



Das Restaurant erinnert an ein modernes schwedisches Puppenhaus. Von überall sieht man auf den See. Fotos: OÖN



Hausgebeizter Lachs



Rinderfilet mit Beilagen

Aufgedeckt

Thalhammers

Badeseestraße 2,

4101 Feldkirchen

Telefon: 0699/11601958

Ruhetage: Montag, Dienstag

Bewertungen

Küchenleistung



Service



Ambiente



Preis-Leistungsverhältnis



Gesamtpunkte:

14 von 18

Die Lage direkt am See besticht, auch mit vielen Parkplätzen

Thalhammers im Netz:
www.thalhammers.at

Ein See-Restaurant mit viel Geschmack

Das Restaurant Thalhammers an den Feldkirchner Badeseen wurde großzügig zum Ganzjahres-Lokal umgebaut.

Im Zentralraum sind die Feldkirchner Badeseen als Ausflugs-Dorado bekannt und beliebt: zum Baden, Wasserskifahren und Golfen.

Während der warmen Monate konnte man sich direkt am See im Restaurant Thalhammer, ursprünglich hervorgegangen aus einem Badekiosk, den Bauch genüsslich vollschlagen.

Nun wurde das Lokal winterfest gemacht, völlig renoviert und auf Ganzjahresbetrieb umgestellt – ohne Ruhetag wird jetzt aufgetischt.

Viel Fisch, viel Fleisch, aber auch Vegetarisches kommen aus der Küche. Eine der Spezialitäten an Sonn- und Feiertagen ist der Schweinsbraten mit Kraut und Knödel – aber das ist eine andere Geschichte.

Wir hatten an einem Wochentag zum Mittagessen reserviert, was online auch perfekt funktionierte. Die Zufriedenheit der bereits anwesenden Gäste war



Servicleiter Christian Öller, Chef Robert Thalhammer (r.)

spürbar und sollte sich auch auf unserem Tisch bestätigen.

Als Vorspeise nahmen wir **Beef Tartar mit Wachtelei** (12,90 Euro) und **hausgebeizten Lachs** (12,90 Euro). Beide Portionen äußerst geschmackvoll angeordnet und auch ausgiebig.

Servicleiter Christian Öller und auch Chef Robert Thalham-

mer kümmern sich persönlich um die Gäste. Mit viel Freundlichkeit haben die beiden alles im Griff. Auch der Hauptgang überzeugte:

Saiblingsfilet (17,50 Euro) und ein **200-Gramm-Rinderfilet** (26,70 Euro). Der Saibling war kross gegrillt und trotzdem nicht trocken, das Rind perfekt auf medium. Bei den Erdäpfeln könnte ruhig ein wenig gespart werden, ansonsten eine gute „Männerportion“. Dazu gab es einen **Gelben Muskateller** (4,60 Euro).

Allerhand von der Schokolade, **Bratapfel in der Mandlhippe** (7,90 Euro), Panna cotta oder (nicht auf der Karte) Apfelstrudel sind die süßen Angebote im Thalhammers.

Das Lokal hat einen kleinen, gemütlichen Raucherbereich und bietet sich durch seine Einteilung auch für Feiern und Feste an. Ein großzügiger Barbereich zieht auch Gäste an, die nur einen Drink nehmen wollen.