

**GENUSS
REGION
ÖSTERREICH**

Hotel Thaya

Restaurant Lärchenstube Gastgarten



Speisen- und Getränkekarte



3820 Raabs – Tel. 02846/202 FaxDw. 20
E-mail: info@hotelthaya.at
Homepage und aktuelle Angebote: www.hotelthaya.at

2021

Die Geschichte des „Hotel Thaya“

Lieber Gast,

„Wenn alte Mauern reden könnten, dann hätten sie viel zu erzählen“,
sagt eine alte Volksweisheit. Die Mauern unseres Hauses hätten wahrlich viel zu erzählen.
Da sie das jedoch nicht können, werden wir Ihnen etwas von der Geschichte
unseres Hotels bzw. dieses Hauses berichten.

- 1870 – 1891 Auf dem Grundstück befand sich eine Einkehr- und K&K Pferdebeschälstation.
- 1891 Der Besitzer Karl Macho beginnt das alte Gebäude abzureißen und errichtet ein Hotel mit Theatersaal und Gästeräumen.
- 1931 Die Familie Macho muss das Hotel aufgrund wirtschaftlicher Schwierigkeiten an die Stadtgemeinde Raabs/Thaya verkaufen.
- 1939 Die Familie Ties aus Frain kauft das Hotel von der Stadtgemeinde Raabs/Thaya.
- 1950 Das gesamte Anwesen geht in den Besitz der Familie Kontner über.
- 1970 Die Raabser Kutsch'n und der Festsaal werden errichtet.
- 1979 Die Familie Strohmmer kauft das Hotel Thaya von der Raiffeisenkasse Raabs/Thaya. Die folgenden Jahre sind von Renovierungs- und Aufbauarbeiten geprägt.
- 1987 – 1988 Wir bauen ein neues Gäste- und Appartementhaus. Unser Hotel zählt zu den touristischen Leitbetrieben im Waldviertel.
Das Kanuwandern wird zum Lieblingsevent unserer Gäste.
- 1998 – 1999 Unser altes Stammgebäude wird renoviert, das Dachgeschoß ausgebaut und das Restaurant und die Gaststube umgebaut.
- 2002 – 2004 Nach dem verheerenden Hochwasser im August 2002 (es werden 650 m² Wirtschaftsräume überflutet) werden viele Qualitätsstandards verbessert.
Im Gästehaus entsteht die Relaxoase und ein Personenlift wird eingebaut.
Jetzt sind alle Zimmer mit Balkon und Blick zur Thaya mit Lift erreichbar.
- 2006 Im März und Juni 2006 werden wir von zwei massiven Hochwässern heimgesucht (normaler Pegelstand 1.30m - Hochwasserstand innerhalb von 2 Stunden 6.30 m).
- 2008 Durch den Erwerb der Nachbargrundstücke kann die Liegewiese vergrößert werden. Neben den Renovierungsarbeiten im Stammhaus entsteht auch die Relaxoase NEU mit Biosauna (Lichttherapie), Finnischer Sauna, Outdoor-Whirlpool und Thayaflussbad. Das Hotel Thaya wird zum ersten klassifizierten 3* SUPERIOR Hotel in Niederösterreich und wir erhalten das AMA Gütesiegel für unser regionales Speisenangebot im Restaurant. Das Kanuwandern und E-Biken wird perfektioniert.
- 2009 Die Niederösterreichische Landesausstellung „Getrennt – Geteilt – Vereint“ ist ein großer Erfolg für die Gemeinde Raabs und das Hotel Thaya.
- 2015 Wir bekommen die Auszeichnung „tut gut“ Wirt für unser saisonales, regionales und gesundes Speisenangebot in unserem Restaurant
- 2016 – 2017 Wir erleben die „Thaya“ zum ersten Mal ohne Wasser.
Die Wehranlage wird abgerissen und neu errichtet.
- 2018 Nach einem Brand im Festsaal werden der Festsaal, das Restaurant und die Rezeption renoviert. Die Terrasse wird neu gebaut und der Garten neu gestaltet.
- 2019 Nach 40 erfolgreichen Jahren wird das Hotel Thaya vom Vater an den Sohn übergeben. Ein neues Kapitel wird in das Buch des Hotel Thaya geschrieben.

Als Aperitif und Digestif empfehlen wir

Frizzante „FRANZ - JOSEF“

Privatabfüllung, Weingut Josef Strohmayer – 1/8l

Unsere Hausmarken!

3,30 €

ZWEIGELT– TREBERNBRAND

„Grappa Art“ oder Reserve (auf Holz)

2 cl / 4cl

2,20 € / 4,00 €

MARILLENSCHNAPS

2,20 € / 4,00 €

HIMBEERGEIST / WILLIAMSBIERNE

2,20 € / 4,00 €



Aus dem Suppentopf

✓ CREMESUPPE der Saison mit Croutons

3,90 €

KRÄFTIGE RINDSSUPPE mit
FRITTATEN, EI oder BACKERBSEN



3,40 €

GULASCHSUPPE mit 1 Gebäck

Wo wir sind, ist oben.

4,80 €

Vorspeisen

CARPACCIO vom heimischen Jungrind
mit Waldviertler Haselnussöl und Zitronenmarinade

8,60 €

TERRINE vom WALDVIERTLER RÄUCHERKARPFEN
mit Oberskren

6,60 €

PASTETE vom MODSIEDLER WILD mit Preiselbeeren

6,60 €

Zum Mitnehmen:

Terrine vom **Waldviertler Räucherkarpfen** im Glas
oder Pastete vom **Wild** im Glas

5,00 €



Allergenverordnung

Wir kochen jeden Tag frisch, regional und mit individuellen Zutaten. Das fördert Qualität, Geschmack und Kreativität. Wir verzichten größtenteils auf Geschmacksverstärker wie Glutamat sowie Dosen- oder Fertigprodukte. Demnach können in unseren Speisen auch kennzeichnungspflichtige Allergene vorkommen. Wir kochen traditionell häufig mit Butter, Schmalz, Knoblauch, Mehl, ... deshalb bitten wir Veganer um Nachsicht wegen der geringen Speisenauswahl. Generell möchten wir unsere heimischen Lebensmittel und Produkte in den Mittelpunkt stellen, diese optimal zubereiten und präsentieren. Das haben wir uns vorgenommen.

Ihr Küchenteam

Frisch, gut und bodenständig

Tut gut Portion

RAGOUT vom MODSIEDLER HIRSCHKALB mit Schwammerln, Preiselbeeren und Knödel		13,70 €
OMAS CORDON BLEU Schnitzel vom Schwein gefüllt mit Bauerngeselchtem und Käse, dazu Reis und Salat		14,50 €
WIENER SCHNITZEL vom Schwein mit Reis und Salat	8,70 €	10,20 €
TRUTHAHNBRUSTSCHNITZEL gebacken, mit Reis und Salat	10,90 €	12,40 €
✓ GERÖSTETE KNÖDEL mit Ei und Salat	8,00 €	9,20 €
✓ ERDÄPFELTASCHERL mit Frischkäsefüllung, Kräuterdip und Salat	10,00 €	11,20 €

Klassiker vom Grill

GRILLKOTELETT ausgelöstes Karree mit feiner Kräuterbutter, Pommes frites und Salat	10,60 €	12,10 €
BEEF STEAK (ca. 200 g) mit dreierlei Grillsaucen, feiner Kräuterbutter, Braterdäpfeln und Gemüse garnitur		23,50 €
MEDAILLONS vom Schweinsfilet mit dreierlei Grillsaucen, feiner Kräuterbutter, Braterdäpfeln und Gemüse garnitur		18,60 €

Familienplatte

Je 2 Stück Grillkotelett, Truthahnschnitzel & Grillwürstel mit Kräuterbutter, Gemüse garnitur und Pommes frites und Reis	35,00 €
---	---------

WOCHENTAGSMENÜ

Montag bis Samstag: von 11.30 bis 13.30 Uhr

Suppe und Hauptspeise mit Beilagen, Salat oder Gemüse	7,00 €
Seniorenportion	6,00 €
Kinderportion	5,00 €

✓ = Vegetarisches Gericht

BURGER

BEEF BURGER ROYAL

mit Pommes und Garnitur



9,00 €

✓ „VEGGIE“ BURGER

mit Pommes und Garnitur

8,80 €

SCHNITZEL BURGER

vom Truthahn mit Pommes und Garnitur



8,80 €

BURGER „HOTEL THAYA“

2 Faschierte Laibchen auf Burger-Brötchen
mit Cocktailsauce und Zwiebelringen

6,50 €

Fische aus Waldviertler Flüssen und Teichen

Tut gut Portion



KARPFEN FILET gegrillt

mit Kräuterbutter und Petersilerdäpfeln
filetiert und geschöpft (wenig bis keine Gräten)

16,30 €

17,80 €

KARPFEN FILET gebacken

mit Sc. Tartar und Petersilerdäpfeln
filetiert und geschöpft, (wenig bis keine Gräten)

16,30 €

17,80 €

Salate

BLATTSALAT mit Kürbisdressing
und gebackene Truthahnbruststreifen

9,80 €

✓ GEMISCHTER SALAT (vom Buffet)

kl./gr. Teller

3,00 / 5,90

✓ GEMÜSEPLATTE mit Erdäpfeln

7,00 €

Käse

✓ KÄSEPLATTE mit Gebäck



Wo wir sind, ist oben.

6,80 €

✓ O`BATZTA CAMEMBERT

mit Gebäck Butter, Zwiebel und Knoblauch

4,70 €

Belegerteilungspflicht

Es wird automatisch ein Beleg/Rechnung bei der Bezahlung gedruckt. Ihren Beleg erhalten Sie an der Schank oder an der Rezeption. Informationen erhalten Sie bei unserem Servicepersonal.

✓ = Vegetarisches Gericht

Mehlspeisen

Omas APFELSTRUDEL, warm mit Schlagobers & Vanilleeis	3,40 € 4,60 €	MARMELADEPALATSCHINKEN (2 Stück)	4,20 €
TORTEN hausgemacht	3,50 €	EISPALATSCHINKE mit Schokosauce (1 Stück)	4,50 €
TOPFENNOCKERLN an Erdbeersauce	5,50 €	SCHOKOPALATSCHINKE (2 Stück)	4,50 €
WALDVIERTLER MOHNNUEDELN	5,50 €		



Für den kleinen Hunger

SCHINKEN - KÄSE - TOAST	3,50 €	FRANKFURTER WÜRSTEL mit Senf, Kren & Gebäck	3,80 €
WURSTBROT mit Gurkerl	3,20 €	WALDVIERTLER WÜRSTEL <i>pikant</i> mit Senf, Kren & Gebäck	3,80 €
SELCHFLEISCHBROT	3,20 €	1 Scheibe Brot	0,50 €
KÄSEBROT	3,20 €	1 Semmel	0,80 €
BAUERNGESELCHTES garniert mit Kren und Gebäck	7,50 €		



Lieber Gast!
Für die Verwendung von Produkten aus
der Region bzw. Österreich wurden wir
mit dem AMA-Gastrosiegel ausgezeichnet



TUT GUT-WIRT

Unsere Lieferanten aus der Region:

Eier: Fam. Zehetbauer – Zemmendorf, Bodenhaltung (2),
Erdäpfel und Gemüse: BIOHOF HAIDL- Modsiedl,
Saisonales Gemüse: von regionalen Lieferanten,
Hirschkalb/ Reh & Wildschwein:
Jägerrunde – Thayatal; (Rothirschgehege),
Fam. Gererstorfer, Fam. Theurer – Modsiedl
Karpfen/ Forellen & Saibling:
Teichwirtschaft Kainz – Waidhofen,
Käse: Waldviertler Käsemacher – Waidhofen,
Milch und Milchprodukte: aus Österreich (AMA-
Gütesiegel)

Mehl /Getreide: BIO Mühle Dyk – Raabs,
Mohn: Fam. Ringl - Rappolz
Haselnüsse und Haselnussöl:
Haselnusshof Fam. Theurer – Modsiedl
Schwein / Rind / Wurstwaren/Lamm / Kalb: aus
Österreich u.a. Fleischerei Josef Stroher – Großau,
Bezug aus landwirtschaftlichen Betrieben
*weitere Betriebe welche uns großteils mit heimischen
Produkten beliefern:*
Brot / Gebäck: Bäckerei Schneider – Raabs,
Ente / Gänse: Fam. Reischl –Freilandhaltung,

Alkoholfreie Getränke

IM ORIGINAL COLA - 0.3l GLAS:	
Cola, Sprite, Almdudler	3,10 €
Cappy - Orange, Cappy - Apfel,	3,10 €
Frucade, Eistee Pfirsich	3,10 €
Sodawasser	2,10 €
FRUCHTSÄFTE aus der Region	3,20 €

Flasche MINERALWASSER, 0.35l	2,70 €
Flasche MINERALWASSER, 0.75l	4,50 €

1/2l Limonade gespritzt mit Soda	3,80 €
1/3l Limonade gespritzt mit Soda	2,80 €
1/2l Limonade gespritzt mit GW	3,30 €
1/3l Limonade gespritzt mit GW	2,30 €

0,3l / 0,5l Soda mit Zitrone, Holler- oder Himbeersaft	2,20 € / 2,90 €
---	-----------------

0,3l / 0,5l Grander Quellwasser mit Zitrone, Holler- oder Himbeersaft	1,90 € / 2,60 €
--	-----------------

Bier

ZWETTLER PILS vom Fass, 0.5l	3,90 €
ZWETTLER PILS vom Fass, 0.3l	3,40 €
ZWETTLER PILS vom Fass, 0.2l	2,80 €

WEIZENBIER, 0.5l Flasche	4,10 €
CLAUSTHALER, 0.5l Flasche	3,90 €

Offene Weine

1/8l GRÜNER VELTLINER	2,10 €
1/8l HAUGSDORFER ROTWEIN	2,10 €
1/4l G'SPRITZTER WEIß	2,90 €
1/4l G'SPRITZTER ROT	2,90 €

Warme Getränke

KAFFEE GROSS	3,60 €
KAFFEE KLEIN	2,60 €
KAFFEE VERLÄNGERT	3,10 €
HÄFERLKAFFEE	3,30 €
CAPPUCCINO	3,60 €
TEE mit RUM	3,10 €
TEE mit MILCH oder ZITRONE	2,60 €
HEISSE SCHOKOLADE mit Schlag	3,60 €

Schnäpse und Liköre

2cl WEINBRAND	2,30 €
3cl WODKA, GIN, BACARDI - pur	3,00 €
3cl BOURBON, SCOTCH pur	3,00 €
2cl gemixt mit Cola, Soda, ...	3,00 €
2cl COGNAC, Whisky 10 J.	3,50 €
2cl LIKÖRE / UNDERBERG	3,00 €
2cl FROHES GEMÜT	3,00 €
<i>Empfohlen vom Kräuterpfarrer BENEDIKT</i>	

Lieber Gast!

Gerne servieren wir Ihnen auch nur Grander Quellwasser.

*Wir bitten um Verständnis, dass wir für dieses Service einen geringen Kostenersatz
in Rechnung stellen.*

*Dieser dient als Beitrag zu Personalaufwand, Energie und sonstigen Betriebskosten,
die unabhängig vom reinen Warenwert Ihrer Bestellung anfallen.*

Danke für Ihr Verständnis!

Glas €0,50

Krug €1,00

WEINEMPFEHLUNG

Ausgesucht und empfohlen
von unserem Dipl. Sommelier Franz Strohmayer.



Wir servieren Ihnen glasweise erstklassige Qualitätsweine aus der Bouteille! 1/8l ab € 3,30