

## THURNHER'S CHOOSING MENU.

### FOIE GRAS "AS A TERRINE"

quince | chocolate | nut

### TUNA "RAW MARINATED"

mushrooms | wasabi | dashi vert blanc

### CARABINERO "FROM THE GRILL"

mango | chilli | thaicurry

### ONION SOUP "CLASSIC FRENCH"

blood sausage | quail | truffle

### SKREI "CONFECTED IN LIME"

veal tripe | chorizo | parsley

### ROASTED SADDLE OF VENISON "SHORT FRIED"

black salsify | pocket mushrooms | trumpet mushrooms

### BEEF FILLET 200G

pepper | onion | potato gratin

### DARK CHOCOLATE "WITH LIQUID CENTRE"

salted caramel | citrus fruit | pomegranate

### FRYING APPLE "AS MOUSSE"

raisins | rum | almonds

two courses € 69.00- each additional course + € 21.00

Täglich von 12.00 – 14.30 Uhr und abends von 19.00 – 22.00 Uhr.  
Wir verwenden in unseren Speisen alle 14 Allergene und deren Kreuzkontaminationen.  
Bitte sprechen Sie den Service an.



# THURNHER'S À LA CARTE.

## STARTER

FILET „BEEF TATAR“  
schwarzbrot | petersilie | trüffel € 19.00

SALAT „WINTERLICH“  
french oder italian dressing € 9.00

## SUPPEN

THURNHER'S SUPPENTOPF  
leberknödel | griesnockerl | milzschnitten € 9.50

KÜRBIS „ALS CRÈMESUPPE“  
brioche | kerne | leinöl € 8,50

GERSTELSUPPE „À LA BÜKNER“  
gemüse | speck | schnittlauch € 8,00

## HAUPTSPEISEN

SPINATKNÖDEL „ZIEGENTOPFEN“  
parmesan | belperknolle | nussbutter € 24.50

SCHLUTZKRAPFEN „IM KARTOFFELTEIG“  
blumenkohl | rosinen | hirschschenken € 27,00

RIB-EYE 300 GRAMM „VOM GRILL“  
café de paris | süßkartoffeln | speckbohnen € 44,00

SEEZUNGE „IM GANZEN GEBRATEN“  
kapern-limetten-butter | tomate | jungzwiebel € 38,00

Täglich von 12.00 bis 22.00 Uhr im Restaurant und an der Bar.  
Wir verwenden in unseren Speisen alle 14 Allergene und deren Kreuzkontaminationen.  
Bitte sprechen Sie den Service an.





## THURNHER'S À LA CARTE.

THURNHER'S BURGER primebeef   rotkraut   bbq	€ 22.00
CLUB SANDWICH „KLASSISCH“ pommes   landhendl   spiegelei	€ 21.00
SALAT „CAESAR“ landhendl   hummer   wurzelspeck	€ 26.00

## ÖSTERREICHISCHE KLASSIKER

WIENER SCHNITZEL „IN BUTTERSCHMALZ GEBRATEN“ petersilienkartoffeln   preiselbeeren   zitrone	€ 34,00
SAFTGULASCH „AUS DER SCHULTER“ spiegelei   butterspätzle   gurke	€ 29,00
TAFELSPITZ „IM KUPFER SERVIERT“ rahmspinat   bratkartoffeln   apfelkren   schnittlauchsauce	€ 32.00

## DESSERT

KAISERSCHMARRN „VANILLE“ apfelmus   cranberry	€ 18.00
APFELSTRUDEL „VOM BOSKOP“ vanille   sahne	€ 8.00
KÄSEVARIATION chutney   apfelbrot	€ 21.00
SALZBURGER NOCKERL preiselbeere   buttermilch [zwei Personen/15 mins]	€ 19,00

Täglich von 12.00 bis 22.00 Uhr im Restaurant und an der Bar.  
Wir verwenden in unseren Speisen alle 14 Allergene und deren Kreuzkontaminationen.  
Bitte sprechen Sie den Service an.





# THURNHER'S OFFENE WEINAUSWAHL.

## ZUM ANSTOSSEN

BRÜNDLMAYER BRUT ROSÉ  
Weingut Bründlmayer | Kamptal 0.11 11.00€

## WEISS

2018 GRÜNER VELTLINER RIED KIRCHTAL  
ANTON BAUER, WAGRAM 0.11 7.50€

2018 RIESLING ALTE REBEN  
ANTON BAUER, WAGRAM 0.11 9.50€

2018 SAUVIGNON BLANC „STEIRISCHE KLASSIK“  
ERWIN SABATHI, STEIERMARK 0.11 8.00€

2018 CHARDONNAY „LORRES“  
JOHANNESHOF-RHEINISCH, THERMENREGION 0.11 9.50€

2018 WIENER GEMISCHTER SATZ DOC  
MAYER AM PFARRPLATZ, WIEN 0.11 9.00€

## ROT

2018 BLAUFRÄNKISCH CLASSIC  
WEINGUT IGLER, MITTELBURGENLAND 0.11 6.00€

2018 ZWEIGELT BIENENFRESSER  
WEINGUT PITTNAUER, CARNUNTUM 0.11 7.00€

2018 ST. LAURENT „SOMMELIER“  
JOHANNISHOF-RHEINISCH, THERMENREGION 0.11 9.50€

2017 DAS PHANTOM CUVÉE  
K. KIRNBAUER, MITTELBURGENLAND 0.11 10.50€

Täglich von 12.00 bis 22.00 Uhr im Restaurant und an der Bar.  
Wir verwenden in unseren Speisen alle 14 Allergene und deren Kreuzkontaminationen.  
Bitte sprechen Sie den Service an.





Täglich von 12.00 bis 22.00 Uhr im Restaurant und an der Bar.  
Wir verwenden in unseren Speisen alle 14 Allergene und deren Kreuzkontaminationen.  
Bitte sprechen Sie den Service an.

