

Werte Gäste des „Gasthaus zum Hochschwab“ in Thörl!

Das Gasthaus zum Hochschwab bietet Ihnen schon seit **1916** und in **4. Generation** eine traditionelle – bodenständige Küche!

Wir Leben Gasthaus für jedermann, und unterziehen uns bewusst keinen Trends!
Unser Gasthaus steht für gute und regionale Qualität und gleichbleibendes Angebot!

Uns ist wichtig, dass sie lieber Gast, wissen was sie bei uns erwartet!

Ihr Kurt Reiter – Wirt aus Leidenschaft!

Unsere wöchentlichen Thementage:

Mittwoch ist Schnitzeltag!! (ganztägig)

Tagessuppe – Wiener Schnitzerl vom Schwein mit gem. Salat um € 10,90

Donnerstag ist Ripperlabend!! (ab 17:00 oder jederzeit auf Vorbestellung!)

Frische Spare Ribs mit 2 Saucen und Salatgarnitur € 15,90

Freitag ist Fischtag!!

Jeden Freitag bieten wir ihnen ein Fischmenü mit Tagessuppe um € 11,90

Samstag ist Backhenderltag!! (solange der Vorrat reicht!)

Frisches steirisches Backhenderl mit steir. Vogerlsalat um € 13,50
oder mit Tagessuppe € 14,50

Tägliches Mittagsmenü von 11:30 bis 14:00 Uhr!

Mittwoch / Donnerstag € 10,90 / 9,90

Freitag Fischmenü € 11,90/10,90

Samstag Backhenderlmenü € 14,50

Sonntag- & Feiertagsmenü mit Dessert € 17,90 / 15,90

Wir bieten Ihnen sämtliche Gerichte auch als kleine Portion an! € **normal/ klein!**

Alle unsere Speisen können sie auch gerne „zum Mitnehmen“ bestellen!

Sie können bei uns auch mit Mastercard & Visa bezahlen!

Darf's eine kleine Vorspeise sein:

Geräuchertes Forellenfilet vom Saywald, St. Ilgen € 14,90
an bunten Blattsalaten mit Oberskren und Toast
(auch gerne als Hauptspeise mit 2 Filet's € 18,90)

Mozzarellabällchen mit Kirschtomaten € 9,90
in Balsamico-Olivenölmarinade auf Ruccola (GL)

Geräucherte Lachsrosen auf warmen Erdäpfelrösti € 12,90
an Salaten und Schnittlauchsauerrahm (DG)

Steirischer Vogelsalat mit Spiegelei € 8,50
und gegrillten Speckstreifen & gerösteten Brotwürferl (LMA)

Aus dem Suppentopf

Rindsuppe mit Hausgemachten Frittaten (CGAL) € 4,20
Rindsuppe mit gebackenen Leberknödel oder Fleischstrudel (ACGL) € 4,60
Steirische Käsecreme mit Kernöl betropft (AGL) € 5,50
Cremesuppe der Saison wird empfohlen (AGLR) € 5,20

Beilagen extra

Butterreis € 3,-
Pommes Frites € 4,00
Petersilien- oder Braterdäpfel € 3,30
Preiselbeer od. Majonäse € 1,-
Ketchup (MLOF) € 0,90

Vitaminreiche Salate

Hendlbruststreifen in der Kürbiskernkruste **gebacken** od. **gegrillt** € 12,90/ 11,50
auf bunten Blattsalaten mit Kirschtomaten
in Kernöl-Apfelessigmarinade (HCAM)

Gemischte Salatschüssel € 5,- / 4,40
z.B. mit Tomaten, Gurken, Kraut, Paprika, Karotten, Erdäpfel,
Mais, Fisolen, frischen Kräutern! (LM)

Steirischer Vogersalat mit warmen Erdäpfel und Kernöl (HLM) € 5,90

Bunter Blattsalat mit Joghurtdressing (GLMO) € 4,90

Fischspezialitäten

Zanderfilet in der Kürbiskernkruste € 18,90 / 16,90
mit Knoblauchmajonäse und Schnittlauchkartoffel (DCAM)

Reiter's gebackene Fischplatte € 20,90

Zander Kürbiskernkruste, Dorschfilet im Nussmantel, Garnelen gebacken,
Schollenfilet, Tintenfisch im Backteig dazu hausgemachte Sauce Tatare &
Petersilienkartoffel (ABDGH)

Fangfrische Forelle im ganzen vom Saywald M. aus St. Ilgen (ca. 300g)
in der Knoblauch-Zitronenbutter mit Petersilienkartoffel € 20,90

Aus unserer Vegetarischen Küche

Steinpilzravioli in Pilzbutter € 14,90
mit glacierten Paprikastreifen (ACGP)

Gemüselaibchen mit Mozzarella überbacken € 14,90/12,50
dazu ein Blattsalat mit Buttermilchdressing (ACFGN)

Emmentaler gebacken mit Sauce Tatare € 13,90 /11,90

VEGAN! Hausgemachte Hirselaibchen mit Karotten und Zucchini € 14,90
dazu ein steirischer Endiviensalat (ACGL)

Reiter's traditionelle Schmankerl

Fölzer Bauernbratl von Schopf & Bauch € 16,90 / 14,90
mit gebratenem Serviettenknödel und warmen Speckkrautsalat (ACGML)

Steirer Cordon von der Hendlbrust (ACGH) € 16,90
mit *Xsöchtn* und *Kas* gefüllt dazu Schnittlaucherdäpfel & Wildpreiselbeeren

Variation vom Grill – Rind- Schwein- und Putenfilet € 18,90
mit dreierlei Saucen und Ofenerdäpfel mit Knoblauchsauerrahm (GPMLA)

Reiter's Cevapcici mit Ajva (Paprikaketchup!) € 13,90
dazu Pommes Frites & hausgemachter Krautsalat mit Kernöl

Geschmorte Rinderbackerl im Zweigeltsafterl € 19,90
auf steirischen Rahmerdäpfel (ALM)

Reiter's Zwiebelrostbraten von der Beiried € 20,50/17,50
frisch zubereitet mit gerösteten Zwiebelringen, Bratkartoffel
und Fisolen im Speckmantel (A)

!! Der Hit seit Generationen !!

Reiter's **HOCHSCHWABPLATTE**

Für 2 Pers. / 3 Pers. € 39,- / 54,-

Gegrillte Putenfilets, Schweinsrückensteak und Cevapcici
geb. Schweinsschnitzel, geb. Emmentaler, geb. Champignon
dazu Butterreis, Gartengemüse, Kroketten, Pommes Frites
und Preiselbeeren, Kräuterbutter (ACGHM)

!! Reiter's Steakhouse !! Jetzt Ganzjährig !!

Filetsteak, T-Bonesteak, Rip Eye Steak, Chataubriand!!

Wir bitten um Ihre Vorbestellung damit wir Ihnen nur die Beste Qualität vorbereiten können!

Neu beim Hochschwabwirt:

!! Reiter's Schnitzelparade!!

Stellen sie sich ihr Schnitzerl nach ihren Wünschen zusammen!

Wiener Schnitzerl vom Schweinerücken	€ 9,50 / 8,90
Wiener Schnitzerl von der Putenbrust	€ 9,90 / 8,90
Gebackenes Hühnerschnitzerl	€ 9,90 / 8,90
Cordon Bleu vom Schweinerücken	€ 10,90 / 9,90
Cordon Bleu von der Putenbrust	€ 11,50 / 10,50
Gebackene Schweinemedallions im Nussmantel	€ 15,90 / 13,90

Alle Schnitzerl werden mit Ketchup & Preiselbeer serviert!

(ACGHM)

Beilagen nach ihren Wünschen:

Petersilienkartoffel	€ 3,30
Butterreis	€ 3,-
Pommes Frites	€ 4,-
Kleiner gemischter Salat	€ 4,40
Bratkartoffel	€ 3,30

Für unsere kleinen Gäste bis 10 Jahre:

Kinderwiener von Schwein oder Pute mit Beilage nach Wahl	€ 6,50
Kinderwiener von der Hendlbrust mit Beilage nach Wahl	€ 6,90

Wir wünschen Guten Appetit!



Gasthaus zum Hochschwab

seit 1916