

<b>Aperitif</b>	Glas	0,75	Magnum
2025 Rosé	4,5	26	62
2025 Rosé Sprudl	4,5	26	
2025 Muskateller Sprudl	4,5	26	
2021 Eruption Brut Reserve	8	44	
2019 Blanc de Cabernet Grand Reserve		63	136

<b>Gebietswein</b>			
2025 Welschriesling	4,5	24	
2024 Weissburgunder	4,5	25	
2025 Muskateller	5	29	
2024 Sauvignon blanc	5	29	

<b>Ortswein</b>			
2023 Chardonnay Riegersburg	5,5	30	70

<b>Riedenwein</b>			
2022 Cuvée Rosina WB CH	6,5	37	84
2023 Ried vom Schloss Sauvignon blanc	7	41	92


<b>Klassisch in Rot</b>			
2023 Zweigelt	4,5	25	
2023 Cabernet Sauvignon	5	29	

<b>Reserve</b>			
2019 Zweigelt Reserve	5,5	31	
2019 Cabernet Sauvignon Reserve	6	35	

<b>Premium Reserve</b>			
2019 Cuvée Rochus ME CS ZW	6,5	37	84
2019 Cuvée Moarhoch CS ME CF	6,5	37	84

2019 Shiraz	6,5	39	88
2019 Eruption Rot	7,5	44	98
Cuvée Zusammenhalt Eruption Winzer	7,5		103

<b>Hausgemachte Säfte</b>			
Traubensaft	3	12	
Apfel-Karottensaft	3	12	
Holundersaft	3	12	
Peterquelle prickelnd   still	2	5	



WEINSCHLOSS THALLER

# Buschenschank

**HERZLICH WILLKOMMEN**

Schön, dass du da bist und dir die Zeit nimmst in die Genussvielfalt des Thermen- & Vulkanlandes Steiermark einzutauchen!


Als gelebter Familienbetrieb steht bei uns Regionalität und Saisonalität an erster Stelle. Aus diesem Grund ist es uns ein Herzensanliegen die Produkte von umliegenden Betrieben zu beziehen.

Die Weine wurden mit viel Sorgfalt von unseren Winzergeschwistern Karl G. & Katharina vinifiziert und werden in unseren exklusiven Riedelgläsern für den vollendenden Genuss serviert.

**Du möchtest gerne eine gute Flasche Wein mit nachhause nehmen?**

In unserer Greißlerei sind sowohl unsere Weine als auch einige Köstlichkeiten, die du am Teller findest, erhältlich.

**Hier erfährst du mehr über uns:**



*a feine Zeit bei uns...*

## das Jaus'n Eck

Zu jeder Jause wird ein saftiges Roggen-Sauerteigbrot von der Bäckerei Birchbauer aus Fürstenfeld gereicht!

### Buschenschank Klassiker

Brettljaus'n	15
Moastabratl	10
Knuspriges Schweinsbrüstl	13

### auf'm Brot

Belegtes Brot mit gekochtem Schinken & Garnierung	8
Kasbrot mit Gouda vom Milchhof Krenn 	8
Schnittlauchbrot mit Bio-Butter  & frischem Schnittlauch aus dem Garten	4,5
Kürbiskernaufstrichbrot 	5,5
„Steirer-Hummus“-Brot  Käferbohnen von Steirerkraft & Bio-Kernöl	5,5
Verhackertbrot	5,5
Wildleberaufstrichbrot	6

### Was Saures

Saures Züngerl fein aufgeschnitten mit Kürbiskernöl-Dressing & Garnierung	13
Saures Rindfleisch Bio-Tafelspitz fein aufgeschnitten mit Kürbiskernöl-Dressing   Blattsalat & Garnierung	18
Saure Bohnen  Käferbohnen mit Thaller's Rotwein Balsam-Essig   Kürbiskernöl & Zwiebeln	6
Schaffrischkäse auf Blattsalat  Schaffrischkäse vom Biohof Borckenstein mit Tomaten   Radieschen & Kürbiskernen	14
Veganer Winzersalat  mit mariniertem Tofu   Blattsalaten & Gemüse	10

## regionale Schmankerl

Hauseigene Wildwurstl mit Kren & Garnierung	9
Wildteller mit hauseigenen Wildspezialitäten Hirschschinken   Wildwurstl   Hirschsalami Wildleberaufstrich   Preiselbeeren	19
Vulcano Variation 8 Monate gereifter Rohschinken   Speckfrüchte Schopf   Salami   Trüffelilet	18
Schmankerlteller 8 Monate gereifter Vulcano Rohschinken   hauseigene Wildwurstel   Wildschinken   Trüffelilet Käse von der Bio-Hofkäserei Deutschmann eingelegte Schwarze Nüsse   Thaller's Chutney	20

## Was vom Kas

Kasteller 	15
6 Sorten vom Milchhof Krenn & Schärddinger Affineur mit Thaller's Chutney & eingelegten Nüssen	
Kas Kostteller 	8
3 Sorten vom Milchhof Krenn & Schärddinger Affineur mit Thaller's Chutney & eingelegten Nüssen	
Bio Kasteller spezial 	19
6 Sorten Bio-Rohmilchkäse von der Bio-Hofkäserei Deutschmann mit Thaller's Chutney & eingelegten Schwarzen Bio-Nüssen von Fink's Delikatessen	

## Schmankerlvielfalt

Feinschmeckerplatte pro Person ab 2 Personen	30
Aufstrich im Glas pro Portion variiert je nach Saison	4

## für Naschkatzen & Kater

Godi's hausgemachte Kipferl Nuss oder Mohn	4
Tagesaktueller Kuchen nach Saison	4,5

Für Auskünfte über Allergene steht dir unser geschultes Team zur Verfügung!

Alle Preise verstehen sich in EURO inkl. MwSt.

 vegetarisch

 vegan

# Unsere Weine

## „LEBEN, DENKEN & ARBEITEN IN GENERATIONEN“

– das ist seit jeher das Motto unserer Familie. Bereits in 3. Generation wird hier in Maierhofbergen in der Buschenschank gustiert, getratscht und dabei in geselliger Runde das eine oder andere Glaserl Wein getrunken.

Inmitten der sanften Hügel im Vulkanland Steiermark bewirtschaften wir im Einklang mit der Natur rund 25 Hektar Rebfläche. Hier zeigen sich die Winzergeschwister Katharina & Karl verantwortlich und legen mit 70 Prozent einen starken Fokus auf Rotwein, welchem sie neben Raum vor allem Zeit geben. So kommt es, dass sie ihre ausdrucksstarken Rotweine erst nach fünf bis sechs Jahren mit optimaler Trinkreife ins Glas bringen.

## VULKANLAND STEIERMARK

Das Vulkanland Steiermark befindet sich geografisch im Dreieck zwischen Mittelmeer, Alpen und der pannonischen Ebene. Unser Weingut liegt im Südosten der Steiermark und ist geprägt vom pannonischen sowie illyrischen Klima, mit starkem Einfluss der Alpen samt kühlen Nordwest-Winden. Diese Besonderheit schafft optimale Bedingungen für elegante, strukturierte Weine.

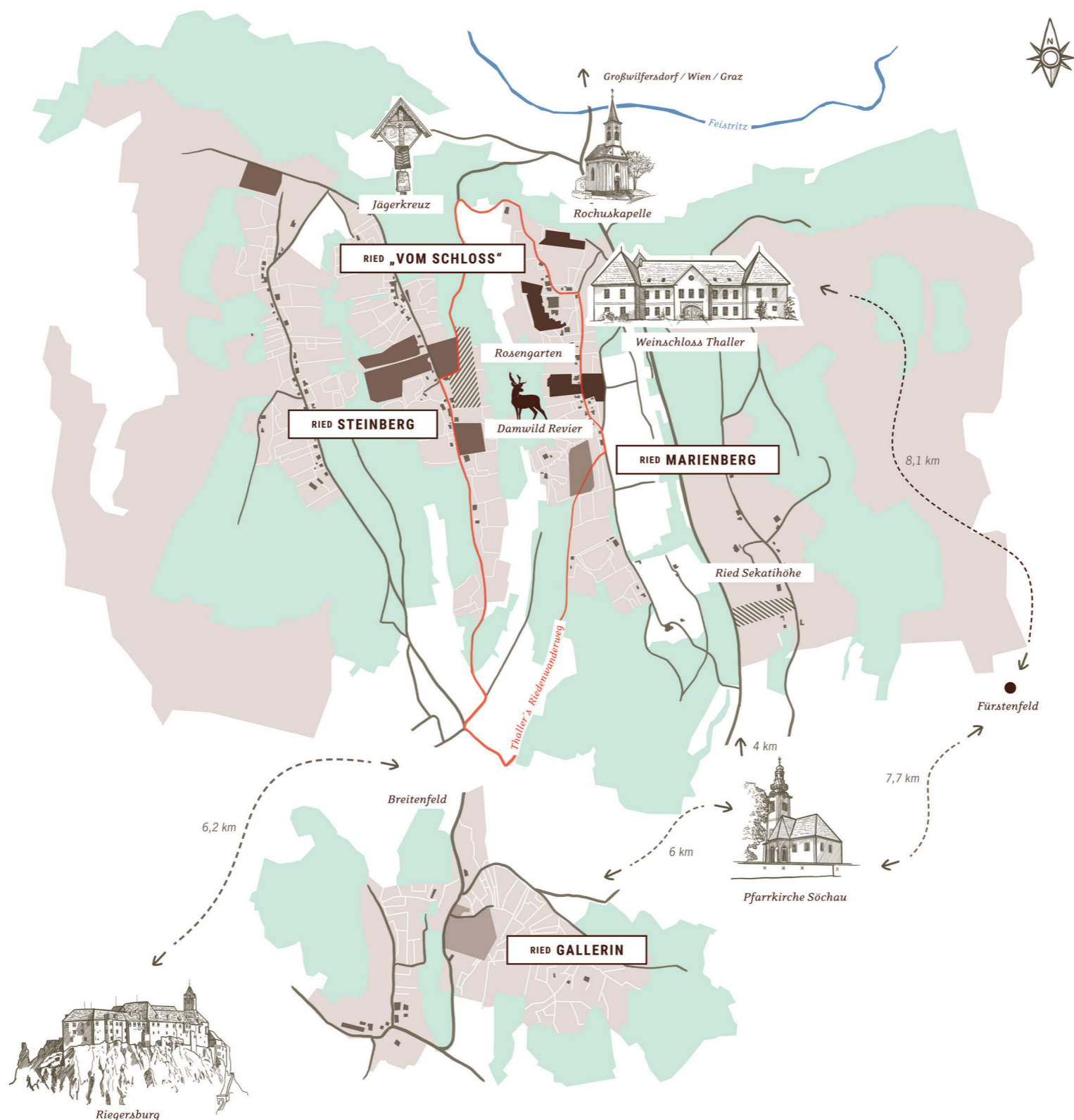
## NACHHALTIGKEIT IM WEINBAU

Als Familienbetrieb ist uns der verantwortungsvolle Umgang mit der Natur ein Herzensanliegen, um auch zukünftigen Generationen eine lebenswerte Umwelt zu hinterlassen. Der Jahreskreis in unseren Weingärten ist geprägt von Kreislaufwirtschaft, intensiver Handarbeit und der Leidenschaft zum Wein.

## AUF DEM WEG ZUR BIO-ZERTIFIZIERUNG

Seit mehr als zehn Jahren beschäftigen wir uns nun schon intensiv mit biologischer Bewirtschaftung in unseren Rebgärten sowie gesamtheitlicher Kreislaufwirtschaft bei uns am Hof. In der Vergangenheit konnten wir viel ausprobieren, konnten aus so manchen Erfahrungen lernen, welche uns Jahr für Jahr aufs Neue fordern und somit hat uns der Zugang zur biologischen Arbeitsweise in den Bann genommen, gefesselt, sie lässt uns schlicht und ergreifend nicht mehr los. Im Jahr 2024 haben wir deshalb den Entschluss gefasst, uns offiziell auf den Weg zur Bio-Zertifizierung im Weinbau zu machen.

[www.weinschloss-thaller.at](http://www.weinschloss-thaller.at)



# Genuss aus der Region

## BROT

Roggen-Sauerteigbrot von der Bäckerei Birchbauer aus Fürstenfeld  
Glutenfreies Bio-Gebäck von Haubis auf Nachfrage



## GEMÜSE

Biohof Pranger aus St. Anna  
Familie Promitzer aus Speltenbach  
Bio-Gemüse von JHG Gastro Express  
Kren von Steirerkren aus Feldbach



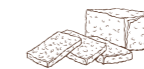
## ESSIG, EINGELEGTES & CO

Käferbohnen von Steirerkraft  
Bio-Kürbiskernöl von der Schalkmühle & Steirerkraft  
Hauseigener Rotwein-Balsam Essig  
Hausgemachte Rotweinzwiebel & Apfelchutney  
Bio-Schwarze Nüsse von Fink's Delikatessen  
Eingelegter Kürbis vom Kürbischof Koller  
Bio-Haselnuss von Biohof Kober



## TOFU

Bio-Tofu aus Österreich



## MILCHPRODUKTE & KÄSE

Käse vom Milchhof Krenn  
Käse von Schärddinger Affineur  
Bio-Käse von der Bio-Hofkäserei Deutschmann  
Bio-Schafskäse vom Biohof Borckenstein  
Bio-Butter, Bio-Sauerrahm, Bio-Joghurt,  
Bio-Topfen & Bio-Milch aus Österreich



## EIER

Bio-Eier vom Biohof Steki aus Riegersburg



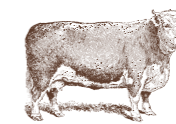
## SCHWEIN

Rohschinken, Speckfrüchte, Schopf, Salami & Trüffelilet von Vulcano aus Auersbach  
Schweinebauch, Gekochter Schinken, Karree & Schweinszunge von der Fleischerei Turza aus Ilz



## RIND

Bio-Rind vom österreichischen Alpenrind  
Bio-Rind vom Biohof Krammer aus Köflach



## WILD

Hauseigene Wildspezialitäten aus Maierhofen  
Steirische Wildspezialitäten von Strohmeier

