

Montag bis Samstag

von 11:00 bis 22:00 Uhr geöffnet.
Küche von 11:30 bis 21:15 Uhr.

Speisekarte

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

www.thomawirt.at

Aperitif

PROSECCO (0)

Weingut Sacchetto

3,5

mit 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 Kräuterseitlinge, Wachtelei,
Senfkörner, Kapern, Zwiebel - Toast und Butter (ACGHLOM)

14

GARNELEN

in Knoblauch Chili Butter
mit Weizenbrötchen (ABCGOR)

9

BRUSCHETTA

mit Oliven Tapenade, Cherrytomaten,
Basilikum, Parmesan (ACGHLMO)

6,5

QUESADILLAS

mit Cheddar gefüllte mexikanische Mais-Mehl-Fladen
mit Guacamole, Salsa und Sour Cream

KORIANDER HUHN (AFGL)

CHIPOTLE BBQ PORK (AFGL)

LIMETTEN GARNELEN (ABFGL)

PILZE + RUCOLA (AFGL)

7

Suppen

RINDERKRAFTSUPPE

mit saisonalem Gemüse (HLOACG)

Frittaten, Kaspressknödel, Leberreis

4,5

Kürbis - Kokos - Ingwer Suppe

(HAFO)



5,5

Salate

alle Salate mit Kernöl-Apfelessig Dressing

GEMISCHTER SALAT (MOFLPG)

4,5

GRÜNER SALAT (MOLPF)

4

ENDIVIENSALAT

mit Speck, Ei und Erdäpfeln, Knoblauch (CFLMOP)

6,5

BACKHENDLSALAT

Knusprige Hühnerstreifen auf grünem Salat (CFAGLMOP)

9,5

KARTOFFELSALAT (MOLPF)

4

KÄFERBOHNENSALAT (MOLPF)

4,5

Hauptspeisen

GRILLTELLER

Rostbraten, Hühnerfilet, Schweinemedallions, Speck,
Grillgemüse, Bratkartoffeln (HLMO)

17,5

STEIRISCHER SALTIMBOCCA

Huhn Supreme

Schilcherkraut, Trüffelpolenta (ACGLO)

16,5

THOMAWIRT TELLER

alias thomawirt Pfandl

Rostbraten, knuspriges Hühnerfilet, Schweinemedallions
Spätzle, Pilzrahmsauce (AGLCO)

16,5

ZWIEBELROSTBRATEN

Rostbraten, mit Spätzlen (AGLO)

17

BESOFFENES HENDL

in Hausbier mariniert, Chili - Basilikum Vinaigrette,
Bratkartoffeln und Röstgemüse (AGLO)

13,5

Von der Weide

Steak vom Irish Black Angus Rind

FILETSTEAK 250g 29,00

LADY'S CUT 180g 23,00

mit Grillgemüse und hausgemachtem Kartoffelgratin (CGLMO)

Unsere Weinempfehlung:

Cabernet Sauvignon, Weingut Scheiblhofer

Saucen:

Pfeffer Cognac Sauce, BBQ Sauce, Salsa, Chimichurri

Auf Vorbestellung:

T-BONE STEAK 500g

Pommes frites Country Style und Grillgemüse,

Kräuterbutter - Chimichurri (CGLMO)

42,00

Aus dem Wasser

HEILBUTTFILET

Süßkartoffelpüree, Radicchio, Paprikajus (DGMNO)

18

Unsere Weinempfehlung:

Grauburgunder Ried Gola, Weingut Wohlmuth

SAIBLINGSFILET

mit Petersilienkartoffeln,

Apfel-Kürbis-Chutney (DGMNO)

17

GARNELEN - SPIEBE

in Pesto mariniert, Citrus Risotto,

Knoblauch Vinaigrette (CGLMO)

15

Vegetarisch und Vegan

GEMÜSE LASAGNE

Rucola Pesto (ACGHLO)

12

SPINATGNOCCHI

Curry Kokos Sauce (ACHLO)

13

GEFÜLLTE MELANZANI

Quinoa, Kichererbsen

Tomatensauce (FHLO)

11



KARFIOL STEAK

Salsa Verde - Tapenade (HLOP)

10,5



GRATINIERTE GNOCCHI

Zwiebeln, Spinat,

Steirischer Bergkäse (ACGOP)

12

Burger

vom Österreichischem Weiderind, Brioche Bun der K&K Hofbäckerei Graz
alle mit Blattsalat - Tomaten - Gurken und einer Sauce

THOMAWIRT BURGER

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

9,5

CHILI CHEESE BURGER

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

9,5

SWEET CHILI CHICKEN BURGER

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

8,5

PULLED PORK BURGER

BBQ Pork – Rotkrautslaw (ACGHLMNO)

9,5

VEGAN BURGER

Hausgemachtes Bohnen Patty, Avocado
Rotkrautslaw (ACGHLNO)



8

Beilagen: Pommes frites Country Style – Kartoffelspalten - Sweet potatoe fries € 3,50

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

ROAST BEEF SANDWICH

Ciabatta - Roastbeef rosa - Zwiebeln - Honig Senf Sauce - Gorgonzola - Rucola (ACGLMOP)

12

CLUB SANDWICH

Toastbrot - gegrilltes Hühnerfilet – Tomate - Speck - Ei - Eisbergsalat (ACGLMOP)

11

Desserts

SCHOKOKÜCHLEIN

Vanilleeis - Beerenragout - Schlagobers (ACGO)

7,5

MOUSSE AU CHOCOLATE

Duett von weißer und dunkler Schokolade, im Glas (CGO)

7

APFELAUFLAUF

Hausgemacht, mit Vanilleeis

7,5

EISSORBET

wahlweise

Zitrone - Mango - Johannisbeere (O)

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

Maschankker 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 (Johannisbeere, 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