

Schen das´d do bist!



„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 / Steirische Landesforste Admont

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

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“

Erdäpfel / 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

Brot und Gebäck: Machen wir selber und Familie Kogler Hitzendorf

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

Säfte und Nektar / Familie Zuegg - Gamlitz

Aufgesetzte Henn Auf Vorbestellung für 2 Personen 42
--

Brathendl mit Rosmarin-Semmelfülle und Erdäpfel 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“

SUPPENTHEATER

A echte Rindsuppe

Liebstocklöl, Gemüsestreifen

„Kräuterfrittaten 6 | Leberknödel 6 oder Grammelstrudel 7“

Hendleinmachsuppe Bröselknödel 10

SALATGARTEN & JAUSE

Die steirische Käferbohne Mostessig | Rettich | Kernöl 9

Vogersalat Erdäpfel | Knoblauch | Ei | Speck | Kernöl 9

Hendlsalat „gegrillt oder gebacken“ | Salat | Käferbohnen | Erdäpfel | Kernöl 17

Der Snack: Braunschweigerweckerl | Brioche | Senf | Salatblatt | Röstzwiebel 7

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

Kreuzwirt Brettl „Sommeredition“ Regional & hausgemacht | Aufstrich | Brot 18

Gebacken geht immer!

Unser Backhendl

frisch, saftig, steirisch,

mit Innereien

halbes | ganzes

16 | 30

Kalbswienerschnitzel

„Pöllauer Milchkalb“

Wildpreiselbeeren | Zitrone

Erdäpfel, Reis oder Pommes

32

Schweinsschnitzerl

„die Edelsau“

Wildpreiselbeeren | Zitrone

Erdäpfel, Reis oder Pommes

19

für gedeck inkl. brot und aufstrich 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

VORSPIEL

Von der Fischmanufaktur Thal

Geräucherte Forelle im Ganzen

Preiselbeer | Steirerkren | Erdäpfoltoast

25

Lachsforellen – “Unser Seeviche”

Gurke | Buttermilch | Marille | Dilleis | Brioche

20

Steaktartar

“Pöllauer Weiderind”

Nußbutter | Wachtelei | Eingelegtes | Erdäpfoltoast

100g 20 / 200g 33

HAUPTAKT

Filetsteak “Pöllauer Weiderind”

50

Braterdäpfel | Pfeffersoße | Grillgemüse

Geschmorter Rostbraten “Pöllauer Weiderind”

30

Wurzelgemüse | Röstzwiebel | Rösterdäpfel

Schweinsbrüsti “die Edelsau”

24

Karotte | Ingwerkraut | gebackene Erdäpfelknödel

Gebratene Kalbsleber “Pöllauer Milchkalb”

28

Calvados | Pinien | Sautierter Apfel | Selleriepüree

Unser Gulasch vom Rindswadl mit Semmelsouffle

17

Gerösteter Karfiol

19

Marille | Buchweizen | Kräuteröl

Knödel mit Ei

16

Sauercrème | Gurke

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“

Kaiserwels gebacken

Erdäpfelmayonaisesalat

28

Wurzelfisch

Rösterdäpfel, Wurzelgemüse
und Steirerkren

28

Welslabe!r!

Selleriepüree, Fischjus
Röstzwiebel

24

für gedeckt inkl. Brot und Aufstrich 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

saisonal.genuß.

„die schafbauern“			
Versteckter Schafskäse	zucchinicarpaccio marille schwarze nuss	17	
	<i>Cremant De Bourgogne – Chartron et Trébuchet 2023</i>		
	<i>Ligny le Chatel – Frankreich</i>		
„die fischmanufaktur thal“			
Unsere Fischsuppe	kaiserwels flußkrebs zitronenaioli	14	
	<i>Sauvignon Blanc „Lena“ – Skringer 2025</i>		
	<i>Leutschach a.d. Weinstraße - Österreich</i>		
„die fischmanufaktur thal“			
Gebirgslachsforelle	erbse dinkelreis kirschtomate karfiol	36	
	<i>Riesling Federspiel Domäne Wachau 2024</i>		
	<i>Dürnstein - Österreich</i>		
„xeis wild – nationalpark gesäuse“			
Hirschrücken	sellerie kirsche eierschwammerl schwarze nuß	36	
	<i>Cabernet Sauvignon Ried „Kalbskopf“ – Stiegelmar 2021</i>		
	<i>Gols – Österreich</i>		
Käsekuchenmousse	erdbeere tonkabohne schoko butterkeks	12	
	<i>Trockenbeerenauslese Strauss 2022</i>		
	<i>Gamlitz – Österreich</i>		

Unser Genußmenü

Menü 3 Gang	54
Menü 5 Gang–	74
+ Kleine Weinbegleitung	24
+ Volle Weinbegleitung	39

Letzte Menübestellung 19.30 Uhr

Unsere nächsten Termine:

Sonnwendbrunch „Sonntag 21.06 – 10 bis 13 Uhr“

6 Gänge serviert € 59.- / Person

„meet & greet“

Die Kasalm & Weingut Strauss

für gedeck inkl. brot und aufstrich 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 ALLERGIEEN | UNVERTRÄGLICHKEITEN GEBT BITTE UNSEREM TEAM BEKANNT

NACHSPIEL

„Affogato“ nur Espresso mit Vanilleeis 6

Kreuzwirt Eiskaffee 9
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

Käsekuchenmousse 12
Erdbeer | Tonkabohne | Schoko | Butterkeks

Hausgemachte Mehlspeisen lt. Angebot 6

TIP: AL CAPONE Rum "Handveredelt in Kalsdorf" mit Lindt Schokolade 11

....Rum trifft Holz....

Zacapa Gran Reserva Guatemala 8

Plantation XO Barbados 7

Diplomatico Reserva Venezuela 7

Bumbu XO Panama 7

Don Papa Philippinen 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“

Maschanker 5