

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 / Nationalpark - Gesäuse

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“

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, Göllers / 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

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

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

Kreuzwirt Brettl 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

"Dosenfisch" Eingelgelter 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

HAUPTAKT

Kalbsbutterschnitzerl "Pöllauer Milchkalb" 26

Wilder Brokkoli | Erdäpfelpüree

Rindsroulade "Pöllauer Weiderind" 28

Eierschwammerlfülle | Bandnudeln | Pak Choi

Schweinsbrüsti "die Edelsau" 24

Karotte | Ingwerkraut | gebackene Polentaknödel

Gebratene Kalbsleber "Pöllauer Milchkalb" 28

Calvados | Pinien | Sautierter Apfel | Erdäpfelpüree

Unser Gulasch vom Rindswadl mit Semmelsouffle 17

Gerösteter Karfiol Pfirsich | Buchweizen | Kräuteröl 19

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
Rösterdäpfel, Wurzelgemüse
und Steirerkren
28

Kaiserwels – Roulade
Bergkäse, Speck
Kernölnudeln, Wurzelwerk
30

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

saisonal.genuß.

Tomatenraritäten

burrata | salsa verde | mandeln 16

*Silt lieu dit – Rebenhof 2015 Biodynamischer-Naturwein
Ratsch a.d.W - Österreich*

„die fischmanufaktur thal“

Unsere Fischsuppe

kaiserwels | flußkrebs | zitronenaioli | wurzelwerk 14

*Sauvignon Blanc „Lena“ – Skringer 2025
Leutschach a.d. Weinstraße - Österreich*

„die fischmanufaktur thal“

Gebirgslachsforelle

kürbis | apfel | kren | kürbiskern | risotto 30

*Macon Villages-Chatron et Trébuchet 2022
Frankreich*

„weis wild – nationalpark gesäuse“

Rehragout

polenta | brombeere | eierschwammerl | pak choi 30

*Rioja –Bodegas Roda Haro-Spanien 2019
Spanien*

Marinierter Pfirsich

holunder | joghurtmousse | hafer | mandel 12

*Muskat Spätlese 2022 - Stiegelmar
Gols – Österreich*

Unser Genußmenü

Menü 3 Gang 54

Menü 5 Gang 74

+ Kleine Weinbegleitung 24

+ Volle Weinbegleitung 39

Letzte Menübestellung 19.30 Uhr

Unsere nächsten Termine:

20.09 Holzofenbrunch mit Norbert Kabelka

10.30 bis 13.30

ab 14 Uhr Oktoberfest mit dem Marktmusikverein Thal

26.09 Maibuam umschneiden mit den Thaler Perchten ab 17 Uhr

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

NACHSPIEL

„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

Marinierter Pfirsich 12
Holunder | Joghurtmousse | Hafer | Mandel

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 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