



thaler

**WEINHOF-BUSCHENSCHANK
BAD WALTERSDORF**

Herzlich Willkommen

... beim Buschenschank Thaler

Schön, dass wir Sie in unserem traditionellen Buschenschank im Herzen des steirischen Thermen- & Vulkanlandes, im wunderschönen Bad Waltersdorf, direkt neben der Heiltherme, begrüßen dürfen.

Wir freuen uns darauf Sie mit unseren hauseigenen & regionalen Schmankerl zu verwöhnen!

Ihre Familie Thaler mit Team

Wir haben für Sie ganzjährig, von Di. - So. & Feiertags ab 14:00 Uhr geöffnet. Mo. Ruhetag

EHRliche ZUSAMMENARBEIT mit unseren regionalen Partnern:

Affinierter Käse - **Almenland Stollenkäse** (Arzberg)

Frischer Spargel (zur Saison) & Eingelegter Spargel

Reicher Spargel (Mahrensdorf)

Eis - **Eisoase** Österreichs Siegereis (Pischelsdorf)

Chutneys - **Fink's Delikatessen** (Walkersdorf)

Apfel- & Apfelbalsamessig - **Fischerauer**
(Pischelsdorf)

Affinierter Käse - **Fromagerie zu Riegersburg**
(Bergl)

Gemüse & Obst - **Gölles** (Großwilfersdorf)

Essiggurkerl, Pfefferoni - **Gurkerl Prinz**
(Stegersbach)

Brot - **Bäckerei Landeshammer** (Bad Waltersdorf)

Roggenbrot (Fr. & Sa.) - **Wachmann Mühle** (Hirnsdorf)

Topfen, Joghurt, Frischkäse - **Hofmolkerei Thaller**
(Leitersdorf)

Eier - **Uitz** (Längenbach)

Vulcano-Spezialitäten - **Vulcano-Schinkenmanufaktur** (Auersbach)

Schafkäse - "...mähh" **Weizer Schafbauern** (Weiz)

Forelle - **Forellenzucht Mauerhofer** (Obersaifen)

Käferbohnen - **Steirergold** (Jagerberg)

Rechnungslegung:

Da wir auf den Schutz unserer Umwelt bedacht sind, bitten wir um Verständnis, dass wir Rechnungen nur auf ausdrücklichen Wunsch ausdrucken!

Aperitif & Spritzer

prickelnd & erfrischend

s'Uhudler Frizzante

Gelber Muskateller Frizzante

Rosé Frizzante

Frizzante "Winzerin Art"

Unser s'Uhudler Frizzante mit Fink's Vogelbeeren.
Die besonders elegante Weise Frizzante zu trinken.

Frizzante mit Erdbeer od. Marille

Winzersorbet

Unser s'Uhudler Frizzante mit Zitroneneis.
Als Appetitanreger oder auch Dessert.

Auch ideal als Aperitif - unsere Gin Kreationen



Blättern Sie zu unseren steirischen Trinkgenüssen,
wenige Seiten weiter.

Marillen- od. Erdbeerspritzer

Hugospritzer

S'Uhudlerspritzer

Qualitätsweinspritzer

Spritzer mit einem unserer Qualitätsweine auf den
nächsten Seite.

Spritzer / Mischung

weiß, rot oder rosé

Kaisermischung

Wein mit Apfelsaft - weiß oder rot

3erMischung

Wein/Soda/Apfelsaft - weiß oder rot

Steirischer Wein

steirischer Landwein

weiß

Steirischer Apfelmost

Braeburn

feinfruchtiger, harmonischer Obstwein
alc. 6,5 vol.%, trocken

Breaburn gespritzt

Most-Schnitt Most mit Apfelsaft

3erSchnitt Most/Soda/Apfelsaft

Most-Holunderspritzer

Hausgemachte Fruchtsäfte

*Steirischer Apfelsaft od.
Holunderblütensaft* *pur* *gespritzt*

Traubensaft von der Isabella Traube *pur* *gespritzt*

*Pfirsich-, Marillen-, Erdbeer-
oder Johannisbeernektar* *pur* *gespritzt*

*Mineralwasser
"Peterquelle"*

Sodawasser

Soda-Zitron frisch gepresst

Wasser still, gekühlt

Für gespritzte Getränke mit stillem Wasser gilt der gleiche Preis wie mit Mineral oder Soda. Das stille Wasser ist bei der Konsumation von unseren Qualitätsweinen inkludiert.

Winzersekt & Frizzante

... prickelndes

S'Uhudler Frizzante

Fein gebundene Kohlensäure sorgt für prickelndes s'Uhudlervergnügen. Das typisch beerige-fruchtige Aroma des s'Uhudlers kommt schön zur Geltung.
alc. 10,5% vol., trocken

Gelber Muskateller Frizzante

Glasklare, prickelnde Muskatellerfrucht, traubig, frische Gartenkräuter, harmonische Balance, elegante Süße und feine Zitrusnote, vereint Eleganz und Raffinesse.
alc. 11,5% vol., extra trocken

Rosé Frizzante

Helles Lachsrosa, am Gaumen fein perlig. Frische Kirschenfrucht und angenehme Würze zu prickelndem Trinkvergnügen vereint.
alc. 12,0% vol., extra trocken

Steirische Qualitätsweine

Das steirische Qualitätsweinsystem im Überblick:



Unsere Weine enthalten Sulfite (o).

Steirische Qualitätsweine

...klassisch-steirisch

NEU!

Blütenmuskateller Klassik

Der Blütenmuskateller gehört zu den sogenannten PIWI Sorten (pilzwiderstandsfähig), daraus resultiert, dass der Pflanzenschutz Aufwand im Weingarten um ein Vielfaches geringer ist. Der Wein ist sehr duftig, traubig, muskiert und erinnert an exotische Früchte mit langanhaltendem fruchtigen Geschmack mit wunderbar eingebundener Säurestruktur. alc. 14,0 %vol., trocken

Steirische Gebietsweine

... typisch -steirisch

Welschriesling Klassik

Vulkanland Steiermark DAC

Duft nach grünen Äpfeln und frischen Kräutern, erfrischend saftige Frucht und Birnenaromatik, perfekter Sommerwein. alc. 13,0 %vol., trocken

Weissburgunder Klassik

Vulkanland Steiermark DAC

Kräftiges gelb, Sortentypische würzig feine Noten, nussige Aromen, reifer Apfel, ein Hauch von exotischen Früchten. alc. 13,5 %vol., trocken

Chardonnay Klassik

Vulkanland Steiermark DAC

Schöner exotischer Fruchtmix mit Nussigkeit und gut ausbalanciertem Körper. Dicht am Gaumen und finessenreich im Abgang. alc. 13,0 %vol., trocken

Soda dazu?
0,75l

Sauvignon Blanc Terrassen

Vulkanland Steiermark DAC

Johannisbeer - Stachelbeeraromatik, am Gaumen leichte Südfrüchte, würzig, saftig, sehr reif, animierende Frucht. alc. 14,0 %vol., trocken

Steirische Gebietsweine

... typisch -steirisch

Gelber Muskateller Klassik

Vulkanland Steiermark DAC

Erfrischende und überaus sortentypische Traubenaromatik, erinnert an Zitrusfrüchte und Marillen sowie frische Bergkräuter. Am Gaumen mineralisches Fruchtspiel mit würzigem Nachhall. alc. 14,0 %vol., trocken

Ein langer Weg bis in die Flasche...

Auf den sonnigsten Hängen, im Umkreis von ca. 3km rund um den Weinhof, wachsen unsere Rebstöcke denen wir viel Zeit und Liebe schenken. Glyphosاتفreie Weingartenbearbeitung, händische Lese und sorgsame Vinifizierung definiert Weinbau- und Kellermeister Kevin Thaler als Basis unserer klassischen, sortentypischen Qualitätsweine.

Steirische Ortsweine

...unbedingt probieren

Weissburgunder Ortswein

Vulkanland Steiermark DAC

Ein etwas nussigerer Ton und eine Spur kräftigeres Aroma von Kernobst zeichnet diesen Wein aus. Kühle, reife, feinsaftige Frucht, leicht lebendige Säure, harmonisch im Abgang. alc. 13,5 %vol., trocken

Tipp:

...Fragen Sie auch nach unserer Ab-Hof-Preisliste. Nehmen Sie steirischen Trink-Genuss mit nach Hause!

Steirische Riedenweine

...ein edles Tröpfchen

Chardonnay Ried Sauberg

Vulkanland Steiermark DAC

Ein kräftiges Gelb widerspiegelt seinen Körper und Tiefgang. Die einjährige Lagerung im großen neuen Holzfass verleiht der typischen Nase des Chardonnays cremige und nussige Noten. Ein langer und angenehmer Abgang vollenden diesen Riedenwein. alc. 13,5 %vol., trocken

Steirische Riedenweine

...ein edles Tröpfchen

Weissburgunder Ried Sauberg

Vulkanland Steiermark DAC

Ein zartes Strohgelb widerspiegelt seine Reife. Die typischen Aromen nach reifen Apfel werden durch seine einjährige Lagerung im großen neuen Holzfass abgerundet, cremiger und breiter. Ein runder und vollmundiger Abgang vollenden diesen Riedenwein im Finale. alc. 13,0 %vol., trocken

Steirische Rot- & Roséweine

...klassisch-steirisch

Blauer Zweigelt Rosé Klassik

Frisch-fruchtiger Roséwein mit feinernder Beerenaromatik und feiner Säurestruktur.

alc. 11,5 %vol., trocken

Blauer Zweigelt Klassik

Strahlendes Rubinrot, reife Kirscharomatik mit saftigem Körper.

alc. 13,0 %vol., trocken

Blauer Zweigelt Selection

Rubinrote Farbe, Bukett nach Kirschen mit röstig-rauchigen Untertönen, im Hintergrund zarte Eichenholz- aromen, 12 Monate in kleinen Holzfässern gereift.

alc. 13,5 %vol., trocken

s'Uhudler

Wein aus Direktträgertrauben, der den typischen Geschmack nach Wald- und Himbeeren aufweist. Dunkles Rosa und verführerische Süße.

alc. 10,5 %vol., halbtrocken

Steirischer Trinkgenuss

... davor oder danach genießen

Gin "Styrian Bitter"

FUXBAU DISTILLED GIN. Apfelsaft.
Schuss frischer Zitronensaft. Soda. Rosmarin.

In liebevoller Handarbeit & mit den besten
Produkten der Natur entsteht in
St. Magdalena a. L. - in einer der wohl kleinsten
Destillieren der Welt - der FUXBAU Gin.

In intensiver
& Verkostung
vom Service-
team kreiert.

Gin "Styrian Berry"

FUXBAU Waldbeere. Traubensaft. Soda. Beeren. Minze.

"Brisky" Steirischer Bio Whisky

Single Malt vom LAVABRÄU aus Auersbach

Edle Brände & Ang'setzte

... Früchte in edelster Form

Hirschbirne

Zwetschke

Kirsche

...Obstbrände Grasser
(Pöllauberg)

Williamsbirne Select

Rote Williamsbirne

Vogelbeer

Waldhimbeere

...Destillerie Hochstrasser
(Mooskirchen)

Haselnuss

...Destillerie Freihof
(Lustenau)

Marille

...Edelbrände Hauleitner
(Wagram)

Hauseigene Ang'setzte

Heidelbeer

Zirbe

Weichsel

Lärche

Walnuss

Kräuter

Hirschbirn-Zigarrenbrand

12 Monate in kleinen Holzfässern gereift

... Obstbrände Grasser
(Pöllauberg)

Steirische Gaumenfreuden

... etwas für Genießer

Zartes Roastbeef vom Beiried

mit Trüffelmayonnaise, Salatbukett, Kirschtomaten, eingelegte Spezialität, Fink's Nuss-Paradeisapesto & Ciabatta

NEU!

Hausgeräucherte Forelle (nicht immer verfügbar)

mit Rote-Rüben-Kren-Aufstrich, Oberskren, Salatbukett, eingelegte Spezialität, Butter, Garnierung, Ciabatta

Erzherzog Johann - Jaus 'n

Genuss wie ihn sich unser Erzherzog wahrscheinlich vorgestellt hätte.

Ruckwurst (geselchtes, luftgetrocknetes Karree), Vulcano Räucherspeck, 3erlei Arzberger Stollenkäse aus dem Almenland (Erzherzog Johann natur, Ursteirer, Argentum), Fink's Quittengelee, feine Garnierung und Butter.

Vulkanland-Genussreise

Das beste aus dem Vulkanland
Edle Vielfalt von Vulcano - Spezialitäten wie Rohschinken (15 Monate gereift), Ariatella (Salami) & Räucherspeck, sowie ausgewählte Käsesorten von der "Fromagerie zu Riegersburg"
Dazu feine Garnierung, Butter und Edles von Fink's Delikatessen.

Vulcano-Variation

Verschiedenes vom Vulcano
Rohschinken (15 Monate gereift), Ariatella (Salami) & Räucherspeck.
Dazu feine Garnierung und Butter.

Gourmetkäseteller aus dem Vulkanland

Ausgewählte Käsesorten von der "Fromagerie zu Riegersburg"-
Österreichs ersten Käsekunstmanufaktur,
Dazu Butter, hausgemachtes s'Uhudler-Gelee und Magmalade.

Verkostungsreihenfolge:

- | | | |
|-------------------|----------------|--------------------|
| 1 Röslercamembert | 2 Rahmtilsiter | 3 Almkäse |
| 4 Steinmehlgouda | 5 Ziegengouda | 6 Zottercremissimo |

Für unsere "Steirischen Gaumenfreuden" werden ausschließlich regionale Produkte verwendet. An erster Stelle steht für uns immer die Qualität. Es kann daher sein, dass es saisonal kleine Abweichungen von der Karte gibt.

Unsere Klassiker

traditionell - steirisch

Brettljause (C,G)

Verschiedene Fleischsorten, Käse,
Aufstriche, Garnierung

Schinkenrolle auf Blattsalat (C,L,M,G)

Feiner Selch-Schinken gefüllt mit hausgemachtem Gemüse-
Mayonnaisesalat, Blattsalat und Garnierung, mariniert
mit Kernöl und Essig

Ruckwurst - Portion (A,C,G,N)

Geselchtes, luftgetrocknetes Karree roh,
mit Butter, Apfelkren, Garnierung

Kümmelbraten - Portion (C,M)

Gebratenes Bauchfleisch, Bratenfett,
Senf, Garnierung

Speck - Portion (C,M)

Geselchtes Bauchfleisch roh, Senf, Garnierung

Hauswürstel mit Verhackertaufstrich (C,M)

mit Senf, Garnierung

Zur Info:

Für Änderungen sowie Sonderwünsche von
Speisen erfolgt ein Aufpreis.

***Ausgenommen Garnierung und Marinade.

Blutwurst mit Verhackertaufstrich (A,C,L,M)

mit Sen, Garnierung (nicht immer verfügbar)

Belegtes Brot (A,C)

Versch. Fleisch- und Wurstsorten, Käse, Garnierung

Fleischbrot (A,C)

Geselchtes Fleisch, gekocht, Garnierung

Ruckwurstbrot (A,C,G)

Geselchtes, luftgetrocknetes Karree, Butter, Garnierung

Kümmelbratenbrot (A,C)

Gebratenes Bauchfleisch, Garnierung

→ *Auf Wunsch mit Bratenfett.*

Speckbrot (A,C)

Geselchtes rohes Bauchfleisch, Garnierung

Saure Speisen und Salate

... alles mit Kernöl (auf Wunsch mit weißem Öl)

Saures Rindfleisch (C,*)

Zartes, gekochtes Rindfleisch mit Ganierung

Bauernsalat (C,G,*)

Blattsalat, Rindfleisch, Extrawurst, Schnittkäse
geselchtes-gekochtes Fleisch, Kümmelbraten, Presswurst
Schafkäse, Käferbohnen, Kürbiskerne, Garnierung

Saurer Teller (C,G,*)

Rindfleisch, Extrawurst, Presswurst,
Schnittkäse, Käferbohnen, Garnierung

Wurstsalat (C,G,*)

Extrawurst & Käse streifig geschnitten, Ganierung

Saure Presswurst (C,*)

Ganierung

Alle Speisen auf Wunsch anstatt mit
Hesperiden- mit Fischerauer's Apfelessig!

Fitnesssteller ~vegan möglich~ (C,G,L,*)

Versch. frische Salat- und Gemüsesorten,
Schnittkäse, Schafkäse, Käferbohnen,
(Auf Wunsch mit Hausdressing**)

Fischsalat (C,D,*,**)

Salatvariation, Thunfisch, Hausdressing, Garnierung

Zur Info:

Für Änderungen sowie Sonderwünsche von
Speisen erfolgt ein Aufpreis
***Ausgenommen Garnierung und Marinade.

O'gmochte Eier (C,*)

mit Zwiebel, Garnierung

Saure Bohnen ~vegan~ (*)

Käferbohnen mit Zwiebel, Rettich oder Kren

Auf Wunsch mit Schafkäse.

Linsen mit Schafkäse ~vegan möglich~ (*)

Mariniert mit Apfel-Balsamessig & Kernöl, Zwiebel

Bei jeder Jause (außer Brote)
ist eine Portion Brot (A) (2 Stk.) inkludiert.

*hausgemachte Marinade (L) **Hausdressing (A,C,L,M,G)

Käsespezialitäten

... regional & international

Käseteller (A,C,G,H,N)

Weich-, Schnitt- und Hartkäsesorten sowie Käse aus der Region, Topfenaufstrich, reichlich garniert

Empfehlung für Käseliebhaber:

...haben Sie schon unsere Variation elegant, veredelter Käse aus der Fromagerie zu Riegersburg probiert?

Schafkäse vom Weizer Bergschaf (A,C,G,L,M)

Salatvariation, Naaser Schafkäse, mariniert mit Essig & Kernöl, Kürbiskerne, Garnierung

Käsebrod (A,C,G,H)

mit Edamer, Butter, Garnierung

↙
Ideal zum guten Achterl & für Käsefeinschmecker zum "dazua beis'n"...

Weinbeisserei (A,C,G,H,N)

Kleine, feine Auswahl an Arzberger Stollenkäse aus dem Almenland - Erzherzog Johann-Käse natur, Arzberger Ursteirer und Stollen Montanaro mit Crisini und feiner Garnierung.

Aufstriche

... natürlich hausgemacht

Aufstrichteller (Allergene der jew. Aufstriche,A,C,H)

(verschiedene Aufstriche, Garnierung)

Aufstrichbrod

Liptaueraufstrich, Kürbiskernaufstrich, (A,C,G,L)

Käferbohnen-Hummus **~vegan~**

Leberaufstrich, Fleischaufstrich, (A,C,L,M)

Verhackert, Brat 'lfett

(Grammel-)Schmalzbrod (A)

Extra Portionen (Allergene aus der Tabelle)

1 Portion Butter / Ei / Dressing / Kren / Senf / Zwiebel

1 Portion / Essiggurken / Pfefferoni / Brod

1 Portion Aufstrich / Gemüse

Gedeck (inkl.2 Stk Brod)

Gedeck (exkl. Brod)

Da wir Ihnen stets frisch Zubereitetes servieren wollen, bitten wir um Verständnis, dass wir ab 22:00 Uhr (bzw. Fr. ab 22:30 Uhr) nur mehr einen Teil der Gerichte anbieten.

Etwas Süßes

... hausgemacht

Somloer Nockerl (A,C,E,G,H)

Topfennockerl auf Fruchtspiegel (G,H)

Germmehlspeise je nach Angebot (A,C,G)

(Straube, Nußkipferl (+H), Mohnkipferl, Buchtl)

Topfenstrudel mit Vanillesauce (A,C,E,G,H)

(ohne Vanillesauce)

Apfelstrudel mit Vanillesauce (A,C,E,G,H)

(ohne Vanillesauce)

Saisonal verschiedene Waffelvariationen

Fragen Sie nach!

Bitte beachten Sie auch, dass wir für Ihre "mitgebrachten" Mehlspeisen ein "Gabelgeld" von € 0,80/Person für unsere Serviceleistungen verrechnen!

Allergen-Info:

...sämtliche Speisen sind nach der gültigen Verordnung gekennzeichnet, über allergene Inhaltsstoffe von Speisen ohne Kennzeichnung informieren wir Sie gerne mündlich!

Rechnungslegung:

Da wir auf den Schutz unserer Umwelt bedacht sind, bitten wir um Verständnis, dass wir Rechnungen nur auf ausdrücklichen Wunsch ausdrucken!

NUR BARZAHLUNG MÖGLICH:

Wir bitten um Verständnis, dass wir in unserem Buschenschank keine Kartenzahlung akzeptieren.

Lieber Gast!

Als traditioneller Buschenschank produzieren wir für Sie all unsere Fleisch-, Wurst- & Selchspezialitäten in der hauseigenen Fleischverarbeitung. Unsere typisch steirischen Qualitätsweine, Säfte und Moste werden am Weinhof mit größter Sorgfalt hergestellt.

**Wenn es Ihnen gefallen hat, erzählen Sie es weiter.
Wenn es Ihnen nicht gefallen hat, erzählen Sie es uns!**