



Speisekarte



Liebe Gäste,

seien Sie herzlich willkommen und gestatten Sie uns ein paar Bemerkungen in eigener Sache:

Unser Thurner Wirtshaus soll sehr gut bürgerlich geführt werden, so dass es zu allen Jahreszeiten als ein Ausflugsziel, als Ort der Einkehr und des Willkommenseins von den Bürgern und Familien der Umlandgemeinden wie auch von Durchreisenden und Touristen angenommen wird. Wir verstehen uns dabei nicht so sehr als Dienstleister, sondern vor allem als Gastgeber.

Wir setzen auf Qualität und Frische der Produkte, nach Möglichkeit aus der Region, eine gehobene, ehrliche und fantasievolle Küche mit thematischen Überraschungen und die freundliche Bedienung unserer Gäste.

Gleichzeitig wollen wir im Thurner Wirtshaus Jugendlichen ab 16 und jungen Erwachsenen die Möglichkeit geben, im Gastronomie- und Hotelleriebereich berufsvorbereitende, qualifizierende Praktika zu machen und orientieren uns dabei am Ziel der Inklusion. Zu diesem Zweck arbeiten wir eng mit der Jugendhilfeeinrichtung Timeout e.V. Hofgut Rössle im benachbarten Breitnau zusammen.

Unter dem Leitbild "Gastgeber für unsere Besucher – Begleiter für die Jugendlichen" wollen wir das gastronomische Angebot um ein regelmäßiges Sonntagsbuffet, kulinarische Thementage und in Zukunft auch um Reitkurse, Seminare, musikalisch-künstlerische Veranstaltungen und Kinoabende ergänzen. So sollen das Thurner Wirtshaus und später auch das Thurner Hotel ein lebendiger Ort für alle werden, die dort leben, arbeiten und als unsere Gäste ihr Leben genießen wollen.

Ihr THURNER WIRTSHAUS



APERITIFS

Prosecco Terra Serena 0,1l, extra dry ⁶	3.80 €
Cremant d'Alsace auf Eis 0,2 l ⁶	3.80 €
Cremant d'Alsace 0,1l ⁶	3.80 €
Aperol spritz Aperol, Prosecco, Soda, Eiswürfel ^{1,11}	4.50 €
Lillet Hugo Holunderblütensirup, Mineralwasser, Lillet blanc, Limette, Pfefferminzblättchen	4.50 €
Campari mit Prosecco ^{1,6}	3.80 €
Campari mit Orange ¹	3.80 €
Martini bianco 5cl ⁶	3.50 €
Martini rosso 5cl ^{1,6}	3.50 €
Sanbitter 0,1l	2.20 €



AUS DEM SUPPENTOPF

Flädlesuppe	4.50 €
Curry- Pastinaken Suppe	4.50 €
Gulaschsuppe	5.20 €

VESPER

THURNER-Brettle ^{1,2,4,6,9,10} Hausmacher Wurst Speck Käse hausgemachtes Bauernbrot	8.90 €
THURNER-Käse Brettle Verschiedene Weich- und Hartkäse hausgemachtes Bauernbrot	7.50 €
Wurstsalat hausgemachtes Bauernbrot ^{1,2,4,5,6,9,10}	7.20 €
Elsässer Wurstsalat hausgemachtes Bauernbrot ^{1,2,4,5,6,9,10}	7.80 €
Badisches Trio Wurstsalat Brägele Bibiliskäs ^{1,2,5,6,9,10}	8.80 €

KUCHEN

Bitte fragen Sie unsere Bedienungen nach unserem täglich wechselnden Kuchenangebot



SALATE

Beilagensalat	3.50 €
Salatschüssel frischer bunter Salat der Saison Hausdressing	7.80 €
Salatschüssel frischer bunter Salat der Saison mit Putenstreifen	11.50 €
Salatschüssel „Thurner Wirtshaus“ Ziegenkäse pochierte Birne Balsamico-Dressing ²	9.80 €
Gemischter Salat Speck & Croutons ^{2,5,6}	6.50 €
Salat der Saison gebackener Camembert & Preiselbeeren	8.50 €
Salat der Saison Rumpsteak & Kräuterbutter	18.50 €

Zu unseren Suppen, Salaten und zum Vesper servieren wir Ihnen hausgemachtes Bauernbrot.

CRÊPES

Crêpe Zimt & Zucker	4.50 €
Crêpe Apfelmus	4.50 €
Crêpe Vanilleeis	4.50 €
Crêpe Nutella	4.50 €
Crêpe Grand Marnier	4.50 €
Crêpe Spinat mit Gorgonzola	8.90 €



FLEISCHGERICHTE

Rinderroulade nach „Wirtshaus Art“ ² Rotkohl Kartoffelpüree	13.80 €
Tafelspitz mit Bouillonkartoffeln und Salat	13.50 €
Rumpsteak Pommes frites gegrillte Tomaten Kräuterbutter Salat	18.50 €
Schwarzwald-Burger 220g reines Rindfleisch saftig gegrillt mit Bacon im Brötchen Pommes frites	10.50 €
Geschnetzeltes vom Rind mit Bourbon – Champignon – Rahmsauce, hausgemachte Spätzle und Beilagensalat	12.20 €
Schweinelendchen Spätzle gebratene Kräutersaitlinge	14.50 €
kleine Portion	12.50 €
Cordon bleu Pommes frites und Salat	14.50 €
Filettoast „Thurner Wirtshaus“ Schweinefilet auf Toast Champignons, Sauce Hollandaise und große Salatgarnitur	12.80 €
Schweineschnitzel „Wiener Art“ Pommes frites Salat	11.80 €
kleine Portion	8.90 €

OHNE FLEISCH

Auberginen-Roulade gefüllt mit Paprika und Fetakäse dazu Basmatireis und Tomatensauce	10.50 €
Vegetarischer Burger Beilagensalat	8.50 €
Tagliatelle Basilikumpesto und geröstete Tomaten	8.90 €
Gemüsecurry nach Indischer Art Reis	9.90 €
kleine Portion	7.90 €



FISCH

Fish & Chips (Kabeljaufilet) Sauce Tartare ²	13.50 €
Wolfsbarschfilet an geröstetem Fenchel – Paprikagemüse mit Butterkartoffeln	18.50 €
... mit 2 Filets	22.50 €

KINDERGERICHTE

Schweineschnitzel paniert Pommes frites ^{6,9} Ketchup Mayo	5.90 €
Pfannkuchen mit Apfelmus	4.50 €
Fish & Chips Sauce Tartare ²	5.50 €
Portion Spätzle mit Sauce	3.00 €
Portion Pommes Ketchup Mayo ^{6,9}	2.80 €
Räuberteller	0.00 €

DESSERTS

1 Kugel Eis Erdbeer Vanille Schokolade	0.80 €
Gemischtes Eis Erdbeer, Vanille und Schokolade	2.40 €
Gemischtes Eis mit Sahne	2.90 €
3 Kugeln Vanilleeis heiße Himbeeren ¹	4.80 €
Walnuss – Crumble mit Apfel und Birne eine Kugel Vanilleeis ¹	5.20 €
Crème Brûlée mit Shortbread	5.20 €
Sorbet des Tages	3.20 €



UNSERE ÖFFNUNGSZEITEN

Montag und Dienstag	Ruhetag
Mittwoch bis Samstag	10.30 Uhr bis 23.00 Uhr
Sonntag	09.30 Uhr bis 21.00 Uhr
Warme Küche	12.00 Uhr bis 14.00 Uhr 18.00 Uhr bis 21.30 Uhr
Warme Küche Sonntag	12.00 Uhr bis 20.00 Uhr

In den Zwischenzeiten servieren wir Ihnen Brotzeiten sowie Kaffee und Kuchen.

Sonntags und an Feiertagen bieten wir Ihnen von 9.30 Uhr bis 14.00 Uhr ein Frühstücksbuffet an.

Allergene:

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Servicepersonal.

Zusatzstoffe:

1=mit Farbstoff, 2=mit Konservierungsstoffen, 3=mit Nitritpökelsalz, 4=mit Antioxidationsmittel, 5=Geschmacksverstärker, 6=geschwefelt, 7=geschwärzt, 8=gewachst, 9=Süßungsmittel, 10=Phosphat, 11=chininhaltig, 12=koffeinhaltig, 13=stärkehaltig