



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  
Handler, Wagerberg  
Pichler, Wagerberg  
Wagner, Nestelbach  
Hofmolkerei Thaller, Leitersdorf  
Borckenstein, Burgau  
Fandler, Pöllau  
Pieber, Altenmarkt  
Labonca, Burgau  
Buchberger, Pöllau  
Schirrhofer, Kaindorf  
Heschl, Sebersdorf  
Posch, Hartberg  
Kulmer, Haslau bei Birkfeld

Saisonales Gemüse  
Naturbelassener Apfelsaft  
Most, Traubensaft  
Holundersaft, Pfirsichnektar  
Milchprodukte  
Bio-Schafkäse  
Öle  
Kürbiskernöl  
Bio-Sonnenschweine  
Wurstwaren  
Almo Fleisch  
Kräuter  
Getreidemühle  
Forellen

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** € 5,90

(A,C,D,F,G,H,L,M,O)

## Regional & Saisonal



### Kürbis-Kartoffel-Strudel

mit kalter Joghurt-Kräutersauce  
und Blattsalat

(A,C,G,L,M)

€ 9,20



### Herbstliche Pasta mit Bio-Penne

dazu Kürbis-Sugo  
und knusprige Speckstreifen

(A,C,G,L,O)

€ 9,50



### Almo-Beiriedschnitte

saftig gegrillt auf Cranberry-Kürbis-Risotto

(A,G,L,O)

€ 17,90

## Für den kleinen Hunger

### Oststeirische Kürbis-Cremesuppe

mit gerösteten Kürbiskernen

(A,G,L,O)

€ 3,90



### Thermen-Suppentopf

mit gekochtem Almo-Rindfleisch,  
Bio-Gemüse und Nudeln

(A,C,G,L)

€ 5,70

### Klassische Rindsuppe

mit hausgemachten Frittaten oder  
Grießnockerl oder Leberknödel

(A,C,G,L,M)

€ 3,70

### **Gebratener Schafkäse**

im Rohschinkenmantel auf Blattsalat  
mit gerösteten Kernen und Kernölmarinade  
(G,L,M,O)

€ 9,50

### **Thermentoast**

Gratinierte Hühnerbrust auf Toastscheiben  
mit mariniertem Blattsalat  
(C,L,M,O)

€ 8,90

## **Steirische Hauptspeisen**

### **Steirisches Cordon bleu**

Schweinefleisch gefüllt mit Rohschinken, Speck,  
Zwiebeln und Käse, in der Kürbiskernpanade gebacken  
mit Petersilienerdäpfeln und Preiselbeeren  
(A,C,G,L)

€ 11,50



### **Gekochtes Hüferschwanzl**

vom steirischen Almo-Rind im Schnittlauchsud,  
serviert mit Rösterdäpfeln und Apfelkren  
(L,M,O)

€ 11,90

### **Gebackenes Wiener Schnitzel**

vom Schwein oder Huhn  
mit Kräutererdäpfeln und Preiselbeeren  
(A,C,G,L)

€ 10,20

### **Steirischer Backhendlsalat**

Knusprige Hühnerbruststreifen auf saisonalen  
Blattsalaten mit cremigem Kernöldressing  
und gerösteten Kürbiskernen  
(A,C,G,L,M,O)

€ 10,50

### **Quellen-Burger**

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

€ 11,90

### **Grillteller**

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

€ 13,50



### **Forellenfilet vom Kulmer**

gebraten, mit feiner Kräuterbutter  
und Erdäpfel-Gemüsegröst'l  
(A,D,G,L,O)

€ 13,90

## Vegetarisch & Vegan



### Polenta-Schnitte mit Bio-Schafkäse überbacken

auf gegrilltem Gemüse und Kräuterpesto (Bio-Polenta)  
(G,H,L)

€ 9,90

### Erdäpfel-Gemüsegröst'l

mit frischen Kräutern und Spiegelei  
(auch vegan möglich, wahlweise mit Tofu)  
(G,H,L)

€ 9,90

## Frisch & G'sund BOWLS

### Hippe Henne

mit gebratenem Hühnerfleisch, Couscous,  
Grillgemüse, Rucola und Kernöldressing  
(A,C,G)

€ 10,20

### Lustiger Lachs

mit Räucherlachs, steirischem Polenta, Brokkoli,  
Pflücksalat und Zitronen-Joghurtdressing  
(A,D,G,L)

€ 10,20

### Temperamentvoller Tofu

mit gebratenem Tofu, Bulgur, gegrilltem Paprika,  
Rucola und süß-saurer Chilisauce  
(A,F,L,M)

€ 10,20

## Etwas Süßes darf nicht fehlen....

### Schokoladenkuchen mit Schokokern

mit hausgemachtem Weichselragoût, Vanilleeis  
und geschlagenem Obers  
(A,C,F,G,H,O)

€ 6,90



### Hausgemachter Apfel- oder Topfenstrudel

mit Vanillesauce  
(A,C,G,H)

€ 4,50

€ 5,50

Weitere hausgemachte Köstlichkeiten finden Sie in unserer Kuchenvitrine.

## 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