



HERZLICH WILLKOMMEN

im Gasthof Thomahan
seit 1955 Familie Leben

UNSERE ÖFFNUNGSZEITEN 2026

Montag – Donnerstag 7 Uhr – 22.30 Uhr

Küche 11 Uhr – 21 Uhr

Freitag 7 – 23.30 Uhr

Küche 11 Uhr – 21 Uhr

Feiertag 10 Uhr – 19.30 Uhr

Küche 11 Uhr – 18.30 Uhr

Samstag & Sonntag Ruhetag

ZUSÄTZLICHE ÖFFNUNGSTAGE AM WOCHENENDE

FRÜHJAHR

**Samstag 14. Februar, Sonntag 26. April, Samstag 9. Mai,
Sonntag 10. Mai, Sonntag 14. Juni**

HERBST

**Sonntag 1. November, Samstag, 28. November 2026, Sonntag 6. Dezember,
Samstag 12. Dezember, Samstag 26. Dezember, Sonntag 27. Dezember**

BETRIEBSURLAUB

23. & 24. Dezember 2026

28.12.2026 – 05.01.2027

(Änderungen vorbehalten)

ZUM START EMPFEHLEN WIR...



Wermuth vom Weingut Scheucher
5cl € 4,50

Uhudler Frizzante, Weingut Dunst
0,1lt € 5,40

Prosecco „Valdobbiadene“
0,1lt € 4,90

Prosecco Erdbeer oder Maracuja
0,1lt € 5,20

Unser Steirerpirinha „mit Schuss“
0,25lt € 6,50

Campari Orange/Soda
0,125lt € 4,90

APERITIF „OHNE“

Unser „Steirerpirinha“ 0,25lt € 4,90

„Virgin Hugo“ 0,25lt € 3,90

„Sanbitter“ Spritz 0,25lt € 5,50

Maracuja- oder Erdbeer Spritz 0,25lt € 4,50

„THOMAHAN FÜR DAHAM“

Alle Gerichte aus der Karte gibt's auch zum Mitnehmen, in unserem ökologisch abbaubarem Mitnahmegeschirr.

Beim Mittagsmenü ist die Vorbestellung bis spätestens 10 Uhr notwendig und es wird ein Verpackungsanteil von einem € 1,- verrechnet.

Allergikerinnen und Allergiker

Gerne informieren Sie unsere ServicemitarbeiterInnen über Allergene in den Speisen. Wir bitten Sie zu berücksichtigen, dass aufgrund übergreifender Arbeitsvorgänge in der Küche, Spuren diverser Allergene in allen Gerichten vorkommen können.

Vielen Dank für Ihr Verständnis.

MITTAGSMENÜ

ab 11.30 Uhr & solange der Vorrat reicht
bis max. 13.30 Uhr

Menüsuppe



Hauptgang

mit Salat oder Beilage/Gebäck



Tagesdessert

€ 14,50

Fragen Sie auch
nach unserer
vegetarischen
Alternative...

Wir bitten Sie um Verständnis, dass beim Mittagsmenü
ausnahmslos keine Änderungen möglich sind!

„Take away“ Menü - Bestellung bis spätestens 10 Uhr – Verpackung € 1,-

WIRTSCHAUS-KLASSIKER

Beuschelsuppe mit Semmelknödel	€ 9,80
Saures Rindfleisch mit Ei und Kernöl	€ 13,50
kleine Portion	€ 10,50
Saftiges Rindsgulasch	€ 13,80
mit Semmelknödel	€ 16,80
Kleines Rindsgulasch	€ 11,80
mit Frankfurter	€ 14,80

Regional



Unsere Natur und die Herkunft unserer Produkte liegen uns am Herzen.
Außerdem möchten wir unseren Gästen beste Qualität aus Österreich,
nach besten österreichischen Standards anbieten.

Wir haben uns daher entschieden, nunmehr alle Produkte - bei denen es eine
Möglichkeit gibt – aus Österreich und nach saisonaler Verfügbarkeit zu
beziehen. Guten Appetit!

SALATE & VORSPEISEN

Gemischter Salat	€ 6,40
kleiner	€ 5,90
Grüner Salatteller	€ 5,40
kleiner	€ 4,90
Steirischer Käferbohnsensalat mit Kürbiskernöl	€ 6,40
Erdäpfelsalat mit Zwiebel	€ 5,90
Blattsalat mit Olivenöl & Balsamico	€ 5,90
Nach saisonaler Verfügbarkeit:	
Endiviensalat mit Erdäpfeln und Kernöl	€ 6,40
Vogersalat mit Erdäpfeln und Kernöl	€ 7,40
Gerne toppen wir Ihren Salat	
Gerösteter Speck	€ 2,50
Gekochtes Ei	€ 1,80
„Unser Knusper“	€ 2,80
	
„Thomahan-Gedeck“	€ 6,80
3 kleine Appetitanreger aus unserer Küche	
Knuspersalat-Schüssel	€ 11,80
Blattsalate, Erdäpfelsalat, Frischkäse, geröstete Brotwürfel & Speck	
kleine Portion	€ 8,90
Gebackener Schafkäse	€ 9,80
mit Kernöldressing auf Blattsalaten	
Crispy Garnelen	€ 14,80
mit Chili-Dip und Blattsalaten	
Carpaccio vom Rind	€ 15,80
mit Rucola, Parmesan und Toast	
„Beef Tartar“ (120g) fein garniert und mit Butter & Toast	€ 19,80
als Hauptgang (180g)	€ 25,80

„THOMAHAN´S MONATSKÜCHE“

Um unseren Gästen stets Neues zu bieten,
gibt es zusätzlich zu unserem reichhaltigem á la carte Angebot unsere
Monatskarte. Seien Sie auch aktuell unter www.thomahan.at
oder täglich per **WhatsApp-Status** unter +43 664 45 20 507.

SUPPEN

Tages-Suppe	nach Angebot
Rindsuppe mit Einlage Frittaten, Leberknödel oder Griesnockerl	€ 5,40
Zwiebelsuppe mit Käsetoast	€ 6,90
Beuschelsuppe	€ 6,90

HAUPTGERICHTE

Schafkäse im Speckmantel gegrillt oder gebacken & ohne Speck auf gemischten Salaten mit Kernöl	€ 16,80
Gegrillte Hühnerbruststreifen auf Blattsalaten mit Joghurtdressing	€ 15,50
Steirischer „Backhendl-Salat“ mit Kernöldressing Gebackene Hühnerbruststreifen auf gemischtem Salat	€ 16,80
Wiener Schnitzerl vom Schwein mit Pommes frites von der Hühnerbrust	€ 14,90 € 16,80
Cordon bleu vom Schwein mit Pommes frites von der Hühnerbrust	€ 16,90 € 18,50
Hühnerbrust in Sesampanade mit Reis und Preiselbeeren gefüllt mit Rohschinken und Mozzarella	€ 19,80
Wiener Schnitzel vom Kalb in der Pfanne gebacken, mit Petersilienerdäpfel & Preiselbeeren	€ 24,90

Cremige Pappardelle in Pilzsauce mit Filetspitzen vom Schwein	€ 18,50
Unser Curry mit Reis Hühnerfleisch, ausgelöste Garnelen und Gemüse	€ 19,80
Schweinsmedaillons in Pfefferrahm mit Erdäpfelstrudel und Speckbohnen	€ 23,50
Grillteller von Huhn, Schwein und Rind Speck, Kräuterbutter, Grillsauce, Pommes & buntes Gemüse	€ 23,90
Gekochter Tafelspitz vom steirischen Rindfleisch mit Rösterdäpfel, Semmelkren, Schnittlauchsauce & Apfelkren	€ 26,80
Zwiebelrostbraten mit Semmelknödel & Röstzwiebel Beiried vom Rind auf traditionelle Art „nach Oma´s Rezept“ im Zwiebelsaft gedünstet	€ 25,80
Filetsteak vom Rind 150g / 200g mit Kräuterbutter oder in Pfefferrahmsauce dazu buntes Gemüse & Pommes frites	€ 30,50 / € 36,50



In unserem Gasthof legen wir Wert auf Tradition.
So hat es uns sehr gefreut, als wir 2008 eingeladen wurden,
uns der steirischen Initiative „Kulinarium Steiermark“ anzuschließen.
Wir haben uns zum Ziel gesetzt, die *gutbürgerliche steirische Küche*
***weiterzuleben* und dabei vorwiegend regionale Produkte zu verwenden.**

VEGETARISCH

Tages-Gericht	nach Angebot
Spaghetti „Napoli“ mit Tomaten, Knoblauch, Parmesan & Basilikumpesto	€ 12,90
Gegrilltes Marktgemüse mit gebratenen Polentascheiben* & Mozzarella gratiniert	€ 12,90 € 13,90

Gerösteter Semmelknödel mit Ei € 13,90
und kleinem gemischtem Salat

„Strudel-Duett“ mit Dipsaucen € 16,80
Kraut*- und Erdäpfel-Strudel mit Salatteller

FISCHGERICHTE

Fisch des Tages nach Angebot

Gebratenes Filet vom Seehecht € 18,50
mit Marktgemüse auf Rahmpolenta

„Kulmer“ Forelle im Ganzen gebraten & entgrätet € 19,80
mit Mandelbutter und Petersilienerdäpfel

Steirischer Karpfen vom Kulmer gebacken € 20,80
mit Erdäpfelsalat & Sauce Tartare

Spaghetti „Busara“ € 18,90
ausgelöste Garnelen, Tomaten, Knoblauch & Pesto

Gegrillte Calamari in Weißweinsaffterl € 23,80
mit Petersilienerdäpfeln & Knoblauchbrot

FÜR UNSERE LIEBEN KLEINEN

„Der Thomaha(h)n“ € 9,80
Gebackenes Hühnerschnitzerl mit Pommes & Ketchup

„Lena Maus“ € 9,50
Naturschnitzerl vom Schwein mit Reis und Gemüse

„Flotter Max“ € 9,50
Gebackener Fisch mit Kartoffeln und Sauce Tartare

„Pasta á la Mona“ € 6,90
Spaghetti in Tomatensauce mit geriebenem Parmesan

„Stibitz-Stritzi“ € 4,90
Frittatensuppe & Kinderteller zum „Mitstibitzen“ bei den Großen