aus Revieren vom Wienerwald und der Thermenregion

EIER

Gainfarmer-Wachtelfarm

BALSAMICO

Pecoraro Balsamico Klosterneuburg

KRESSE

Serra Farm Traiskirchen

KRÄUTER & BLUMEN

Aus den Kräutertöpfen vom Restaurant

KÄSE

Käse-Casper Vorarlberg

