

Menü

Jänner & Februar 2025



Josephbrot „La Marianne“
Noan Olivenöl, Rosmarin & Balsam Essig

Burrata
mit Winter Antipasti & Birnendressing
oder



Oktopus
mit Wakame, Avocado & Limette
oder

Carpaccio
mit Kürbiskernpesto & eingelegten Steinpilzen

Rinds Bouillon
mit Griesnocherl & Julienne Gemüse
oder

Kürbis-Ingwersuppe
mit gerösteten Kürbiskernen und Liegenkäse Crostini

Trüffel Linguini
mit Trüffel Carpaccio & Trüffel Sauce
oder

Skrei Filet
mit roten Rüben, Spinat, Kren, & Bouvier
oder

Steak Bavette
mit Kartoffelgratin, Broccolini & Café de Paris Sauce

Schoko Mousse
mit Himbeersauce und Mandeln
oder

Crème Brûlée
mit eingelegter Feige und Kürbis



3 Gänge (ohne Suppe) € 66,-
4 Gänge: € 73,-

Menu

January & February 2025



*Organic Bread „La Marianne“
Noan Olive Oil, Rosemary & Balsamic Vinegar*

*Burrata
with Winter Antipasti & Pear Dressing
oder*



*Octopus
with Wakame, Avocado & Lime
oder*

*Carpaccio
with Pumpkin Seed Pesto & Pickled Porcini Mushrooms*

*Beef Bouillon
with Semolina Dumpling & Julienne Vegetables
oder*

*Pumpkin-Ginger Soup
with Roasted Pumpkin Seeds & Goat Cheese Crostini*

*Truffel Linguini
with Truffle Carpaccio & Truffle Sauce
oder*

*Skrei Fillet
with Beetroot, Spinach, Horseradish & Bouvier Sauce
oder*

*Steak Bavette
with Potato-Gratin, Broccolini & Café de Paris Sauce*

*Chocolate Mousse
with Raspberry Sauce & Almonds
oder*



*Crème Brûlée
with Pickled Fig & Pumpkin*

3 courses (without soup) € 66,-

4 courses: € 73,-



Flying Buffet



*Jänner & Februar 2025
nur im Bar Bereich*

Burrata

*mit Winter Antipasti & Birnendressing
oder*

Oktopus

*mit Wakame, Avocado & Limette
oder*

Carpaccio

mit Kürbiskernpesto & eingelegten Steinpilzen

Trüffel Linguini

*mit Trüffel Carpaccio & Trüffel Sauce
oder*

Skrei Filet

*mit roten Rüben, Spinat, Kren, & Bouvier
oder*

Steak Bavette

mit Kartoffelgratin, Broccolini & Café de Paris Sauce

Schoko Mousse

*mit Himbeersauce und Mandeln
oder*

Crème Brûlée

mit eingelegter Feige und Kürbis

€ 66,-





Flying Buffet



*January & February 2025
only in our Bar Area*

Burrata

with Winter Antipasti & Pear Dressing
oder

Octopus

with Wakame, Avocado & Lime
oder

Carpaccio

with Pumpkin Seed Pesto & Pickled Porcini Mushrooms

Truffel Linguini

with Truffle Carpaccio & Truffle Sauce
oder

Skrei Fillet

with Red Beets, Spinach & Horseradish
oder

Steak Bavette

with Potato-Gratin, Broccolini & Café de Paris Sauce

Chocolate Mousse

with Raspberry Sauce & Almonds
oder

Crème Brûlée

with Pickled Fig & Pumpkin

€ 66,-



THELL

EST. 1973

FAQ - GRUPPEN & EVENTS IM THELL

Hier beantworten wir die häufigsten Fragen zu unseren Gruppenevents. Sollten noch Unklarheiten bestehen, stehen wir euch jederzeit zur Verfügung!

1. WAS BIETET IHR FÜR GRUPPENEVENTS AN?

Wir bieten viele Varianten an Gruppenevents an. Vom Flying Buffet im Bar Bereich zum festliches mehrgängigen Wahlmenü im Restaurant. Wir organisieren zahlreiche Firmenevents, Geburtstags- & Weihnachtsfeiern bis zu Produktpräsentationen und stellen die Location auch regelmäßig für Foto Shootings und Video Drehs zur Verfügung.

Im Falle einer Reservierung mit Menü, könnt ihr am Tag des Events aus verschiedenen Optionen für jeden Gang wählen. Eine Vorauswahl ist nicht notwendig und wir raten davon ab. Auf Wunsch passen wir das Menü gerne an eure Bedürfnisse an. Zusätzlich erstellen wir auf Anfrage eine individuelle Getränkekarte nur mit den von euch gewünschten Getränken.

2. KÖNNEN WIR DAS MENÜ ANPASSEN?

Ja, Anpassungen am Menü sind kein Problem! Gerne gehen wir auf eure Änderungswünsche ein. Details dazu klären wir am besten in einem persönlichen Gespräch. Ruft uns einfach an unter 01 587 06 72 oder schreibt uns eine E-Mail an hallo@thell.restaurant.

3. WIE WIRD DAS MENÜ ABGERECHNET?

Das Menü wird zum Fixpreis angeboten. Die Getränke werden nach tatsächlichem Verbrauch berechnet. Falls ihr spezielle Getränkeauswahlwünsche habt, stellen wir gerne eine eigene Getränkekarte für euch zusammen.

Es gibt auch die Möglichkeit, individuelle Getränkepauschalen zu vereinbaren.

Allerdings raten wir davon ab, da dies erfahrungsgemäß bei den Gästen oft nicht so gut ankommt.

4. BIS WANN MÜSSEN WIR DIE GENAUE GÄSTEANZAHL MITTEILEN?

Wir bitten euch, uns die genaue Anzahl der Gäste bis spätestens 3 Tage vor dem Event mitzuteilen. Diese Zahl dient als Grundlage für die Menüabrechnung und hilft uns, die Tische entsprechend vorzubereiten.

5. GIBT ES PRIVATE ODER SEMI-PRIVATE BEREICHE FÜR UNSERE FEIER?

Ja, wir bieten verschiedene Optionen:

Restaurant:

- Ein privater, ruhiger Raum für bis zu 16 Personen.
- Ein weiterer privater Bereich, der durch einen Vorhang vom restlichen Lokal getrennt ist, bietet Platz für bis zu 65 Personen.
- Zusätzlich können auch andere Bereiche des Lokals für bis zu 160 Personen exklusiv reserviert werden.

Bar:

- Ein privater Bereich für bis zu 50 Personen.
 - Ein weiterer privater Bereich, der durch eine Treppe und räumliche Abgrenzung abgetrennt werden kann, bietet Platz für bis zu 80 Personen.
 - Oder der gesamte Bar-Bereich für Events mit bis zu 100 Personen.
-

6. GIBT ES BEI PRIVATER BUCHUNG EINE RAUMMIETE?

Es fallen keine Raummieten an. Bei Reservierung der gesamten Bar, des gesamten Restaurants oder des gesamten Lokals gibt es eine Mindestkonsumation, jedoch keine Raummiete.

Wenn ihr einen bestimmten Bereich im Restaurant oder der Bar reserviert, gibt es keine Mindestkonsumation bei der Buchung mit Menü. In der Bar können auch einzelne Bereiche ohne Mindestkonsumation gebucht werden.

7. WAS PASSIERT IM FALLE EINER STORNIERUNG?

- Bei Stornierungen bis 5 Werktage vor der Veranstaltung wird die Anzahlung vollständig zurückerstattet.
 - Für Stornierungen nach dieser Frist behalten wir uns vor, den gesamten Menüpreis als Stornogebühr in Rechnung zu stellen.
-

8. WAS PASSIERT, WENN WIR À LA CARTE BESTELLEN MÖCHTEN?

À la carte Bestellungen sind aus organisatorischen Gründen nur zu bestimmten Zeitfenstern möglich. Nach dem Essen könnt ihr den Abend entspannt an unserer Bar ausklingen lassen. Bei Wahl unseres Menüs bleibt euer Tisch den ganzen Abend für euch reserviert.

9. KÖNNEN WIR EIGENE WEINE ODER CHAMPAGNER MITBRINGEN?

Ja, ihr könnt gerne eigene Weine oder Champagner mitbringen. Dafür fällt ein Korkgeld an, das wir euch gerne im Vorfeld mitteilen.

10. BIETET IHR UNTERSTÜTZUNG BEI DER TECHNISCHEN AUSSTATTUNG?

Ja, wir können für Veranstaltungen gerne Mikrophone zur Verfügung stellen. Andere technische Geräte sind nach Absprache möglich, je nach reserviertem Bereich. Jeder Bereich kann akustisch einzeln gesteuert werden, um die perfekte Atmosphäre für eure Veranstaltung zu schaffen.

11. KÖNNEN WIR DJS ODER MUSIK FÜR UNSERE VERANSTALTUNG BUCHEN?

Gerne organisieren wir für eure Veranstaltung einen DJ, um für die passende musikalische Untermalung zu sorgen. Sprecht uns einfach an, und wir kümmern uns um die Details!

12. WIE SIEHT ES MIT DEKORATION UND BLUMENARRANGEMENTS AUS?

Die Tische können entweder von den Gästen selbst dekoriert oder auf Wunsch von uns individuell gestaltet werden. Blumenarrangements können wir gerne für euch organisieren, damit eure Feier perfekt wird.

13. GIBT ES SPEZIELLE ANGEBOTE FÜR GEBURTSTAGSFEIERN?

Ja, bei Geburtstagen stellen wir gerne spontan Dessertplatten mit Sprühkerzen zusammen, um den Ehrentag zu feiern! Alternativ könnt ihr auch eigene Geburtstagstorten mitbringen. Falls ihr lieber eine Torte von uns möchtet, gebt uns bitte mindestens zwei Wochen vorher Bescheid, und wir kümmern uns darum.

14. WIE FUNKTIONIERT DIE RECHNUNGSSTELLUNG?

Für Firmenkunden stellen wir gerne Anzahlungs- und Schlussrechnungen per E-Mail zu. Der Endbetrag kann auch nach der Veranstaltung überwiesen werden. Dazu muss die Rechnung am Abend des Events von einem Verantwortlichen unterschrieben werden.

Außer Bargeld akzeptieren wir natürlich alle gängigen Kreditkarten mit Ausnahme von American Express.

15. WIE KÖNNEN WIR EUCH AM BESTEN ERREICHEN?

Für alle Fragen erreicht ihr uns telefonisch unter: [01 587 06 72](tel:015870672) oder per E-Mail an hallo@thell.restaurant. Wir freuen uns darauf, euren Event gemeinsam mit euch zu planen!

THELL

EST. 1973

FAQ - GROUPS & EVENTS AT THELL

Here we answer the most frequently asked questions about our group events. If you still have any questions, feel free to contact us anytime!

1. WHAT DO YOU OFFER FOR GROUP EVENTS?

We offer many variations of group events. From flying buffets in the bar area to festive multi-course à la carte menus in the restaurant. We organize numerous corporate events, birthday & Christmas parties, as well as product presentations, and we also regularly provide the location for photo and video shoots.

For set menu reservations, you can choose from various options for each course on the day of the event. Preselection is not necessary, and we recommend against it. If desired, we can also adapt the menu to your specific needs. Additionally, we can create a custom drink menu featuring only the beverages you choose.

2. CAN WE CUSTOMIZE THE MENU?

Yes, customizing the menu is no problem! We are happy to accommodate any changes. The best way to discuss details is to contact us directly. You can reach us at 01 587 06 72 or via email at hallo@thell.restaurant.

3. HOW IS THE MENU BILLED?

The menu is offered at a fixed price. Beverages are billed based on actual consumption. If you have specific beverage preferences, we can prepare a customized drink menu for your event.

There is also the option to arrange individual drink packages, although we generally advise against this as guests often do not prefer them.

4. WHEN DO WE NEED TO PROVIDE THE FINAL GUEST COUNT?

We kindly ask that you provide the final guest count no later than 3 days before the event. This number is used for menu billing and helps us prepare the tables accordingly.

5. ARE THERE PRIVATE OR SEMI-PRIVATE AREAS AVAILABLE FOR OUR EVENT?

Yes, we offer several options:

Restaurant:

- A private, quiet room for up to 16 people.
- Another private area separated by a curtain, accommodating up to 65 people.
- Additionally, other areas of the venue can be reserved exclusively for up to 160 people.

Bar:

- A private area for up to 50 people.
 - Another private area that can be separated by stairs and partitions, accommodating up to 80 people.
 - Or, the entire bar area for events with up to 100 people.
-

6. IS THERE A ROOM RENTAL FEE FOR PRIVATE BOOKINGS?

There are no room rental fees. When booking the entire bar, restaurant, or venue, there is a minimum consumption requirement, but no rental fee.

If you book a specific area in the restaurant or bar, there is no minimum consumption requirement when ordering a set menu. In the bar area, individual spaces can also be booked without a minimum consumption requirement.

7. WHAT HAPPENS IF WE NEED TO CANCEL?

- Cancellations made up to 5 business days before the event will receive a full refund of the deposit.
 - For cancellations after this period, we reserve the right to charge the full menu price as a cancellation fee.
-

8. CAN WE ORDER À LA CARTE?

À la carte orders are only possible during specific time slots due to organizational reasons. After the meal, you and your group can relax and enjoy the rest of the evening at our bar. If you choose our set menu, your table will be reserved for you the entire evening.

9. CAN WE BRING OUR OWN WINE OR CHAMPAGNE?

Yes, you are welcome to bring your own wine or champagne. A corkage fee will apply, which we can inform you of in advance.

10. DO YOU PROVIDE TECHNICAL SUPPORT FOR EVENTS?

Yes, we can provide microphones for events. Other technical equipment can be arranged upon request, depending on the area reserved. Each area can also be acoustically controlled independently to create the perfect atmosphere for your event.

11. CAN WE BOOK A DJ OR MUSIC FOR OUR EVENT?

We are happy to arrange a DJ for your event to provide the perfect musical ambiance. Just let us know, and we'll take care of the details!

12. WHAT ABOUT DECORATIONS AND FLORAL ARRANGEMENTS?

Tables can either be decorated by the guests themselves or customized by us upon request. We are also happy to organize floral arrangements to make your event truly special.

13. DO YOU OFFER ANY SPECIAL OPTIONS FOR BIRTHDAY CELEBRATIONS?

Yes, for birthdays, we love to prepare spontaneous dessert platters with sparklers to celebrate the occasion! Alternatively, you can bring your own birthday cake. If you'd prefer us to organize a cake, please let us know at least two weeks in advance, and we'll handle it.

14. HOW DOES BILLING WORK?

For corporate customers, we are happy to send invoices for deposits and final amounts via email. The final amount can also be transferred after the event. The invoice must be signed by a responsible person on the evening of the event. In addition to cash, we accept all major credit cards, except American Express.

15. HOW CAN WE REACH YOU?

For any questions, feel free to contact us by phone at [01 587 06 72](tel:015870672) or via email at hallo@thell.restaurant. We look forward to planning your event with you!