

So wie Österreich schmeckt, schmeckt auch die Therme Loipersdorf.

Es gibt so viele Geschmäcker, die unseren Gaumen entzücken! Das ist auch gut so. Denn so gehen uns die Ideen für neue Gerichte niemals aus. Wir lieben es zu probieren, zu schmecken und den Duft von köstlichen Speisen durch den Raum ziehen zu lassen. Da läuft einem das Wasser im Mund zusammen. Unser oberstes Ziel ist es, Sie so richtig zu verwöhnen! Feinste Zutaten aus Österreich machen uns unsere Arbeit leicht. Denn mit diesen köstlichen Produkten kann es einfach nur herrlich schmecken.

Falls Sie Unverträglichkeiten haben, bemühen wir uns auf Ihre Wünsche einzugehen.

*Ihr Team vom
Schmauckerleck*

Natürlich sind in unserer Speisekarte Allergene ausgezeichnet.
Nähere Informationen dazu erfahren Sie auf der letzten Seite.



Rindfleisch, Schweinefleisch,
Hendl, Milch und Milchprodukte,
Eier, Erdäpfel, Äpfel, Forellen, Saiblinge und Karpfen beziehen wir aus verschiedenen Regionen der Steiermark.



VORSPEISEN

Suppenteller

Rindsuppe (A, C, G, L)

mit Frittaten, Nudeln oder Leberknödel

€ 3,60

Tomatencremesuppe (A, C, G)

mit Schafskäsewürfel und frischem Basilikum

€ 4,10

Kleiner Imbiss

Käsecrostini (A, C, G)

mit Tomatendip

€ 5,10

Frankfurter (A, L, M)

mit Senf und Gebäck

€ 4,20

Knoblauchweckerl (A, G)

€ 3,00

Weckerl (A)

€ 1,50

Semmel (A)

€ 0,80

*Für uns ist Qualität
oberste Prämisse bei der
Speisenzubereitung!*

HAUPTSPEISEN

Gebackene Streifen

vom Steirerhuhn (A, C, G, L, M, N)

€ 10,60

in Sesampanade

auf bunt gemischtem Salat mit Kernöl

Kleine Portion

€ 8,60

Gegrillte Streifen

vom Steirerhuhn (G, L, M)

€ 10,60

mit Knoblauch mariniert

auf bunt gemischtem Salat mit Kernöl

Kleine Portion

€ 8,60

Wienerschnitzerl vom Schwein (A, C, G)

€ 10,60

mit Butterreis und Preiselbeeren



Schmankerleck Geheimnis (A, G, L)

€ 15,80

Zart gegrillte Beiriedstreifen auf Caesar Salat

mit Kernöldressing

Lachsfilet vom Grill (A, C, D, G, R)

€ 14,80

auf Limettenrahmnudeln mit Parmesan

und frischem Dill

*Unsere Gerichte werden frei
von Zusätzen zubereitet.*

Fleischlose Gerichte

- Gnocchi (C, G, L)** € 9,20
wahlweise mit Kürbiskernpesto, Limettenrahmsauce,
Tomatensauce oder Röstgemüse dazu geriebener
Parmesan
Kleine Portion € 7,60
- Kartoffelpuffer (C, G, L)** € 9,10
mit Knoblauchdip dazu Salatgarnitur mit Kernöl
(auch vegan möglich)
- Pikante Currypfanne (A, C, G)** € 9,50
mit knackigem Gemüse, geräuchertem Tofu
und Reis

SALAT- GERICHTE

*frisch &
knackig
←*

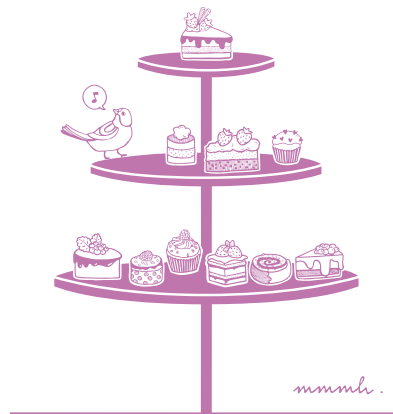
- Gemischter Salat mit Kernöl (G, L, M)** € 4,90
Kleine Portion € 3,50
- Hausgemachter Rindfleischsalat (C, L)** € 7,80
fein garniert und mit Kernöl
- Steirischer Wurstsalat (C)** € 6,50
mit Extrawurst und feinen Köstlichkeiten in Kernöl
- Steirischer Schafskäsesalat (C, L, M)** € 9,50
mit Tomaten, Paprika, Gurke, Zwiebel und Kernöl
- Thunfischsalat (C, D)** € 9,20
fein garniert mit Ei, in Olivenöl
- 1 Portion Kernöl € 1,00

*Bei der Rohstoffauswahl legen wir
Wert auf österreichischen Anbau.*

DESSERTS



Hausgemachter Topfenfruchtstrudel (A, G)	€ 3,90
Hausgemachter Topfenfruchtstrudel (A, G) mit Vanillesauce	€ 5,40
Hausgemachter Apfelstrudel (A, C, G)	€ 3,70
Hausgemachter Apfelstrudel (A, C, G) mit Vanillesauce	€ 5,20
Joghurt (G) mit Honig und Waldbeeren	€ 3,90
Joghurt (G) mit Honig, frischen Früchten und Nüssen	€ 4,50
Sauerrahm (G, E) mit Honig und Himbeeren	€ 3,90
Zotter Schokoladenmousse (C, G) im Glas mit frischen Früchten	€ 5,00
Hausgemachte Cremeschnitte (A, G) mit Beeren	€ 4,50
Smoothie (G) mit Banane, Himbeere, Ingwer und Minze	€ 5,50
Bananenmilch (G)	€ 3,80



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Regionale Natursäfte

Apfelsaft naturtrüb, Apfel-Karotte,
Apfel-Holunder, Apfel-Rote-Rüben,
Bigala, Pfirsich

	1/8l € 2,10	1/4l € 3,10
- gespritzt mit Soda	1/4l € 2,70	1/2l € 4,00
- gemischt mit Leitungswasser	1/4l € 2,10	1/2l € 3,10

Fruchtsäfte

Cappy Orange, Apfelsaft,
Marille, Johannisbeere oder ACE

	1/8l € 2,00	1/4l € 3,00
- gespritzt mit Soda	1/4l € 2,50	1/2l € 3,80
- gemischt mit Leitungswasser	1/4l € 2,00	1/2l € 3,00

Softdrinks

Soda	0,25l € 1,60
Mineralwasser	0,25l € 1,70
Mineralwasser still oder prickelnd	0,33l € 2,90
Mineral Zitrone	0,25l € 2,30
Mineral Zitrone	0,50l € 3,60
Fanta, Sprite, Almdudler, Coca Cola, Cola light, Eistee Pfirsich	0,25l € 2,60
gespritzt mit Soda	0,5l € 3,60
Portion Zitronensaft	0,02l € 0,60
Flasche alkoholfreies Bier	0,5l € 4,10
Flasche Edelweiss (alkoholfrei)	0,5l € 4,20

ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

Bier^(A)

Pfiff Gösser	0,2l €	2,90
Glas Gösser	0,3l €	3,40
Zwickl (naturtrüb)	0,3l €	3,40
Krügerl Gösser oder Zwickl	0,5l €	4,10
Krügerl Mischbier	0,5l €	4,10
Radler klein	0,3l €	3,40
Radler groß	0,5l €	4,10
Flasche Golser (österreichisches Weizenbier)	0,5l €	4,20
Flasche Gösser (dunkel)	0,5l €	4,10
Flasche alkoholfreies Bier	0,5l €	4,10
Flasche Edelweiss (alkoholfrei)	0,5l €	4,20

Offene Deine^(O)

Steirischer Welschriesling, trocken	1/8l €	2,40
Steirischer Zweigelt	1/8l €	2,40
Wein gespritzt, weiß oder rot	0,25l €	2,80
Steirischer Most (Neuherz Unterlamm)	0,25l €	2,60
Regionale Weine Glasweise	1/8l €	3,70

Sekt und Aperitif

Aperol Spritzer (O)	€	4,10
Holunder Spritzer	€	4,10
Glas Uhudler Frizzante (O)	0,1l €	4,30
Piccolo Sekt (O)	0,2l €	8,00
Campari Soda	€	4,00
Campari Orange	€	4,90

Heißgetränke



Kleiner Brauner (G)	€ 2,60
Verlängerter Brauner (G)	€ 3,00
Großer Brauner (G)	€ 3,60
Melange mit Milchschaum (G)	€ 3,00
Cappuccino mit Schlag (G)	€ 3,60
Cafe Latte (G)	€ 3,40
Heiße Schokolade mit Schlag (A, C, G)	€ 3,50
Tasse Bio-Tee (schwarz, Früchte, Kamille, Pfefferminz oder Kräuter)	€ 2,70

Milchmixgetränke^(G)

Buttermilch gespritzt	0,5l € 2,50
Fruchtmolkegetränk (verschiedene Sorten)	0,5l € 2,70
Buttermilch mit Cappy	0,5l € 4,10

Heimische Schnäpse

Edelbrand – Marille oder Williams (Kohl v. Großwilfersdorf)	2cl € 3,70
Diverse Obstbrände	2cl € 3,00
Kriecherl Edelbrand (Gölles v. Riegersburg)	2cl € 4,90
Herzkirsch Edelbrand (Gölles v. Riegersburg)	2cl € 5,90
Hauslärcherl	2cl € 3,50

EU-ALLERGEN- INFORMATIONEN- VERORDNUNG

Das Ziel dieser Verordnung ist die Bereitstellung von Informationen über Lebensmittel und dient einem umfassenden Schutz der Gesundheit und den Interessen der Verbraucher.

Potentielle Allergieauslöser	Kennzeichnung
Gluten/glutenhaltiges Getreide	(A)
Krebstiere	(B)
Eier	(C)
Fische	(D)
Erdnüsse	(E)
Soja	(F)
Milch/Laktose	(G)
Schalenfrüchte/Nüsse	(H)
Sellerie	(L)
Senf	(M)
Sesam	(N)
Sulfite/Schwefeldioxid (ab 10mg/kg bzw. 10 mg/l)	(O)
Lupinen	(P)
Weichtiere	(R)

ÖFFNUNGSZEITEN

Marktrestaurant

Montag, Dienstag und Donnerstag	9.00–21.00 Uhr
Mittwoch und Freitag	9.00–22.00 Uhr
Samstag und Sonntag	9.00–21.00 Uhr

(Küchenschluss ist jeweils 30 Minuten früher)

Saunabar Sonnensauna

Täglich	ab 13.00 Uhr
---------	--------------

Schmankerleck

Täglich außer Freitag	10.00–21.00 Uhr
Freitag	10.00–22.00 Uhr

(Küchenschluss ist jeweils 2 Stunden früher.)

Saunabar Schaffelbad

Montag bis Donnerstag	12.00–19.00 Uhr
Freitag	12.00–20.00 Uhr
Samstag und Sonntag	11.00–19.00 Uhr