

Aperitif	Glas	0,75	Magnum
2023 Rosé	4	20	
2023 Rosé Sprudl	4,5	24	
2023 Muskateller Sprudl	4,5	24	
2021 Eruption Brut	8	44	
2016 Blanc de Cabernet Grand Reserve	58	134	

Gebietswein			
2023 Welschriesling	3,5	19	
2023 Weissburgunder	4	20	
2023 Muskateller	4,5	24	
2023 Sauvignon blanc	4,5	24	

Ortswein			
2023 Chardonnay Riegersburg	4,5	24	54


Riedenwein			
2021 Cuvée Rosina WB CH	6	32	66
2022 Ried vom Schloss Sauvignon blanc	6,5	36	78

Klassisch in Rot			
2023 Zweigelt	4	20	
2022 Cabernet Sauvignon	4,5	22	

Reserve			
2019 Zweigelt Reserve	5	26	
2018 Cabernet Sauvignon Reserve	5,5	30	

Premium Reserve			
2019 Cuvée Rochus ME CS ZW	6	32	70
2019 Cuvée Moarhoch CS ME CF	6	32	70
2019 Shiraz	6,5	34	74
2019 Eruption Rot	7	39	84
Cuvée Zusammenhalt Eruption Winzer	7	82	

Hausgemachte Säfte			
Traubensaft	3	10	
Apfel-Karottensaft	3	10	
Holundersaft	3	10	
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	14
Moastabratl	10
Knuspriges Schweinsbrüstl	12

auf'm Brot

Belegtes Brot mit gekochtem Schinken & Garnierung	7
Kasbrot mit Gouda vom Milchhof Krenn	7
Schnittlauchbrot mit Bio-Butter & frischem Schnittlauch aus dem Garten	4,5
Kürbiskernaufstrichbrot	5
„Steirer-Humus“-Brot Käferbohnen von Steirerkraft & Bio-Kernöl	5
Verhackertbrot	5
Wildleberaufstrichbrot	6

Was Saures

Saures Züngerl fein aufgeschnitten mit Kürbiskernöl-Dressing & Garnierung	12
Saures Rindfleisch Bio-Tafelspitz fein aufgeschnitten mit Kürbiskernöl-Dressing Blattsalat & Garnierung	17
Saure Bohnen Käferbohnen mit Thaller's Rotwein Balsam-Essig Kürbiskernöl & Zwiebeln	6
Schaffrischkäse auf Blattsalat Schaffrischkäse vom Biohof Borckenstein mit Tomaten Radieschen & Kürbiskernen	13
Veganer Winzersalat mit mariniertem Tofu Blattsalaten & Gemüse	10

regionale Schmankerl

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

Was vom Kas

Kasteller 6 Sorten vom Milchhof Krenn & Schärddinger Affineur mit Thaller's Chutney & eingelegten Nüssen	14
Kashapp'n würfelig zum Snacken vom Milchhof Krenn & Schärddinger Affineur	10
Kas Kostteller 3 Sorten vom Milchhof Krenn & Schärddinger Affineur mit Thaller's Chutney & eingelegten Nüssen	8
Bio Kasteller spezial 6 Sorten Bio-Rohmilchkäse von der Bio-Hofkäserei Deutschmann mit Thaller's Chutney & eingelegten Schwarzen Bio-Nüssen von Fink's Delikatessen	18

Schmankerlvielfalt

Feinschmeckerplatte pro Person ab 2 Personen	28
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.

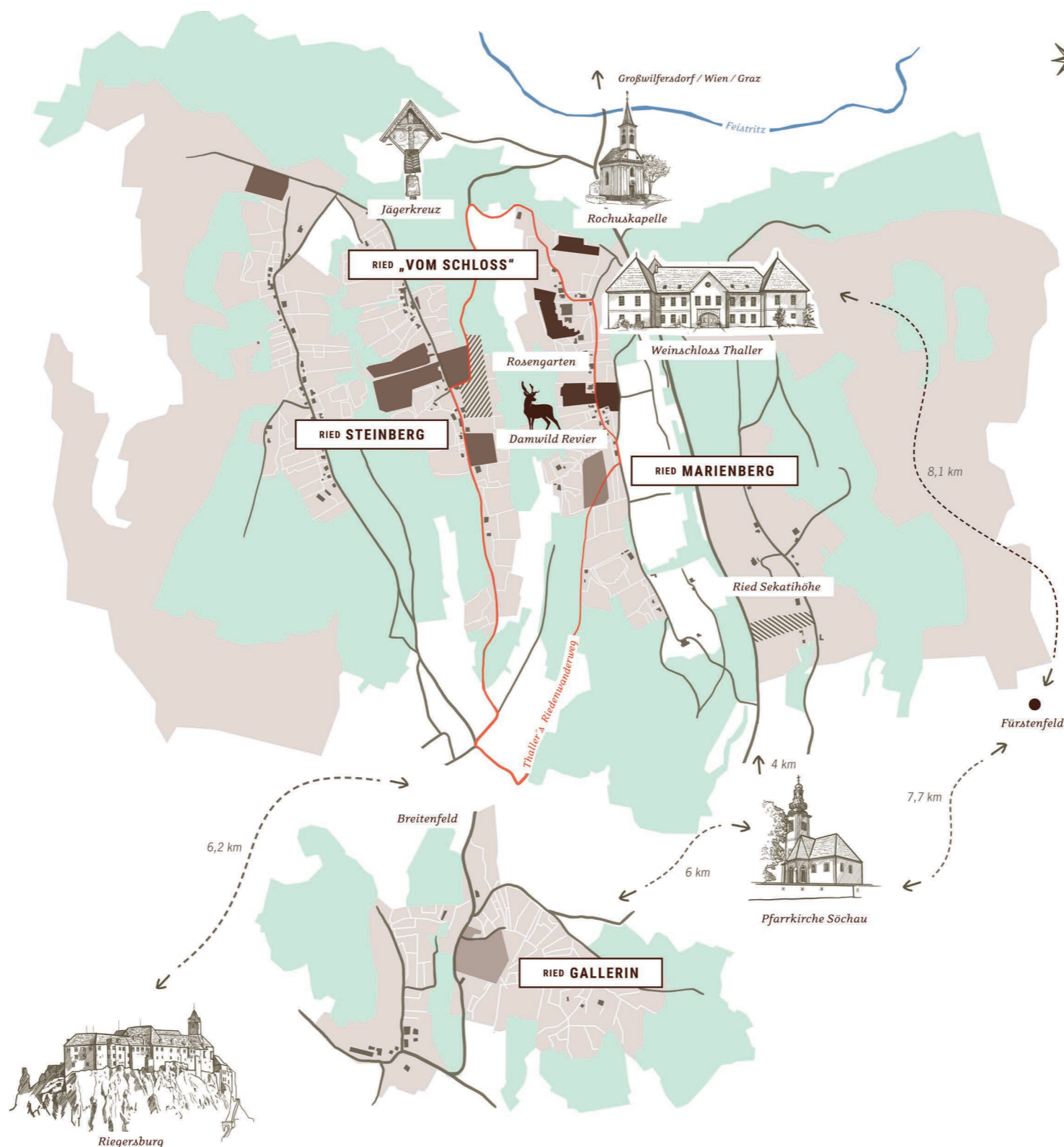
NACHHALTIGKEIT IM WEINBAU

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



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
Familie Lechner aus Großwilfersdorf
Kren von Steirerkren aus Feldbach



ESSIG, EINGELEGTES & CO

Käferbohnen von Steirerkraft
Bio-Kürbiskernöl vom Biohof Kohl
Hauseigener Rotwein-Balsam Essig
Hausgemachte Rotweinzwiebel & Apfelchutney
Bio-Schwarze Nüsse von Fink's Delikatessen
Eingelegter Kürbis vom Kürbishof Koller



TOFU

Bio-Tofu aus Österreich



MILCHPRODUKTE & KÄSE

Käse vom Milchhof Krenn
Käse von Schärtinger 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 & Trüffelfilet 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

