Schen das´d do bist!

DER KREUZWIRT
das Restaurant | das Wirtshaus | der Garten

„Als Gast kommen, als Freund gehen"

Wir wünschen Euch einen angenehmen Aufenthalt, genießt es so wie wir!
We wish you a pleasant stay, enjoy it as We Did!

Roman und Claudia Pekarz und die Kreuzwirt Familie

ETWAIGE ALLERGIEN oder UNVERTRÄGLICHKEITEN

GEBT BITTE UNSEREM TEAM BEKANNT

Regionalität ist uns sehr wichtig

Herzlichen Dank unseren Landwirten ums Eck
und allen regionalen Partnern und Produzenten

Hendl: Firma Titz / Feldbach - Wild: XEIS-Edelwild / Nationalpark – Gesäuse, Draxler Mooskirchen

Fisch: die Fischmanufaktur / Thal - Weidegans & Weideente / Familie Hütter – Straden

Selchwaren, Schweinefleisch und Innereien / Familie Hammer – Mantscha,

Steirische Edelsau, Rind, Kalb | Familie Baumgartner Thal und Naturpark Pöllauer Tal verarbeitet von unserem Qualitätsfleischhacker „Buchberger in Pöllau"

Erdäpfl / Familie Reiter HL Kreuz am Waasen

Käse: Aichstern Käse / Familie Stern Rohrbach | Kasalm / Kaiser Josef Platz

Eier: Eigene von den Hühnern hinterm Haus und Hofveitl / Haselsdorf

Edelbrand: Mausser / Hitzendorf, Hochstrasser / Mooskirchen, Gölles / Riegersburg

Brot und Gebäck: Machen wir selber und Familie Kogler Hitzendorf

Kernöl: Gruber Hans / Thal, Most & Essig: Mausser / Hitzendorf

Säfte und Nektar / Familie Zuegg - Gamlitz

Aufgsetzte Henn Auf Vorbestellung für 2 Personen 42

Brathendl mit Rosmarin-Semmelfülle und Erdäpfl | je weitere Person 10

kreuzwirt-thal@gmx.at 0316/586650 www.kreuzwirt-thal.at

„Mittwoch bis Sonntag ab 11 Uhr geöffnet"

….DER START IN DEN GENUSS

Heckenfrizzante 0,1l	scheucher | labuttendorf	6,00
Kreuzwirt Bellini 0,1l	frizzante | pfirsichnektar	8,00
Paradies Frizzante	sauvignon blanc | falter ego	7,00
Crémant de Bourgogne 0,1l	chartron et trebuchet	9,00
Wermut 1/16	weingut muster	7,00
Campari 4cl	soda	7,00

Aperitif Alkoholfrei

Martini floreale 1/16	6,00
Verjus soda 0,25	5,00

….VOM BAUERN FÜR´D GÄST

Apfelsaft Naturtrüb 0,25	3,70
Pfirsichnektar 0,25	3,90
Johannisbeere 0,25	3,90
Traubensaft 0,25	4,00

….GIBTS A NOCH

Puntigamer Bier 0,3 / 0,5	4,40 / 5,20
Gösser Zwickl 0,3 / 0,5	4,70 / 5,50
Mischbier 0,3 / 0,5	4,40 / 5,20
Gösser Naturgold 0,3/0,5	4,40 / 5,20

Puntigamer Flasche	4,50		
Weihenstephaner	5,50	Weihenstephaner Alkoholfrei	5,50
Mostspritzer 0,5	4,00	Spritzer 0,25	3,50
Steirerquelle 0,33 / 0,75	3,50 / 5,00	Rotes Kracherl 0,3	3,80

….SCHADE DASS MAN WEIN NICHT STREICHELN KANN

Welschriesling | Strauss | Gamlitz	1/8 4,00 | Flasche 24,00
Weissburgunder | Scheucher | Labuttendorf	1/8 5,00 | Flasche 29,00
Sauvignon blanc | Platzer | Tieschen	1/8 6,00 | Flasche 36,00
Muskateller | Repolusk | Leutschach	1/8 5,00 | Flasche 29,00
Blaufränkisch | Pittnauer | Gols	1/8 6,00 | Flasche 33,00
Zweigelt | Kerschbaum | Horitschon	1/8 6,00 | Flasche 33,00
Cabernet Sauvignon | Thaller | Großwilfersdorf	1/8 7,00 | Flasche 39,00
Big John | Scheibelhofer | Andau	1/8 8,00 | Flasche 45,00

„Zusätzlich offene Weine erzählen Ihnen gerne unsere Mitarbeiter"

Weitere Weine finden Sie in unserer Weinkarte!

Authentisch * Vertraut

„Küchenbetrieb von 11 bis 21 Uhr | Sonn & Feiertag bis 19 Uhr"

S U P P E N T H E A T E R

A echte Rindsuppe
Liebstöcklöl, Gemüsestreifen

„Kräuterfrittaten 6 l Leberknödel 6 oder Grammelstrudel 7"

Hendleinmachsuppe Bröselknödel 10

S A L A T G A R T E N & J A U S E

Die steirische Käferbohne Mostessig | Rettich | Kernöl 9

Vogerlsalat Erdäpfl | Knoblauch | Ei | Speck | Kernöl 9

Hendlsalat „gegrillt oder gebacken" | Salat | Käferbohnen | Erdäpfl | Kernöl 17

Essigwurst | Braunschweiger | Essig | Kernöl | Eingelegtes | Käferbohnen | Kornspitz 15

Kreuzwirt Brettl Regional & hausgemacht | Aufstrich | Brot 18

Gebacken geht immer!

Unser Backhendl	Kalbswienerschnitzel	Schweinsschnitzerl
frisch, saftig, steirisch,	„Pöllauer Milchkalb"	„die Edelsau"
mit Innereien	Wildpreiselbeeren | Zitrone	Wildpreiselbeeren | Zitrone
halbes | ganzes	Erdäpfl, Reis oder Pommes	Erdäpfl, Reis oder Pommes
16 | 30	32	19

für gedeck inkl. wasser und stoffserviette verrechnen wir im restaurant und auf der terrasse
mittwoch bis freitag ab 16 uhr und samstag, sonn- und feiertag ganztags euro 4,50 pro person
ETWAIGE ALLERGIEN | UNVERTRÄGLICHKEITEN GEBT BITTE UNSEREM TEAM BEKANNT

V O R S P I E L

Von der Fischmanufaktur Thal

"Dosenfisch" Eingegelgter Kaiserwels
Süß-Sauer oder Mediteran | Baguette
15

Lachsforellen – Carpaccio
Verjus | Traube | Miso | Dilleis | Foccacia
20

Steaktartar
"Pöllauer Weiderind"
Lauch | gebeiztes Eigelb | Schwarzer Knoblauch
Nußbutter | Topfentoast
100g 20 / 200g 33

H A U P T A K T

Geschmortes Rindswangerl "Pöllauer Weiderind" 28
Erdäpflpüree | Karfiol | Röstzwiebel

Blut- oder Breinwurst 21
Sauerkraut | Rösterdäpfl

Gebratene Kalbsleber "Pöllauer Milchkalb" 28
Calvados | Pinien | Sautierter Apfel | Erdäpfpüree

Unser Gulasch vom Rindswadl mit Semmelsouffle 17

Almspätzle mit eigener Käsemischung | Röstzwiebel 16

Der Kaiserwels von der Fischmanufaktur Thal

„Aquaponik – Fischzucht & Pflanzenbau"

Der Kaiserwels in Thal aufgezogen im harmonischen Kreislauf, wo Fisch und Pflanze einander ernähren mit 90% weniger Wasserverbrauch als konventionelle Fischzucht „Anreise 100m"#

Knuspriger Kaiserwels
Tempura | Sweet-Chili | Sesam
Jasmin Reis
30

Wurzelfisch
Rösterdäpfl, Wurzelgemüse
und Steirerkren
28

für gedeck inkl. wasser und stoffserviette verrechnen wir im restaurant und auf der terrasse mittwoch bis freitag ab 16 uhr und samstag, sonn- und feiertag ganztags euro 4,50 pro person
ETWAIGE ALLERGIEN | UNVERTRÄGLICHKEITEN GEBT BITTE UNSEREM TEAM BEKANNT

.wild*auf*wild.

Rehcarpaccio	pilze | holunder | herbsttrüffel | parmesan	19
Gansleinmachsuppe	gänseklein | wurzelwerk | bröselknödel	10
Gebirgslachsforelle	heidelbeerrisotto | karfiol	32
Hirschrücken	maronipalatschinke | eierschwammerl | rotkraut	38
Kastanie	schoko | eis | baiser | preiselbeere	14

Unser Genußmenü

Menü 3 Gang		54
Menü 5 Gang		74
Weingleitung	klein 25	groß 39

Letzte Menübestellung 19.30 Uhr

Oststeirische Weidegans	**erdäpflknödel | rotkraut | maroni**	49
Wildschweinbraten	erdäpflknödel | rotkraut | kräutersaitling	28
Pilzrisotto	herbsttrüffel | pelperknolle | kohlsprosse	16/24
Kastanienreis	preiselbeere | schlag | schokosoße	9

Unsere nächsten Termine:

Bluttommerlessen 3.12 bitte um Reservierung

Adventgarten
20.11 bis 20.12 (Freitag, Samstag, Sonntag)
Glühwein, Feuerschale, Waffel, Regionales Kunsthandwerk
29.11 / 18 UhrThaler Perchten & Gratkorner Teufelsknechte

Christtag & Stephanietag „Ganztägig geöffnet"

Silvester „Fine Dine" Menü 19 Uhr / 125euro / Feuerwerk

N A C H S P I E L

„Affogato" nur Espresso mit Vanilleeis 6

Kreuzwirt Eiskaffee 10
Espresso| Vanilleeis|Amaretto|Schlag

Platscherone 8
Zitroneneis vom Nell | Wodka | Platscher Perle | Schlag

Claudias Cremeschnitte 6

Arnie´s Lieblingsspeis
Hausgemachter Apfelstrudel VEGAN 5

Hausgemachter Topfenstrudel 5
+ Vanillesoße 4
+ Vanilleeis 3

Palatschinke mit Marillenmarmelade oder Preiselbeeren 3

Gebackene Mäuse 12
Bauerntopfen | Sorbet | Vanillesoße

Der Kaiserschmarren mit Zwetschkenröster 16
Glutenfrei möglich + 2

Kastanie 14
Schoko | Eis | Baiser | Preiselbeere

Hausgemachte Mehlspeisen lt. Angebot 6

TIP: Grappa Bepi Tosolini "Barrique" 8

....Rum trifft Holz....

Zacapa Gran Reserva Guatemala 8
Plantation XO Barbados 7
Diplomatico Reserva Venezuela 7
Bumbu XO Panama 7
Don Papa Philippinien 7
Pampero Aniversario Venezuela 6

EL Pecado „Hochstrasser Mooskirchen" 8

....Grappa....

Grappa Tosolini (Holz) Udine 8
Grappa Poli Venetien 7
Grappa Nonino Friaul 7

....dahoam is dahoam....

Hochstrasser „Mooskirchen"
Williams Birnenbrand „Gold 2024" 7
Holunderbrand 7
Schlehenbrand 7
Heidelbeerfruchtsaftlikör „Gold2024" 7
Very Old Alte Zwetschke 9J. Eichenfass 12
Very Old Muskat Trester Reserve 9

Gölles „Riegersburg"
Alter Apfel Gölles 7
Hirschbirne Gölles 7

Mausser „Hitzendorf"
Maschansker 5