

mama thresl's kitchen

Iberico Secreto ca. 200g 22

Liebling der spanischen Kreativküche. Genannt das geheime Filet.

Dünn aufgeschnitten, mit Rucola und Kristallbrot serviert...auch als Vorspeise für zwei Personen perfekt!!

Das Secreto vom Schwein, ist ein grobfaseriger, fächerförmiger Muskel, der sich zwischen Rücken und Rückensbeck versteckt. Die starke Marmorierung des Muskels macht es perfekt für die Zubereitung am Grill!!!

Get crunchy with my Flammkuchen (a.g)

Mamas (o) Rind, Pilze, Bergkäse, getrocknete Tomate, Krenn 12.5

Elsass Speck, Lauch, Zwiebel 10.5

Asitz Hirschschenkel, Camembert, Pilze, Cranberrys 12

Vegi (h) Rote Bete, Ziegenkäse, Walnüsse, Salbei, Apfel 11

Asia Garnelen, Sweet Chili, Karotte, Lauch, Tomate, Knoblauch 13

Heidewuggerl Osso Colo vom Heidewuggerl Schwein
Bufala, getr. Tomaten, Rucola 13

Start Ups (l,m)

Rotkohl- Dinkelsalat (e,h) Apfel, Walnuss, Ziegenkäse, Apfel, Ahorn 12

Räucherforelle Adamhof (f,g) Kren, Preiselbeersahne, Salat 14.5

Lieblingssalat (g) Waldpilze, mariniertes Apfel, Nüsse, Walnussdressing 15

Thresls Tagliata (g) Rinderfilet, Rucola, Bufala, Parmesan, Tomate 16.5

Tataki vom Tuna & Sashimi (a,d,f,n)
Kurz gebratener Tuna, Lachs, Rettich, Ingwer, Wasabi 18.5

Go on with my soups

Selleriecappuccino (g) Rote Betschaum 5.8

Tom Kha Gai (a,b,d,f,g,l,n,r) Hühnchen, Champignons, Cocos, Tomate 6.5

Fish Dishes & Pasta (d)

Steinpilzgnocchi (a,g) Waldpilzrahm, Rucola 16.5

Doradenfilet (a)
Sonnenweizen -Gemüserisotto, Salat 21.5

Seesaibling Adamhof Leogang (g)
Karottenpüree, Baby Gemüse, Salat 22.5



Get big with my Burgers (a,c,e,g,h,l)

Mamas Big Style Burger 15
100% Leoganger Rindfleisch, karamellierte, Rotweinzwiebeln, Bacon, Cheddar

Chicken Burger ausgelöste Keule, Paprika Aioli, Cheddar, Salat 13

Pulled Pork Burger Hausgeräucherte Schweineschulter, Cheddar 13

Brisket Burger Geräucherte Rinderbrust, Bacon, Jalapenos 13.5

Vegi Burger Gemüserösti, Guacamole, Salat 12

Das Brötchen...wird extra für uns von der Bäckerei Ritter in Leogang gebacken.

Der Burgerpattie...wird aus Leoganger Rindfleisch mit Wagyu Beef hergestellt, und ausschließlich mit Salz und Pfeffer gewürzt.

Das Tomatenkompott...ist hausgeräuchert und besser als Ketchup:-)

Get strong with my Steaks (m)

Hüftsteak U.S. Black Angus ca. 280g 28

Beiried Salzburger Alpenrind Österreich ca. 300g 33

Rib Eye Reserve Black Angus Neuseeland ca. 340g 38

Filetsteak Hereford*** Neuseeland ca. 180g / 220g 33 / 36

***Die Hereford Rinder, werden in Neuseeland ganzjährig auf großen Weiden gehalten. Die meisten Rinder werden von ihren Züchtern mit nichts als saftigem Gras gefüttert: die sogenannte „All grass“-Fütterung. Durch diese Art der Haltung und Fütterung wird das Fleisch besonders zart und kräftig im Geschmack. Diese Mischung aus Klima, Isolation und Kontrolle garantiert die konstant gute Fleischqualität.

⇒ Als Beilagen gibt's hausgemachte Kartoffelchips oder Süßkartoffelfritten und einen kleinen Salat

End up with my homemade sweets (a,g)

Mamas „Death by chocolate“ (a,c,g,h) 9.5
(Hergestellt mit feinsten Valrhona Schokolade!)

3 erlei Eis in der Miniwaffel Zwetschke, Erdbeer, Mango 6

Thresls Brownie (a,c,e,g) Vanilleise, Salzkaramell 7.5

Crumblebowl (e) Banane, Peanutbutter, weiße Schoki 7.5

Mamas Zigarre danach (c,e,h) 8.5
das süße Highlight... unser Signature Dessert
Waffel, Tonkabohnenparfait, Schokolade, Rum

Drinks gefällig...?

Die komplette Auswahl gibt's in unserer Barkarte!!

Bier

Mooser Liesl Helles Moos, Niederbayern Fl. 0.33l 3.5

Crew Republic – Das Craft Beer aus München

7:45 Escalation – Double I.P.A. 8.3% alc. Fl. 0.33l 4.5
Zitrus, Ananas, erfrischend hopfig

Foundation 11 – German Pale Ale 5.6% alc. Fl. 0.33l 4.5
elegant & fruchtig

Aperitif

Russian Mama Pimms, Schweppes Wild Berry, Gurke, Minze 5.2

Enzo Enzo Aperero, Grapefruit, weißer Pfirsich, Crémant Rosé, Soda 5.5

Wein

...in unserer Weinkarte findet ihr mehr Weine, auch im Offenausschank!

WeiB (o) 1/8

Grüner Veltliner Kalmuck – F.J. Gritsch – Wachau
schwarzer Pfeffer, sortentypische Frucht, zart 4.8

Riesling Schiefer – Nik Weis – Mosel
Äpfel, weiße Blüten, erfrischende Mineralität, straffe Säure 5.2

Sauvignon Blanc – Weedenborn – Rheinhessen, Deutschland
Waldbeeren, Himbeeren, Erdbeere 5.2

Riesling Platin – Weingut Jurtschitsch – Kamptal
Pfirsich, Marille, jugendliche Ausprägung 4.5

Rot (o) 1/8

Zweigelt Reserve – Weingut Müller – Kremstal
Kirsche, feinwürzig, lebendig 5

Il Passo IGT – Vigneti Zabù – Sizilien, Italien
dunkles Steinobst, Nelke, Pfeffer 5

Cuvée Heideboden – Weingut Keringer – Neusiedlersee
dunkle vollreife Beeren, Röstaromen, würzige Nase 5.2