

täglich

von 11:00 bis 23:00 Uhr geoffnet.
Küche von 11:30 bis 22:00 Uhr.

Speisekarte

"Der Thomawirt" wurde von 1543 - 1969
als Gastwirtschaft im obersteirischen Götzendorf geführt.
thomawirt
offnete am 15. Juni 2006 in Graz seine Pforten.

www.thomawirt.at

Aperitif

PROSECCO (0)

Weingut Sacchetto

3,5

mit hausgemachten Säften (saisonal) oder Holunder

3,9

ISABELLA FRIZZANTE (0)

Weingut Holler, Rosenberg Spielfeld

4,1

LILLET ROSEBERRY (0)

fruchtiger, leichter Weinaperitif

4,5

HOLLEROL (0)

erfrischend, süßlicher Aperitif aus Aperol,

Zitrone, Holundersaft, Soda

4,5

APERITIVO ROSATO (0)

erfrischender Genuss, mit Tonic, Basilikum, Orange

4,5

MARTINI (0)

Bianco

4,5

Zuerst

BEEF TATAR

marinierte Eierschwammerln, Wachtelei,
Senfkörner, Kapern, Zwiebel - Toast und Butter (ACGHLOM)

14

GARNELEN

in Knoblauch Chili Sauce
mit Weizenbrötchen (ABCGOR)

9

BRUSCHETTA

mit Oliven Tapenade, Cherrytomaten (ACGHLMO)

6,5

RINDERKRAFTSUPPE

mit saisonalem Gemüse (HLOACG)
Frittaten, Kaspressknödel, Leberreis

4,5

Kürbis - Süßkartoffel Suppe

(HAFO)

5,5

Salate

alle Salate mit Kernöl-Apfelessig Dressing

GEMISCHTER SALAT (MOFL)

4,5

GRÜNER SALAT (MOLP)

4

ENDIVIENSALAT

mit Speck, Ei und Erdäpfeln, Knoblauch (CMOL)

6,5

KARTOFFELSALAT (MOLP)

4

KÄFERBOHNENSALAT (MOLP)

4,5

Hauptspeisen

GRILLTELLER

Beiried, Hühnerfilet, Schweinemedallions, Speck,
Grillgemüse, Kartoffelspalten (HLMO)

17,5

STEIRISCHER SALTIMBOCCA

Maishendl Supreme
Schilcher Kraut, Polenta (ACGLO)

16

THOMAWIRT TELLER

vulgo thomawirt Pfandl
Beiried, knuspriges Hühnerfilet, Schweinemedallions
Spätzle, Pilzrahmsauce (AGLCO)

16,5

ZWIEBELROSTBRATEN

von der Beiried, mit Butterspätzle (ACGLO)

18

GEMÜSE LASAGNE

Rucola Pesto (ACFHLO)

13

SPINATGNOCCHI

Curry Kokos Sauce (ACHLO)

13,5

GEFÜLLTE MELANZANI

Quinoa, Kichererbsen
Tomatensauce (FHLO)

10,5

Steaks

Simmentaler Premiumqualität
mit Grillgemüse, einer Beilage und eine Sauce nach Wahl

FILETSTEAK	LADY´S CUT	RUMPSTEAK
250g	Filetsteak 180g	250g
29	23	24
	Surf & Turf + 6,00	

Beilagen

Bratkartoffeln
Pommes frites Country Style
Knoblauchbrot
hausgemachter Polenta

Saucen

Pfeffer Cognac Rahmsauce – BBQ Sauce – Salsa – Sauce Béarnaise

Fisch

SAIBLING

im Ganzen im Ofen gebraten,
mit Petersilienkartoffeln (DHLOR)

19

KNOBLAUCH GARNELEN

auf Tagliatelle (ABCGHLO)

15

Zuerst oder zwischendurch

Quesadillas

mit Cheddar gefüllte mexikanische Mais-Mehl-Fladen

KORIANDER HUHN

(AFGL)

6,5

CHIPOTLE BBQ PORK

(AFGL)

6,5

LIMETTEN GARNELEN

(ABFGL)

8

PILZE + RUCOLA

(AFGL)

5,5

weitere

KNOBLAUCHBROT ÜBERBACKEN

mit Speck, Zwiebeln und Käse (AFGML)

5

mit Tomaten, Oliven, Rucola und Käse (AFGML)

5

Burger

alle mit Blattsalaten - Tomaten - Gurken - 1 Sauce nach Wahl

THOMAWIRT BURGER

180g Rind Patty - Brioche Bun - Cheddar - Speck
Spiegelei - rote Zwiebelmarmelade (ACGHMNO)

11

CHILI CHEESE BURGER

180g Rind Patty - Brioche Bun - Chipotle Chili
Jalapeños - Cheddar - Röstzwiebeln (ACGHLMNO)

10,5

SWEET CHILI CHICKEN BURGER

Gegrillte Hühnerbrust - Brioche Bun - Cheddar
Sweet Chili Sauce - Rotkrautslaw (ACGHLMNO)

10

VEGGIE BURGER

RawNoBeef - Brioche Bun - Avocado,
Rotkrautslaw (ACGHLNO)

8,5

Beilagen: Pommes frites Country Style € 3,5 – Kartoffelspalten € 3,5
Kartoffel Salat € 4,0

Saucen: Knoblauch - Limetten Aioli - BBQ - Salsa - Guacamole

Desserts

SCHOKOKÜCHLEIN

mit Vanilleeis – Beerenragout - Schlagobers (ACGO)

7,5

ZWEIERLEI VON MOUSSE

weiße und dunkle Schokoladenmousse im Glas (CGO)

7,5

EISSORBET

wahlweise

Zitrone - Mango - Johannisbeere (O)

5,5

Spirituososen

GRAPPA

Riserva - Fuoriclasse 3J v. Castagner 2cl

4,5

Prosecco – Valdobbiadene v. Castagner 2cl

4,5

EDELBRÄNDE

Marille v. Hämmerle 2cl

4,5

Maschanzker v. J.Wruss 2cl

4,1

Alkoholfrei

- Soda 0,25 1,40 / 0,50 2,80
Soda mit Holunder 0,25 1,80 / 0,50 3,20
Soda mit frischem Zitronensaft 0,25 1,90 / 0,50 3,30
Vöslauer still oder prickelnd (Flasche) 0,33 2,70 / 0,75 5,20
Coca Cola (Flasche) 0,33 3,10
Coca Cola Zero (Flasche) 0,33 3,10
fritz-kola (Flasche) 0,33 3,10
Makava Bio-Eistee (Flasche) 0,25 3,60
Almdudler (Flasche) 0,33 3,10
Apfelsaft 0,25 2,50
Rauch Bio-Apfelsaft (naturtrüb) 0,20 2,90
Rauch Fruchtsäfte (Johannisbeer, Marille, Mango, Orange) 0,20 2,90
auf 0,5l mit Leitungswasser +0,70 / auf 0,5l mit Sodawasser +1,40

Erlesene Teesorten

Pfefferminztee, Kamillentee, Früchtetee, Earl Grey,
Vital-Kräutertee, Grüner Tee oder Rotbusch-Vanille
je 3,10

Kaffee

- Espresso 2,40 / Espresso Macchiato (G) 2,60
Großer Espresso Macchiato (G) 3,60 / Großer Espresso 3,40
Verlängerter (G) 2,90 / Melange (G) 3,10
Cappuccino (G) 3,20 / Latte Macchiato (G) 3,40

Bier

Murauer Steirer Gold (A) 0,20 2,40 / 0,30 3,20 / 0,50 3,90

thomawirt Hausbier (A) 0,20 2,40 / 0,30 3,20 / 0,50 3,90

Trumer Pils (A) 0,50 4,20

Trumer Pils im Glas oder Tonkrug (A) 0,30 3,60

Radler (A) 0,30 3,20 / 0,50 3,90

Sodaradler (A) 0,30 3,00 / 0,50 3,40

Weizenbier (Flasche) (A) 0,50 3,90

Weizenbier alkoholfrei (Flasche) (A) 0,50 3,90

alkoholfrei (Flasche) (A) 0,33 3,60

Spritzer

Weißer Spritzer (O) 3,20

Weißer Spritzer mit Holunder (O) 3,60

Aperol Spritzer (O) 4,50

Rosato Spritzer (O) 4,50

fruchtig im Geschmack, ein Geheimnis nach thomawirt-Rezeptur

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung

Buchstabencode	Kurzbezeichnung
A	Glutenhaltiges Getreide
B	Krebstiere
C	Ei
D	Fisch
E	Erdnuss
F	Soja
G	Milch oder Laktose
H	Schalenfrüchte
L	Sellerie
M	Senf
N	Sesam
O	Sulfite
P	Lupinen
R	Weichtiere