

Herzlich Willkommen in der Talbachschenke!

Bei uns in der ca 450 Jahre alten gemütlichen sowie romantischen Atmosphäre der Talbachschenke dreht sich alles um den Genuss und die damit verbundene Leidenschaft.

Wir verwöhnen Genießer mit einer umfangreichen Auswahl und größtmöglicher Qualität an Steak - Fisch und Grillspezialitäten. Umgeben vom charmanten Flair eines klassisch stilvollen Gewölbekales mitten in Schladming.

Genießen Sie die einzigartige Atmosphäre und erleben Sie wie das Essen in unserer kleinen Schauküche Ihren Wünschen gemäß perfekt zubereitet wird.

Frische und sorgfältig ausgewählte Produkte aus der Region, geschmackige Beilagen sowie bestes Fleisch garantieren für höchste Gaumenfreuden von rare bis medium, wir sind aber erst glücklich wenn unsere Gäste „well done“ sagen.

In Begleitung mit einer guten Flasche Wein aus unserem gut sortierten Weinkeller kann man sich auf ein besonderes Geschmackserlebnis freuen.

Da unsere Speisen alle FRISCH Zubereitet werden, kann es zu Wartezeiten kommen. Wir bitten diese zu Entschuldigen.

Im 17. Jahrhundert dienten die Gemäuer der Talbachschenke als Unterkunft für die Mitarbeiter eines Kupferhammerwerkes.

Um die Jahrhundertwende wurde auf dem Gelände das erste Obersteirische Elektrizitätswerk durch die Familie Seebacher- Kofler errichtet.

Bis 1975 befand sich auf dem Areal der Talbachschenke auch noch ein Säge und Spaltwerk, welches durch die Elektrizität anstelle des Kupferhammerwerkes errichtet wurde.

Im Jahr 1981 entschloss sich Hans Seebacher zum Umbau und der Eröffnung der Talbachschenke.

Wir freuen uns Sie bei uns begrüßen zu dürfen Vorspeisen - starters

## Vorspeisen - starter

- Knoblauchbrot AG € 3,70  
garlic bread
- Maiskolben mit Kräuterbutter G € 3,80  
corn on the cob with garlic butter
- Grillfleisch - Sandwich ACGO € 11,90  
mit Salatgarnitur, Kräuterbutter und Cocktailsauce  
roll with grilled meat, salad, garlic butter and cocktail sauce
- Beef Tartare ACFGMO € 14,90  
Rinderfilet, Paprika, Zwiebel, Kapern, Gurkerl, dazu getoastetes  
Weissbrot und Butter  
with toasted bread and butter

## Salate - salads

- Filetstreifen auf Ruccolasalat AFO € 12,90  
mit Olivenöl - Balsamico Dressing und Brot  
Filet stripes on the rocket salad, olive - balsamico vinegar
- grüner Salatteller mit gegrillten Garnelen (6 Stk) ABDFO € 14,90  
green salad with 6 grilled prawns
- Gemischter Salatteller mit Schafskäse u. Oliven AGFO € 10,90  
mixed salad with feta cheese and olives
- Gemischter Salatteller aus Saisonalen Salaten CFGLOP € 4,80  
Fresh mixed salad from this season
- Knackige Blattsalate mit Kaspereknödel ACFGLOP € 8,90  
Green salad with cheese dumplings

## Suppen - soups

unsere Frische Hausgemachte Rindsuppe  
servieren wir in Oma's Suppentopf

Kaspreßknödelsuppe <small>ACQLO</small> cheese dumpling soup	€ 4,70
Fritattensuppe <small>ACQLO</small> soup with pancake stripes	€ 4,40
Specknockerlsuppe <small>ACQLMO</small> small dumplings with bacon	€ 4,70
Backerbsensuppe <small>ACQLMO</small> fried batter pearls soup	€ 4,40
Gemüseleibchen Suppe backed vegetable pattie in a real beef soup	€ 4,70

## veganes Hauptgericht

Gebackenen Gemüseleibchen aus (Kartoffel, Karotten, Mais, Brokkoliröschen und Gartenkräutern) auf knackigen Blattsalaten	€ 9,90
--	--------

backed vegetable pattie (Potatoes, carrot, corn,  
broccoli florets and garden herbs) on fresh green salad

## Spezialitäten vom Grill grilled specialities

- Gegrilltes Schweinskotelette** CGL € 13,90  
mit Kräuterbutter, Ofenkartoffel und würzig pikanter Sauce  
Grilled pork chop, with herb butter, baked potato and cocktail sauce
- Steaktoast** ACGL € 13,90  
Rind- und Schweinefilet auf Toast mit Salat und Cocktailsauce  
Fillet of beef and pork on toast with salad and cocktail sauce
- Holzacker - Steak** G € 14,90  
gegrillter Schweinsrücken mit Speck - Zwiebelwürfel  
und Pommes frites  
Grilled pork loin with bacon, onion and French fries
- Schweinskotelette „Talbach“** CG € 14,90  
Grillkotelette gefüllt mit Schinken u. Käse, Pommes u. Kräuterbutter  
Grilled pork chop filled with ham and cheese, french fries and herb butter
- Bauernkotelette** GL € 15,90  
gegrilltes Schweinskotelette mit Bratkartoffel und  
Hausgemachter Eierschwammerl -Steinpilzrahmsauce  
Grilled pork chop with fried potatoes and a creamy homemade sauce of  
yellow boletus and porcini (austrian mushrooms)
- Fangfrischer Saibling** AOG € 18,90  
in Butter gebraten, mit Petersilienkartoffel und Blattsalat  
Catch fresh char, fried in butter with parsley potatoes and salad
- Hirtenspieß** GM € 17,90  
verschiedene Fleischsorten am Spieß mit Zwiebeln und Paprika  
dazu Kräuterbutter und Pommes frites  
skewer with different kinds of meat with onions and peppers,  
herb butter and french fries

Jägerspieß GML €18,90  
verschiedene Fleischsorten am Spieß mit Bratkartoffeln und  
hausgemachter Eierschwammerl - Steinpilzsauce  
skewer with different kinds of meat and creamy homemade sauce of  
yellow boletus and porcini (austrian mushrooms) and fried potatoes

Gegrillte Schweinsmedaillons ACGL € 18,90  
mit Pfefferrahmsauce, Brokkoli und Pommes frites  
grilled pork medaillions with pepper sauce, broccoli and french fries

Jägermedaillons ACGL € 19,90  
Gegrillte Schweinemedallions mit Hausgemachter Steinpilz -  
Eierschwammerlsauce, dazu Brokkoli und Bratkartoffel  
Skewer with different kinds of meat and homemade sauce of  
yellow boletus and porcini, broccoli and fried potatoes

Wiener Schnitzel (vom Schwein) ACG € 13,90  
mit Pommes frites, Zitrone und Preiselbeeren  
breaded pork lion escalope with french fries, lemon and cranberries

Da Beilagen Änderungen in unserer kleinen Schauküche schnell zum  
großen Problem werden können und unseren Ablauf Zeitlich  
beeinflussen, und es somit zu verlängerten Wartezeiten kommen kann,  
werden diese Änderungen mit je € 1,00 verrechnet.

If you want to change your side dishes, it can be a big problem in our  
small show kitchen, and affect our course of time, which can lead to  
longer waiting times. These changes will be charged with 1 €.

Unsere Steaks sind vom heimischen Freiland Rind! Die Rinderfilet's  
(Mittelstück des Lungenbraten's) sind besonders Zart.

Our Steaks are from the middle part of the Tenderloin  
and from local free land beef

### Filetsteak nach Art des Hauses <sub>G</sub>

mit Kräuterbutter, Maiskolben und Ofenkartoffel mit Sauerrahm  
fillet steak with garlic butter, corn on the cob and jacked potatoes  
with sour cream

### Mexikanisches Pfeffersteak <sub>GLD</sub>

mit einer Sauce aus grünen und rosa Pfefferkörnern,  
dazu Brokkoli und Pommes frites  
fillet steak with pepper sauce, broccoli and french fries

### Steak Bearnaise <sub>CEFG</sub>

mit einer würzigen Kräuter Bearnaise Sauce, Brokkoli  
und Pommes frites  
fillet steak with bearnaise sauce, broccoli and french fries

### Knappensteak <sub>AG</sub>

mit Parmesan und gegrilltem Speck,  
Kräuterbutter, Ofenkartoffel mit Sauerrahmsauce  
with grilled bacon, parmesan cheese, herb butter and jacked potatoe  
with sour cream sauce

### Surf and Turf <sub>B,F,G</sub>

lady € 35,90 gents € 38,90

mit 2 Stk Garnelen, Ofenkartoffel mit Sauerrahm  
und Kräuterbutter  
with 2 prawns, jacked potatoes with sour cream and garlic butter

### Hüttensteak <sub>A,F,G,L</sub>

mit Hausgemachter Steinpilz - Eierschwammerlsauce,  
dazu Bratkartoffel und Brokkoli  
with homemade sauce of yellow boletus and porcini, broccoli and  
fried potatoes

Wie dürfen wir das Steak braten / How do you prefer your Steak

Stark blutig / rare

blutig / medium rare

mittel durch / medium

fast durch / medium well  
oder ganz durch / well done

aus 'n Rohr  
from the oven

- Ofenkartoffeln <sub>G</sub> € 7,90  
mit Sauerrahmsauce  
jacked potatoes with sour cream sauce
- Ofenkartoffeln mit <sub>G</sub> € 10,90  
Schafskäse, Brokkoli und Sauerrahm  
jacket potatoes with feta cheese, broccoli, and sour cream sauce
- Ofenkartoffeln mit <sub>G</sub> € 11,90  
gegrilltem Speck und Zwiebelwürfel  
jacked potatoes with grilled bacon and onions
- Ofenkartoffeln mit Hausgemachter <sub>GL</sub> € 11,90  
Eierschwammerl - Steinpilzrahmsauce  
jacked potatoes with a creamy homemade sauce  
of yellow boletus and porcini (austrian mushrooms)
- Ofenkartoffeln mit Filetstreifen und Sauerrahm <sub>G</sub> € 12,90  
jacked potatoes with fillet stripes and saure cream sauce

Auf Vorbestellung servieren wir Ihnen:  
Must be ordered in advance a day before:

Grillen auf heißem Stein  
grill by yourself on a hot flagstone

ABCFLMO

Ab 2 Personen / 2 persons and more

Gemütlich zusammensitzen, essen, trinken, plaudern, genießen.....  
Ausgesuchte verschiedene Filetstücke werden von Ihnen selbst auf  
einer heißen Steinplatte am Tisch gegrillt. Dazu reichen wir  
unterschiedliche Saucen, Gemüse, Ofenkartoffeln, Pommes frites,  
und Weißbrot

We offer you different kinds of fillets which you can grill by  
yourself on a hot flagstone on the your table with a variety of  
homemade sauces, vegetables, bread, jacked potatoes and french fries

33,00 pro Person

Steirisches Backhendl mit Kartoffel-vogelssalat ACGO

ab 2 Personen

Styrian baked chicken with salad, 2 people and more

13,50 pro Person

Spareribs ACQLMO

ab 4 Personen oder mehr / up from 4 persons and more  
Serviert mit Ofenkartoffeln, Saucen und Knoblauchbrot  
with jacked potatoes, different sauces and garlic bread

€ 16,50 pro Person

Knappenplatte ACQLMO

Backhendl, Ripperl, Grillspieß, Ofenkartoffel,  
Knoblauchbrot, Pommes frites und versch. Saucen

Styrian baked chicken, spareribs, skewer, jacked potatoes, garlic  
bread, french fries and different sauces

€ 24,90 pro Person ab 6 Personen / per person 6 persons and more



Zum süßen Abschluss  
Dessert

Coupè Danmark <small>ACEFGH</small>	€ 5,90
vanilleeis mit Schokoladsouce, und Sahne vanilla ice cream with chocolatesouce and whipped cream	
Heiße Liebe <small>ACEFGH</small>	€ 6,50
vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne vanilla ice cream with hot raspberries and whipped cream	
Eispalatschinke (1Stk) <small>ACEFGH</small>	€ 5,30
Palatsschinke mit vanilleeis, Schokosouce und Sahne One pancake filled with vanilla ice cream, chocolatesouce and cream	
Marmeladenpalatschinken (2 Stk) <small>ACG</small>	€ 5,00
pancake filled with apricot jam	
warmer Schokuchen mit flüssigen Schoko Kern <small>ACEFGHO</small>	€ 7,90
auf einem Limetten- Grünteespiegel mit Sahne und Deko warm chokolate cake with lime-greentea tip and whipped cream	
warmes Mandel - Soufflé mit weißer Schokolade und zart Schmelzendem Karamellkern auf Pflaumen Fruchtspiegel und Sahne	€ 7,90
warm almond souffle with white chocolate and tender melting caramel core	
1 Kugel Vanille Eis: <small>ACEFGH</small>	€ 1,50
1 scoop vanilla ice cream	
Eiskaffe oder Eisschokolade <small>ACEFGH</small>	€ 6,20
Kaffee oder Kakao mit vanilleeis und Sahne Koffee or Chocolate with vanilla ice cream an whipped cream	

Kennzeichnung - Allergene

A Glutenhaltiges Getreide	E Erdnüsse	M Senf
B Krebstiere	F Soja	N Sesam
C Eier	G Milch	O Sulfite
D Fisch	H Schalenfrüchte	P Lupinen
	L Selerie	R Weichtiere

Bruno der Golden Retriever  
das Kinder Wienerschnitzel vom Schwein  
Mit Pommes, Zitrone und Ketchup  
Natürlich mit Gummibärchen und einem Spielzeug  
€ 7,90



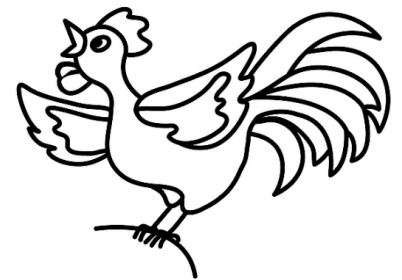
[www.kostenlos-Ausmalbilder.de](http://www.kostenlos-Ausmalbilder.de)



Lillie Fee  
Gegrilltes Schweinsrückensteak mit  
Kräuterbutter Pommes und Ketchup  
Am Tellerrand liegen Gummibärchen und  
natürlich auch ein Spiel  
€ 7,90

Chicken Nugget's

mit Pommes frites und Ketchup  
als Dessert gibt es Gummibärchen und  
ein Spiel zum mitnehmen  
€ 7,90



**RÄUBERTELLER**

Lass Dir einen leeren Teller geben  
und such Dir das Beste von Deinen Eltern aus  
Nach dem Essen bekommst du noch  
Gummibären als Dessert und ein Spielzeug zum  
mitnehmen

€ 0,00



## Flaschenweine Weiß in der 0,7 Liter Flasche (o)

### Grüner Veltliner Fillius

€ 26,00

Weingut Hagn / Weinviertel - Mailberg

mit seiner jugendlichen Frische, erinnert an Zitronen-melisse mit einem Hauch weißem Pfeffer, finessreich und lebendig am Gaumen, ein frischer und lässiger Sommerwein bietet unser Filius Trinkspass pur.

### Grüner Veltliner DAC

€ 28,00

Franz Prechtel / Weinviertel - Zellersdorf

Sehr frische Aromatik nach Grapefruit und rotem duftigen Apfel. Leicht zu trinken und guter Speisebegleiter. Pfeffrig

### Weissburgunder BIRTHAL

€ 28,00

Weingut Weinrieder / Weinviertel - Kleinhadersdorf

Strahlendes Grüngelb, in der Nase zarter Duft nach Nüssen, Apfel und Zitrus. Am Gaumen kraftvoll

füllig mit lebendiger frischer Säure, langer Abgang, individueller Speisenbegleiter

### Riesling Rockabilly

€ 31,00

Weingut Pollak / Weinviertel - Unterretzbach

In der Farbe helles Strohgelb, der Duft erinnert an frische Pfirsiche und etwas Marille. Am Gaumen sehr lebendig elegant im Geschmack

### Sauvignon blanc

€ 29,00

Weingut Gmeiner / Neusiedlersee Hügelland . Purbach

Helles Grüngelb, in der Nase feine Hollunderblüten und reifer Paprika. Sehr knackig und frisch

## Flaschenweine Rot in der 0,7 Liter Flasche

### St Laurent

€ 28,00

Weingut Wendelin / Neusiedlersee - Gols

Mittleres Rubinrot. Im Duft fruchtige Würze, mit Kirschen. Am Gaumen saftiges Tannin und Dörrobst, lebendige Struktur, vielschichtig. Samtiger Abgang

### Heinrich red

€ 29,00

Weingut Heinrich / Neusiedlersee - Gols

Im samtigen satten Rubinrot präsentiert sich die rotbeerige Frucht, insbesondere knackige Kirsche. Man spürt die perfekte Vermählung aus Zweigelt, Blaufränkisch und St Laurent mit einem tabakig-pfeffrig und vor allem Saftigen dahinter. Moderatem Alkohol und dezente Gerbstoffe sowie frischer Kräuterwürze machen Lust auf mehr

### Heideboden

€ 29,00

Keringer / Mönchhof Burgenland

Feine überaus würzige Nase, intensiv fruchtige Komponenten nach dunklen, reifen roten Beeren, wie Brombeeren, Heidelbeeren oder schwarzen Kirschen. Feinen Röstaromen und Textur in perfekter Balance

### Top Sigrid

€ 38,00

Schwertführer Schwestern / Thermenregion - Soob

Kräftiges Rubinrot, violette Reflexe. Mit feiner Würze unterlegtes rotes Waldbeerkonfit, zart nach Kirschen, tabakige Nuancen. Mittlere Komplexität, schokoladiger Touch, dunkle Beerenfrucht im Nachhall

### Colorado

€ 39,00

Weingut Hagn / Weinviertel - Mailberg

Dunkles Rubinrot, violette Reflexe. Feines dunkles Waldbeerkonfit, zart nach schwarze Kirschen, Nuancen von Cassis, ein Hauch Edelholzwürze und etwas Nougat, vermittelt eine gute Frische.