



Lassen Sie sich zum gesunden Genuss verführen

TSM®-Kulinarik im ersten 2-Thermen-Resort Österreichs

TSM® steht für Traditionell Steirische Medizin® – eine einzigartige Kreation. Die Kraftquellen aus der Natur rund um die Heiltherme Bad Waltersdorf sind dabei die Basis für Gesundheitsanwendungen und kulinarische Genüsse. Und weil Lebensmittel am gesündesten sind – und außerdem am besten schmecken – wenn sie frisch vom Feld kommen, sind die Hauptzutaten für die TSM®-Kulinarik saisonal und stammen von benachbarten Familienbetrieben, die wir persönlich kennen.

In der TSM®-Kulinarik verzichten wir auf chemische Zusätze wie Glutamat und verwenden traditionelle Gewürze, die wir soweit als möglich aus der Nachbarschaft beziehen. Für die Rezepte orientieren wir uns an oft in Vergessenheit geratenen Zubereitungsarten und kreieren daraus moderne Genusserlebnisse, die einfach nach mehr schmecken.

Wollen Sie mehr über unsere TSM®-Philosophie wissen?
Unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter informieren Sie gerne.

Ihr Werner Siegl
Küchenchef

Ihre Gerlinde Raser
Serviceleiterin

Hier einige unserer benachbarten Familienbetriebe, die uns seit Jahren mit frischen Produkten beliefern:

Dachrieglhof Rauer, Bierbaum	Saisonales Gemüse
Handler, Wagerberg	Naturbelassener Apfelsaft
Pichler, Wagerberg	Most, Traubensaft
Wagner, Nestelbach	Holundersaft, Pfirsichnektar
Hofmolkerei Thaller, Leitersdorf	Milchprodukte
Borckenstein, Burgau	Bio-Schafkäse
Fandler, Pöllau	Öle
Pieber, Altenmarkt	Kürbiskernöl
Labonca, Burgau	Bio-Sonnenschweine
Buchberger, Pöllau	Wurstwaren
Schirnhofer, Kaindorf	Almo Fleisch
Heschl, Sebersdorf	Kräuter
Posch, Hartberg	Getreidemühle

Inklusivpreise




Symphonie der Sinne rund um das Gebiet der Heiltherme

Erfrischendes & Knackiges vorweg....





Bedienen Sie sich nach Herzenswunsch von unserem umfangreichen Salatbuffet. Mit gesunder Rohkost, fein marinierten Salaten, knackigen Blattsalaten, hausgemachten Marinaden und Dressings sowie heimischen Essigen und Ölen der Ölmühle Fandler aus Pöllau.

Salatteller klein	€ 3,90
Salatteller groß (A,C,D,F,G,H,O,L,M)	€ 5,90

TSM®-Winterspezialitäten


 Steirische Schilcher-Rahmsuppe mit Rosenblüten (A,G,L,O)	€ 5,20
 Bio-Bandnudeln in Pernodsauce mit Räucherlachsstreifen (A,C,D,G,L,O)	€ 11,20
 Gebratene Jungschweine-Rückenscheiben auf Kümmelsaferl, gerösteten Speckkartoffeln und grünen Bohnen (A,G,L,M,O)	€ 11,90

Vorspeisen....

 Steirischer Backhendlsalat Knusprige Hühnerbruststreifen auf saisonalen Blattsalaten mit cremigem Kernöldressing und gerösteten Kürbiskernen (A,C,G,L,M,O)	€ 10,50
  Gebratener Schafkäse im Rohschinkenmantel auf Blattsalat mit gerösteten Kernen und Kernölmarinade (G,L,M,O)	€ 9,50
 Würziges Almo-Rindfleischsülzchen mit Zwiebel-Kürbiskernölmarinade, Kren, Käferbohnen und feine Blattsalate (C,L,M,O)	€ 8,90


Deftiges zum Löffeln....


 **Oststeirische Kürbiscremesuppe**
mit gerösteten Kürbiskernen € 3,90
(A,G,L,O)


 **Thermen-Suppentopf**
mit gekochtem Almo-Rindfleisch,
Bio-Gemüse und Nudeln € 5,70
(A,C,G,L)


Klassische Rindsuppe
mit hausgemachten Frittaten,
Grießnockerl oder Leberknödel € 3,70
(A,C,G,L,M)

Steirische Klassiker

 **Steirisches Cordon bleu**
Schweinefleisch gefüllt mit Rohschinken, Speck,
Zwiebeln und Käse, in der Kürbiskernpanade gebacken
mit Petersilienerdäpfeln und Preiselbeeren € 11,50
(A,C,G,L)

 **Gekochtes Hüferschwanzl**
vom steirischen Almo-Rind im Schnittlauchsud,
serviert mit Röst-Erdäpfel und Apfelkren € 11,90
(L,M,O)

 **Kalbsrahmgulasch vom steirischen Almo**
mit Butterspätzle und Sauerrahm € 13,90
(A,C,G,L)

 **Gebackenes Wiener Schnitzel**
vom Schwein oder Huhn
mit Kräutererdäpfeln und Preiselbeeren € 10,20
(A,C,G,L)


Quellen-Burger

Feines gebratenes Rinderfaschiertes im knusprigen
Burgerbrötchen mit Dijonsenf-Sauerrahmsauce,
Emmentaler, Zwiebeln und knackigem Gemüse,
dazu servieren wir herzhaft Erdäpfelwedges € 11,90
(A,G,L,M,O)

Grillteller

Saftig Gegrilltes vom Schwein, Almo-Rind
und Hendlbrust mit Speckfisolen und Pommes frites,
dazu pikantes Zwiebel-Paradeiser-Ragoût € 13,50
(G,L,M,O)



Fisch aus heimischen Gewässern....



-  **Forellenfilet aus dem Lafnitztal**
gebraten, mit feiner Kräuterbutter
und Erdäpfel-Gemüsegröst'l € 13,90
(A,D,G,L,O)
- Zanderfilet gebacken oder natur gebraten**
mit Petersilienerdäpfeln und feiner Sauce Tartare € 13,90
(A,C,D,G,L,M,O)

Mal ganz ohne Fleisch von den steirischen Feldern....




-  **Polenta-Schnitte mit Bio-Schafkäse überbacken**
auf gegrilltem Gemüse und Kräuterpesto (Bio-Polenta) € 9,90
(G,H,L)

Unsere hausgemachten TSM®-Quellennudeln aus biologischem Anbau von den steirischen Feldern

-   **Auswahl aus unseren TSM®-Quellennudeln:**
- Bio-Vollkorn-Dinkelwellennudeln (vegan)
 - Steirische Wellen-Bandnudeln

-   **Wir servieren unsere TSM®-Quellennudeln wahlweise mit:**
- Sauce Bolognese
 - Paradeisersauce
 - Steirischem Kräuter-Kürbiskernpesto
- mit Parmesan € 9,50
(A,C,G,L)

Etwas Süßes darf nicht fehlen....

-  **Mousse von der Zotterschokolade**
mit hausgemachtem Weichselragoût
und geschlagenem Obers € 5,90
(C,G,H,O)
-  **Hausgemachter Apfelstrudel** € 4,50
mit Vanillesauce € 5,50
(A,C,G,H)
-  **Hausgemachter Topfenstrudel**
mit steirischem Bauerntopfen, warm serviert € 4,50
mit Vanillesauce € 5,50
(A,C,G,H)

Weitere hausgemachte Köstlichkeiten finden Sie in unserer Kuchenvitrine.



Diese gekennzeichneten Gerichte können Sie für das
Vorteilspaket „Kulinarischer Abendausklang“ auswählen.

Sehr geehrte Gäste, liebe Genießer!

Laut Allergeneverordnung informieren wir Sie über die internationalen Codes für Lebensmittelunverträglichkeiten, damit Sie Ihren Aufenthalt in vollen Zügen genießen können. Bei Fragen stehen Ihnen unsere MitarbeiterInnen jederzeit sehr gerne zur Verfügung.

	A	Gluten
	B	Krebstiere
	C	Eier
	D	Fisch
	E	Erdnüsse
	F	Soja
	G	Milch oder Laktose
	H	Schalenfrüchte
	L	Sellerie
	M	Senf
	N	Sesam
	O	Sulfite/Schwefeldioxid
	P	Lupine
	R	Weichtiere