RESTAURANT
THOMAS
IM JOHANNESHOF

Getränkeempfehlung

Signature Drinks im Restaurant „Thomas“

Lillet-Mandarin Spritz
(Lillet,Mandarin,Hausfrizzante,frischer Zitronensaft,Soda)
8,50

* * *

Mei Hawara
(Hawara,Verjus,Limette,Holler,Traubensaft,Zimt)
11,50

Hawidere (alkoholfrei)
(Verjus,Limette,Holler,Traubensaft,Zimt)
8,90

* * *

ALKOHOLFREI

Reinisch Verjus Spritz
(Verjus,Tonic,Soda,Karamell)
6,50

hausgemachter Eistee
5,50

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.

RESTAURANT
THOMAS
IM JOHANNESHOF

Chef´s Choice Menü

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

Risotto vom Knollensellerie
Senfsalat 15
+optional mit Garnele 5

* * *

Französische Zwiebelsuppe
Gruyere 9

* * *

paniertes Gulasch
Gulaschsaft/schwarzer Knoblauch-Erdäpfelpüree/geräucherter Sauerrahm 19

* * *

Jakobsmuschel
Karfiol/Apfel/Haselnuss 24

* * *

Fleisch-"ess"-Lust 36
oder
„Fang" der Woche 36

* * *

Birne/Schokolade/Haselnuss 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.

RESTAURANT
THOMAS
IM JOHANNESHOF

Wirtshaus Karte

ZUM STARTEN

Beef Tartar
klein 19/ groß 24

Winterlicher-Salat
Ziegenkäse karamellisiert/Granatapfel/Orangenfilets/karamellisierte Walnüsse 14

Sau&Fisch 19
Blunze/Kaviar/Miso/Kren

* * *

UNSERE SUPPERL

hausgemachte Rindsuppe
Julienne-Gemüse/Schnittlauch/Leberknödel oder Grießnockerl 6

Erdäpfel-Lauch-Cremesuppe 7
+optional geräucherter Buckelwels 3

Tischkultur (Brot, Butter & Serviette) 4.5 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.

RESTAURANT
THOMAS
IM JOHANNESHOF

FÜR ZWISCHENDURCH

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

Gyoza vom Wild
Schwarzer Knoblauch 19

Agnoletti
Rote Rübe/Schafkäse/schwarze Nuss/Schokoladencrumble 18

* * *

FÜR DEN HUNGER

Was der Jäger bringt (tagesaktuell)

Buckelwels
Linsen-Chorizo/Olivenkraut/Kartoffelchips 29

Paprikahendl (aus der Oberkeule)
Butternockerl/Sauerrahm 25

Erdäpfel-Mille Feuille
Rote Rübe/Sellerie/Granny Smith *(vegan)* 21

hausgemachte Kasnockn
Blattsalat 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.

Tischkultur (Brot, Butter & Serviette) 4,5 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.

RESTAURANT
THOMAS
IM JOHANNESHOF

#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 (großteils 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







