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 - **Eismanufaktur Gotthardt** (Kaindorf)
Frische Erdbeeren & Pfirsiche (zur Saison) - **Christandl** (Wagerberg) **& Lang** (Leitersdorfberg)
Chutneys - **Fink's Delikatessen** (Walkersdorf)
Apfel- & Apfelbalsamessig - **Fischerauer** (Pischelsdorf)
Affinierter Käse - **Fromagerie zu Riegersburg** (Bergl)
Gemüse & Obst - **Lechner** (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)

NUR BARZAHLUNG MÖGLICH:
Wir bitten um Verständnis, dass wir in unserem Buschenschank keine Kartenzahlung akzeptieren.

Aperitif & Spritzer

...prickelnd & erfrischend

s'Uhudler Frizzante

Gelber Muskateller Frizzante

Rosé Frizzante

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.

In der Sommerzeit finden Sie noch weitere Spritzervariationen auf unseren Tischaufstellern.

Marillen- od. Erdbeerspritzer

Hugospritzer

S'Uhudlerspritzer

Qualitätsweinspritzer

Spritzer mit einem unserer Qualitätsweine auf den nächsten Seite.

Spritzer / Mischung

weiß oder rot

Kaisermischung

Wein mit Apfelsaft - weiß oder rot

3erMischung

Wein/Soda/Apfelsaft - weiß oder rot

Steirischer Wein

steirischer Landwein

weiß oder rot

Unsere Weine & Moste enthalten Sulfite (o).

Steirischer Apfelmost

Braeburn

feinfruchtiger, harmonischer Obstwein
alc. 6,0 vol.%, trocken

Breaburn gespritzt

Most-Schnitt Most mit Apfelsaft
Oder
3erSchnitt Most/Soda/Apfelsaft

Most-Holunderspritzer

Hausgemachte Fruchtsäfte

	Pur	gespritzt
Steirischer Apfelsaft od. Holunderblütensaft		
Traubensaft (Blaue Zweigelt Traube)	*Pur*	*gespritzt*

NEU! *Traubensaft (Gelbe Muskateller 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

... etwas 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 eine feine Zitrusnote vereinten Eleganz und Raffinesse.
alc. 11,5% vol., extra trocken

Rosé Frizzante

Helles Lachsrosa, am Gaumen fein perlig. Frische Kirschenfrucht und angenehme Würze sind 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

Thalento Klassik

Cuveé aus den Sorten Sauvignon Blanc, Gelber Muskateller und Welschriesling. Ein sehr fruchtbetonter Wein, saftig & lebhaft am Gaumen. alc. 12,0 %vol., trocken

Welschriesling Klassik

Steiermark

Duft nach grünen Äpfeln und frischen Kräutern, erfrischend saftige Frucht- und Birnenaromatik, perfekter Sommerwein. alc. 11,5 %vol., trocken

Rosé Klassik

von der Blauen Zweigelt Traube

Schönes, zartes Rosa, duftet nach frischen Erdbeeren und roten Ribiseln, etwas kräuterwürzig unterlegt. Spritziger, fruchtbetonter Wein. alc. 12,0 %vol., trocken

Steirische Gebietsweine

... typisch - steirisch

Weissburgunder Klassik

Vulkanland Steiermark DAC

Kräftiges gelb, sortentypische würzig feine Noten, nussige Aromen, reifer Apfel, ein Hauch von exotischen Früchten. alc. 13,0 %vol., trocken

Chardonnay Klassik

Vulkanland Steiermark DAC

Schöner exotischer Fruchtmix mit Nussigkeit und gut ausbalanciertem Körper. Dicht am Gaumen und finessenreich im Abgang. alc. 12,5 %vol., trocken

Sauvignon Blanc Terrassen

Vulkanland Steiermark DAC

Johannisbeer - Stachelbeeraromatik, am Gaumen leichte Südfrüchte, würzig, saftig, sehr reif, animierende Frucht. alc. 13,0 %vol., trocken

Unsere Weine enthalten Sulfite (o).

Steirische Gebietsweine

... typisch - steirisch

Sauvignon Blanc Klassik

Vulkanland Steiermark DAC

Leichter Sauvignon Blanc mit intensiver Frucht. Noten von Maracuja und Stachelbeere sorgen für frischen, trinkfreudigen und lebendigen Charakter.

alc. 12,5 %vol., trocken

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. 12,0 %vol., trocken

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

Steirische Ortsweine

...unbedingt probieren

NEU!

Grauburgunder Ortswein

Vulkanland Steiermark DAC

Fruchtig-exotische Aromen in der Nase, geprägt von reifer Birne, getrockneten Fürchten, Mandeln und Röstaromen wie Karamell und Honig. Am Gaumen vollmundig und saftig, oft mit mineralischen Akzenten, wenig Säure und einem langen, cremigen Abgang. Alc. 12,5 %vol.,

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

Unsere Weine enthalten Sulfite (o).

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

Weissburgunder Ried Sauberg

Vulkanland Steiermark DAC

Ein zartes Strohgelb widerspiegelt seine Reife. Die typischen Aromen nach reifen Äpfeln werden durch seine einjährige Lagerung im großen neuen Holzfass abgerundet und cremiger und breiter. Ein runder und vollmundiger Abgang vollenden diesen Riedenwein im Finale.

alc. 13,5 %vol., trocken

Steirische Rotweine

...klassisch-steirisch

Blauer Zweigelt Selection

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

alc. 14,0 %vol., trocken

Obstwein

...Süß-fruchtig-beerig

s´Uhudler

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

alc. 11,0 %vol., lieblich

Unsere Weine enthalten Sulfite (o).

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 Destillerien 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)

NEU! *Muskateller-Tresterbrand* ...Aus eigenen Trestern gebrannt

Hauseigene Ang'setzte

Heidelbeer	*Zirbe*	*Zwetschke*
Weichsel	*Lärche*	*Kriacherl*
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

Hausgeräucherte Forelle *(nicht immer verfügbar)*

Forelle **im Ganzen** mit Rote-Rüben-Kren-Aufstrich, Oberskren, Salatbukett, 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, Brat'lfett,
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 von € 1,00.
***Ausgenommen Garnierung und Marinade.

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

mit Senf, 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 Brat'lfett. (+ €1.00)

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!

Fitnessteller ***~vegan möglich~*** (C,G,L,*)
Versch. frische Salat- und Gemüsesorten,
Schnittkäse, Schafkäse, Käferbohnen,
(Auf Wunsch mit Hausdressing**)

Fischsalat (C,D,*,**)
Salatvariation, Thunfisch, Hausdressing, Garnierung

O´gmochte Eier (C,*)
mit Zwiebel, Garnierung

Saure Bohnen ***~vegan~*** (*)
Käferbohnen mit Zwiebel, Rettich oder Kren

Auf Wunsch mit Schafkäse. (+ €1.50)

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

Käsebrot (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)

Aufstrichbrot

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

NEU!

Käferbohnen-Hummus ***~vegan~***

Leberaufstrich, Fleischaufstrich, (A,C,L,M)
Verhackert, Brat´lfett

(Grammel-)Schmalzbrot (A)

Extra Portionen (Allergene aus der Tabelle)

1 Portion Butter / Ei / Dressing / Kren / Senf / Zwiebel
1 Portion / Essiggurken / Pfefferoni / Brot
1 Portion Aufstrich / Gemüse

Gedeck (inkl.2 Stk Brot) Gedeck (exkl. Brot)

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!

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!