



HOTEL
KLOSTERGASTHOF
THIERHAUPTEN

Aperitif

Cremant de Loire "Diamant" Brut 0.1l 7,50

Granatapfel Spritz 0.2l 6,90

Enricos Engelsbitter 0.2l 5,80

RUSTIKAL & HERZHAFT

aufgeschlagenen Butter | Eingelegtes | Wildschweinsalami |
Lomo Serano | Hartkäse | Ziegenkäse | Focaccia 15.00

UNSER BRO

HAUSGEMACHTES FOCACCIA [V] 4.00

STARTER

SCHWARZWURZEL

marinierter Spinat | Schwarzer Knoblauch | Bio Zitrone [v] 13.00

mit Jakobsmuscheln 24.00

ZIEGENKÄSE PRALINEN

eingewickeltes Blaukraut | Räucherapfel | geröstetes Brot 13.50

SUPPE

WALDPILZESSENZ

Spinatflan | hausgemachtes Focaccia

[v] möglich | 8.50

DER GANG DAZWISCHEN

OFFENE LASAGNE

Erlesene Waldpilze | Oregano 16.00

als Hauptgang

22.00



HOTEL
KLOSTERGASTHOF
THIERHAUPTEN

H A U P T G Ä N G E

GESCHMORTE AUSGELÖSTE SCHWEINSHAXE

Kartoffelpüree |
Weißkrautsalat 24.00

BARBARIE ENTENBRUST SOUS VIDE

Lauch | Estragon | Belugalinsen 27.50

GEDÄMPFTER SAIBLING

AUS DER FISCHZUCHT ENDHART
Navetten | Eigelb | Dill |
sanfter Wintertrüffel 27.00

FALAFEL

Lauch | Estragon | Belugalinsen [v] 16.50

S Ü S S E S E N D E

SANDDORN

Schmalzgebäck | Vanille 8.50

MANDEL

Quitte | Rosmarin 9.00

*Empfehlung aus
unserem Gewölbekeller*

Tement Sauvignon Blanc
Kalk & Kreide 2024
Südsteiermark, Österreich 0,75l 47.00

SORBET

hausgemachtes Trio [v] 7.50

Meyer-Näkel Spätburgunder
Dernauer Blauschiefer 2022
Ahr, Deutschland 0,75l

57.00