

die **Maller's**



KÜCHE + KELLER

2022



bei uns dahoam

Werde Teil unserer Social-Media-Familey



Herzlich willkommen!



Küche & Keller Broschüre 2022

Auch heuer machen sich wieder unsere Kulinarik-Termine für 2022 gebündelt auf den Weg. Damit möchten wir rechtzeitig über die vielen Aktivitäten rund ums Haus informieren, um das Leben noch besser planen, und den (Kulinarik-) Urlaub in unsere Genussregion besser gestalten zu können. Auch 2022 hält wieder abseits der persönlichen Festtage einen Reigen an Kulinarik-Veranstaltungen bereit.

Zeit schenken

Ein guter Anlass um Freunde, Familie und Bekannte, liebe Menschen oder Geschäftspartner einzuladen. Einfach Danke zu sagen und wertvolle gemeinsame Zeit erleben und so sich selbst und anderen Gutes tun ...
Ankommen, Verweilen und Genießen!

Genuss mit allen Sinnen

Für unsere Genussfreaks und Weinliebhaber halten unsere Degustationsmenüs so einiges bereit. Wenn unsere Kuchl sich mit musikalischen Klängen rund um Klassik, Musical, Chor, traditionelle Klänge aus der Volksmusik sowie Kabarett vereint, schaffen wir wieder allerlei Möglichkeiten, bei uns am Hof vorbeizuschauen.

Unser Gourmetfestival am 22. Oktober, als Höhepunkt, gibt in diesem Jahr wieder Einblick in einen genussreichen Steirischen Herbst. Genuss mit allen Sinnen garantiert.

Der Advent kündigt sich dann musikalisch wie auch genussreich an. Mit unserem Adventmenü dürfen wir den Kulinarik-Kalender ausklingen lassen und auf das Hochfest der Familie überleiten.

Wir sagen herzlich Danke ...

... für all die einzigartigen Momente 2021, die wir mit all den vielen lieben Menschen bei uns am Hof erleben durften. Danke für die Treue zu uns und unserem Haus. Wir freuen uns auf ein ereignisreiches Jahr 2022, auf eine spannend und gleichsam emotionale wie genussreiche Zeit.

Bis bald bei uns am Hof

Beata
mit Großfamilie

** Bei außergewöhnlichen Umständen wird die Anmeldung natürlich gerne anderwärtig gutgeschrieben oder kann zu einem Einkauf in der Greißlerei verwendet werden.*

KÜCHE + KELLER

- | | | |
|--------------------|-----------|-------------------------------------|
| Sa. 19. März 2022 | 18.00 Uhr | Degustations - MENÜ |
| Sa. 26. März 2022 | 18.30 Uhr | Dinner zum Musical |
| Sa. 02. April 2022 | 14.00 Uhr | Trailer's Verwandtschafts - Treffen |
| Fr. 08. April 2022 | 18.30 Uhr | Tradition trifft KUCHL |
| So. 08. Mai 2022 | 11.30 Uhr | Menü zum Muttertag |
| Do. 12. Mai 2022 | 18.30 Uhr | Maibock |
| So. 05. Juni 2022 | 10.00 Uhr | Klassik-Konzert mit Brunch |
| So. 12. Juni 2022 | 11.30 Uhr | MENÜ zum Vatertag |
| So. 26. Juni 2022 | 09.30 Uhr | Chor-Konzert mit Brunch |

KÜCHE + KELLER

- Mi. 13. Juli 2022 | 18.00 Uhr | Opernkabarett trifft KUCHL
- Mi. 03. August 2022 | 18.00 Uhr | Alles Moarhof
- Mo. 08. August 2022 | 18.30 Uhr | Dinner zum Musical
- Do. 15. September 2022 | 18.30 Uhr | Tradition trifft KUCHL
- Sa. 22. Oktober 2022 | 12.00 Uhr | Gourmet-Festival
- Sa. 05. November 2022 | 18.30 Uhr | Dinner zum Musical
- Sa. 19. November 2022 | 18.00 Uhr | KÜCHE und KELLER
- Sa. 26. November 2022 | 18.00 Uhr | Sektgeflüster
- Sa. 03. Dezember 2022 | 13.00 Uhr | Weihnachten mit Ernst
- Sa. 17. Dezember 2022 | 18.00 Uhr | Menü zum Advent

Frühlingserwachen.....



KÜCHE + KELLER



IM WEINSCLOSS bei
Familie Maller

- Samstag -
19. März 2022



s'kost * 98.-
incl.

Aperitif ist um 18⁰⁰ Uhr im Schlosshof!

Zeit nehmen

07787/2924

die Maller's

Samstag 19. März '22

Menü

zum **Frühling**

die Küche

Schickt Frühlingsboten

*
Gebizte Seeforelle mit Erbsen
und Radieschen

*
Kohlrabischaumsüppchen mit Wachtel ei

*
Brennessel-Ravioli mit
Bergkäse u. Pinienterne

*
Orbaf von der Sauerkrautpfanne

*
Rosengebratenes vom heimischen Milchkaas
mit Morcheln u. Broccoli

*
Kango trifft Schoko u. Macadamia

*
Affinierter Käse trifft Trauer's Chutney



Sie schätzen gutes Essen und edle Weine? Sie lieben Musical auf hohem Niveau? Dann:

„Herzlich Willkommen“

bei einem GenussKonzert® von ANJA WENZEL und Ihrem neuen Programm

„Best of Musical 2022“

mit Special Guest STEFAN TOLNAI

Hier werden Sie verwöhnt: Zwischen den einzelnen Gängen eines exquisiten 5-Gang-Menüs aus der Thaller'schen Schlossküche, präsentieren Ihnen die Österreicherin ANJA WENZEL (bekannt aus Musicals und Konzerten wie z.B. 'Tanz der Vampire', '3 Musketiere' oder 'Mitternachtsball') und der aus Deutschland stammende STEFAN TOLNAI (bekannt u.a. aus 'ALADDIN', 'ELISABETH' oder 'DIE PÄPSTIN') den Gästen dieses musikalisch-kulinarischen Abends ihr neues Programm „Best of Musical 2022“ mit Höhepunkten aus so beliebten und bekannten Musicals wie z.B. 'REBECCA', 'DAS PHANTOM DER OPER', 'DIE PÄPSTIN', 'ELISABETH' und Höhepunkte aus verschiedenen DISNEY-Musicals.

Freuen Sie sich auf einen Ausflug in die emotionale Welt des Musicals und auf zwei Bühnenprofis, die das Publikum dieses Abends nicht nur mit ihren Stimmen, sondern auch mit ihrer schauspielerischen Performance verzaubern werden.



PS: Da es für dieses exklusive Konzert nur 120 Karten gibt, wird um Verständnis gebeten, dass die Tickets ausnahmslos in der Reihenfolge des Eintreffens der Bestellungen vergeben werden. Keine Abendkasse!



WeinSchloss Familie Thaller | Maierhofbergen 24 | 8263 Großwilfersdorf

Samstag, den 26. März 2022

Aperitif im Schlosshof um 18.30 Uhr | Beginn: 19:00 Uhr

Ticket: EUR 98.—

für Aperitif, 5-Gang-Gourmet-Menü + Kaffee + Wasser + Musikkonzert

Ticket: EUR 118.— Inklusive Weinbegleitung

Reservierungen: Tel.: 03387-2924 bzw. E-Mail: koalar@weinSchloss-thaller.at

Dinner

26.
März
2022

zum MUSICAL

die SCHLOSS Küche

im Weinschloss bei Thalen's

öffnet mit feinen Leckereien
*

Rostbeef mit mariniertem Gemüse
und Bärlauch
*

Kräuterschaumsüppchen mit Nüssen
*

Gebratener Zander auf Junglauch
und Balsamico Linsen

... oder ...

Dress von Wurzschwein mit Karotten
und Schnittlauchpüree
*

Rhabarber trifft Sahnerahm

..... auf an feinen Abend bei uns !

Einzigartiges Riedel Glas



REBSORTENSPEZIFISCHE GLÄSER abgestimmt auf das Weinsortiment vom **WEINSCHLOSS THALLER**.

In Zusammenarbeit zwischen RIEDEL und der Familie Thaller.

Ahnen-Galerie im Weinschloss Thaller
— Bauwerk di Otho THALLER —

Thaller

Verwandtschafts

Treffen

Samstag
2. April
2022

14⁰⁰ Beginn

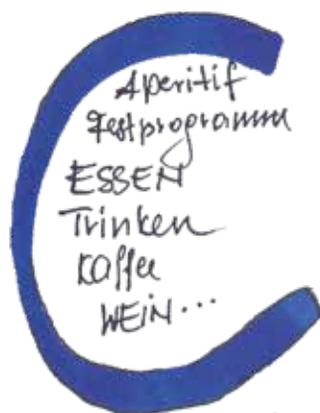
Bitteln um Erneuerung
EINER STAMM-BÄUMEN
vorab!

s'kost
€ 30.-

....Wir freuen uns....

pers. Einladung folgt

koarl @ weingut-thaller.at



Kinder sind frei!

4 DIE BUAM



Freut euch auf einen genussvollen Konzertabend, gepaart mit Schmankerl aus der Weinschloss-Küche



TRADITIONELLE STÜCKE IM JUNGEN VOLKSMUSIKGEWAND

Seit nunmehr 20 Jahren stehen die 4 Buam, Raphael Kühberger, Andreas Amreich, Michael Weissensteiner und Christoph Koe-geler gemeinsam auf der Bühne. Seit dieser Zeit haben sie sich der traditionellen Volksmusik verschrieben und sind im gesamten Alpenraum bekannt. Ob Konzertsaal oder Wirtshausstüb, Radio oder Fernseh-sendung. Sie sorgen immer für gute Unterhaltung.

Genau wie in der Küche gibt es auch im musikalischen Bereich Schmankerl aus früheren Tagen. Regelmäßig stöbern die vier ausgebildeten Musiker im Fundus der alpenländischen Schatzkiste um alte Stücke zu entstauben und niveauvoll mit neuem Elan auf die Bühne zu bringen. Zusammen mit traditionellen Volksliedern und neueren Kompositionen ergibt sich ein abwechslungsreiches und unterhaltsames Programm.

Preis pro Person € 88,-

Aperitif mit 5Gänge Menü | Mineral | Kaffee ...
Volksmusik Konzert zwischen den Gängen

Tradition

— trifft —
KUCHL + KELLER

Freitag
8. April
2022

18:30 Uhr

Grüß aus der KUCHL
*

Marinierter Rinderdorselspitz
mit Saubohnen und Kren
*

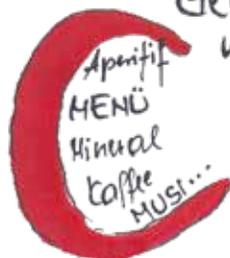
Auggelöste Klecksuppe mit
Heidhsturz und Grammeln
.... oder

Erdäpfelschaumsuppe mit
gebratenen Schwammerl
*

Giradi-rostbraten mit Kohlrabi
und Kräuter-Serviettenknödel
.... oder

Gebratener Wacker auf Trautsocker
und Majoran-Speck schaum
*

Aeles Apfel



zu Ehren der Mutter

karl@weingut-thaller.at

ein
MENÜ
zum
MUTTER Tag

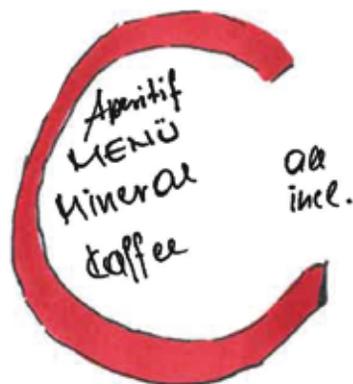
im Weinschloß bei Familie Thaller

— Sonntag —

8. Mai 2022



s'kost
€ 58,-



Apertif ist um 11:30 Uhr im Schlosshof !

... auf einen schönen Festtag

Menü

zum

Sonntag
8. MAI
2022

Muttertag

Festtagsleckerien

*
Hainiierter Spange mit Vulkanoschinken
und Kräutersalat

*
Schaumsüppchen von der Brunnenkresse

*
Rosa gebratenes vom Rind mit
Babyspinat und Polentaschichte

oder
Filet vom Seesäbbling mit Kentortellini
und bunten Rüben

*
Topfen trifft auf Erdbeeren

- auf einen kulinarischen Festtag

Waidwerk bapfechtet!



KÜCHE + KELLER

— MENÜ —

Donnerstag 12. Mai 2022

Aperitif
MENÜ
die Weine
Mineral
Kaffee

alles zum
s'kost + 98.-

EINEN guten Ansitz ...

Waidmanns heil !

— Hegemeister bock und die Jungjager —

Aperitif ist um 18³⁰ Uhr im Schlossparken !

an guat'n Anblick

Donnerstag
12. Mai

MaiBock⁻²⁰²²⁻

- allerhand Wildwerk
*
Terrine von der Flugente mit
Soudorn und Mairippel
*
Wildkraftsuppe mit Rehleberknödel
*
Hasen Rücken mit Spitzkohle
und Speckerdäpfel
*
Waldmeister Sorbet
*
Duff vom MaiBock mit Knödel
und Wiedem Broccoli
*
Honig trifft auf Baplen u. Waldbeeren
*
Affinierter Käse mit
-mami's Chutneys u. Nüssen

Rosa Visank
Weißkumpfer
2021

Leigelt
2010

Chardonnay
2020

ROATUS
2015

feines Festival

Cuvée Regina

Fauer Burg under
2017



auf an genuyreichen Ansitz



Weinschloss Thaller

Pfingstmatinée **Grazer Akademische** **Philharmonie**

Kostbares aus Barock, Klassik und Romantik

Sonntag

05.
JUNI

2022

**Konzert findet im
Barrique-Keller statt!**

Dirigent:
Ernst Wedam

Karten erhältlich in der Raiffeisenbank Großwilfersdorf, im Weinschloss Thaller
sowie an der Veranstaltungskasse

Einlass: 10 Uhr

Beginn: 11 Uhr

VVK: € 28,-

Eintritt: € 30,-

Mittagsbrunch

Infos: www.weingut-thaller.at



nur gegen
Voranmeldung

Tel: 03387/2924

Pfingst Sonntags Matinee

Festtags -

Brunch

Sonntag

5. Juni 2022

bei Thaller



Saisonale Salate
Variation von Vorspeisen
Kraftsuppe Einlage
Spargelschaumsüppchen
Rosa gebratene Rinderleende
Kruspriges vom Haus Schweinder
Filet von der Bachforelle
Gefüllte Hühnerbrüfchen
Gemüse, Sauerkraut, Mandelreis
Steinpilz Pancier Jervellenknödel
Süße Naschereien, Beeren
Schoko, Honig, u. u.
affinierter Käse vom Bau



♥ lich Willkommen!

MENÜ
zum
Tag der Väter

Vater Tag

bei Familie Haller

- Samstag -

12. Juni 2022

s'kost
+ 58,-

Aperitif
MENÜ
Kaffee
Mineralwasser



Aperitif is um 11³⁰ im Pavillon am Weinberg

Koarl @ Weingut - Haller. at

MENÜ

zum

Vatertag

Sonntag
12. Juni
2022

feine Schwankele aus der SCHLOSSKüche
*

Rinderrohschinken mit eingelegten
Pfezen und Pinienkernen
*

getrüffelte Karfiolschaumsuppe
*

Duett vom Kirschen mit Petersilienwurzel
und Zwiebelstampf erdäpfel
— oder —

Gebrautener Wacker im Vulkanroschinkenmantel
auf würzigen Paprika-Lauch Ragout
*
Niederschauum trifft Heidelbeere

.... auf einen schönen Festtag

FESTKONZERT



100
Jahre
MGV Altenmarkt



26. JUNI 2022
WEINSCHLOSS THALLER

Karten erhältlich
bei den Mitgliedern des MGV Altenmarkt,
Weinschloss Thaller,
Tourismusbüro Ffld: Tel. 03382 55470
Konzertkarte: 25,- / Kinder 6 - 14 J.: 15,-
Brunch: 48,-

09.30 Uhr: Sektempfang
10.00 Uhr: Andacht
10.30 Uhr: Konzert 1. Teil
11.30 Uhr: Pause
12.00 Uhr: Konzert 2. Teil

Chor-konzert - mit - Brunch

Sonntag
26. Juni
2022



Beginn:
13 Uhr

Vorspeisenvariation
Saisonale Salate
Spargel schaumstäppchen
Kindsuppe mit Einlage
Filet von der Bachforelle
Kruspriges vom Hausschneiders
Zart-Losa gebratene Rinderleber
Gefülltes - fahnerbrüster
Steinpilzvarioli, Mandlreis, Gemüse
Sauerkraut, Krokettenbrödl u. u.
Süsse, Naschereien, Beeren, Schoko
Mouille u. u. Offinierter böse



.... wir bitten zu Tisch



**opern
kabarett**

OPER UND OPERETTE
HUMORVOLL INTERPRETIERT

„EINE DIVA BLEIBT SELTEN ALLEIN“

Oper in der Schihütte? Operette im Fitness-Studio? Birgitta Wetzl und Bettina Wechselberger müssen in diesem Programm den Traum der großen Karriere im Schnee begraben. Auch hier glänzen die beiden Haupt-

„DIVA GEHT'S (N)IMMER!“

In „Diva geht's (n)immer!“ wenden sich die beiden Diven den Sternen zu, um das irdische Leben leichter zu ertragen und bezahlen zu können.

Dabei stolpern sie über humane und vegane Probleme und lösen diese auf altbewährte unkonventionelle Weise mit musikalischer Würze. Ob sich das Blatt zum Guten wendet? Tja, DAS steht in den Sternen!



darstellerinnen mit viel Witz, Esprit und wunderbarer künstlerischer Darstellung; sie meistern Krisen aller Art, amouröse Abenteuer, Verjüngungskuren, aber auch das „dolce vita“.

→ Kleinorik auf Lustig....

Mi. 13. July

Kabarett

... 2022 ...
18⁰⁰ Uhr

trifft

KÜCHE + KELLER

Die
KÜCHE schickt ... Lustige Leckereien

Tatar von der Ladyforelle mit
Gurke und Sauerrahm

Eierschwammensüppchen

Rosa gebratenes vom Milchkeis
soreatherzen und Ricotta Tortelloni

oder → Filet von der Reincanke mit Gewürz Cous
und Schmelz-tomaten

Tontaholne trifft auf Herzkiusche

Apéritif
MENÜ
Mineral
Kaffee

... Musik... Musik...

alles zusammen € 98,-

Cuvè Maarhof - geschaffen zum
70iger-Wiegenjubiläum von
Stammvater Karl geb. 1928

KÜCHE + KEILER

CS + CF + HE

im Pavillon am Weinberg

→ Mittwoch 3. August 2022
18⁰⁰ Uhr

Aperitif
MENÜ
Weinbegleitung
Mineral
Kaffee
Musik

elles zum S'bst € 158.-

Maarhof

Cuvè von Opalen u. Mächtjck.

Mittwoch 3. August 2022

MENÜ

Moarhof

CS · ME · CFr.

Gang am Moarhof

saibling - Hauptsalat - MOUSE

Artischocke - Parmesan - Ceire

Seelering - Sommertrüffel

Edapfel - Spinat - Bergkäse

Forelle - Gurke - Wacholder

Kaninchen - Paprika - schw. Knoblauch

Dammhirsch - Fleze - Zwetschke

Stachelbeere - Basilikum

Vahrona Gran Gu - Brombeere - Handel

Morbier - Ribisel - Walnuss



Moarhof - Trester



auf einen ganz speziellen Abend bei Moarhof's



Thomas Borchert



Anja Wendzel



Stefan Tolnai

Sie schätzen hervorragendes Essen und edle Weine? Sie lieben Musical auf höchstem Niveau? Dann:

„Herzlich Willkommen“

beim **10-Jahre-Jubiläums-GenussKonzert®** von **ANJA WENZEL** und Ihrem Programm

„EIN SOMMERNACHTSTRAUM“

ANJA WENZEL meets **THOMAS BORCHERT**

und Special Guest **STEFAN TOLNAI**

Vor 10 Jahren fand das erste „GenussKonzert® by **ANJA WENZEL**“ im Weinschloss THALLER statt und die Sängerin (bekannt aus Musicals und Konzerten wie z.B. 'Tanz der Vampire', '3 Musketeiere' oder 'Mitternachtsball') lässt es sich nicht nehmen, diesen besonderen Anlass mit einem der ganz Großen der Musicalszene zu feiern, mit dem Sie viele Male bei TANZ DER VAMPIRE auf der Bühne gestanden ist:

Musical-Superstar **THOMAS BORCHERT**

Doch damit nicht genug, wird dieser Jubiläumsevent durch einen weiteren Top-Künstler und gefragten Solisten aus Deutschland bereichert: **STEFAN TOLNAI**.

Nicht nur die Künstler sind überwältigend, auch die Location ist atemberaubend: Dieses exklusive Konzert und das 5-gängige Gourmet-Menü werden unter freiem Sternenhimmel im Schlosshof zelebriert. Durch die neue mobile Überdachung ist dieses Event regensicher, so dass das Programm seinem Titel alle Ehre machen wird: **EIN SOMMERNACHTSTRAUM**. Freuen Sie sich auf Höhepunkte aus Musicals wie z.B. 'Der GRAF von MONTE CHRISTO', 'CHICAGO', 'ELISABETH', 'JEKYLL & HIDE', 'LES MISERABLES' und natürlich 'TANZ DER VAMPIRE'. Wenn Sie diese drei Künstler einmal ohne Maske und Kostüm erleben wollen, dann sollten Sie diese Gelegenheit nicht verpassen. **Thomas Borchert**, **Anja Wendzel** und **Stefan Tolnai** live sind ein Erlebnis!

PS: Da es für dieses exklusive Konzert nur 120 Karten gibt, wird um Verständnis gebeten, dass die Tickets ausnahmslos in der Reihenfolge des Eintreffens der Bestellungen vergeben werden.

Infos zu den Künstlern finden Sie auf

www.anjawendzel.at, www.thomas-borchert.com und www.stefantolnai.de



Weinschloss Familie Thaller | Maierhofbergen 24 | 8263 Großwilfersdorf

Montag, den 8. August 2022

Aperitif im Schlosshof um 18:30 Uhr | Beginn: 19:00 Uhr | Ende: ca. 23:00 Uhr

Ticket: EUR 150.—

für Aperitif + 5-Gang-Gourmet-Menü + Kaffee + Wasser + Musikkonzert
Reservierungen unter Tel.: 03387-2924 bzw. E-Mail: koarl@weingut-thaller.at

Musical

Montag
8. August
2022

zum

Dinner



Grüße aus der Küche

*

Bunte Tomaten mit Büffelmozzarella
und Rinderschinken

*

Zucchini-Schaumsüppchen mit
gebackene Handbällchen

*

Gebrotenes Forellenfilet mit Nockerl
und Butter-Radieschen

....oder....

Duett vom Jungfisch mit Blumenkohl
und Erdäpfel piezschritte

*

Birsich trifft Joghurt und Minze



lich

WILKOMMEN!

4 DIE BUAM

Raphael Kühberger - Steir. Harmonika, Gesang
Michael Weissensteiner - Posaune, Gesang
Andreas Amreich - Gitarre, Gesang
Christoph Koegeler - Hackbrett, Kontrabass, Gesang



JAGA vs. WILDERER

*„Zweng´ an oanzigen Gamserl,
des eh niemand g´heart, hob´m
mi d´Jaga dawischt und drei
Monat eingesperrt...“*

Der ewige Wickl hat sich im Alpenraum auch in der Musik manifestiert. Die 4 Buam beleuchten in ihrem Sonderprogramm beide Seiten. Bekannte und verborgene Jäger-, Alm- und Wilderer-Lieder, gepaart mit schmissigen Polkas, gemütlichen Walzern und zünftigen Boarischen erwarten Sie im Zusammenspiel mit einem herbstlichen Gaumen-Schmaus aus der Küche.

ECHTE VOLKSMUSIK

„Von Graz auf den Schöckl...“ singen die 4 Buam in ihrem neuesten Video. Dabei kommen die Musiker ursprünglich aus den unterschiedlichsten Ecken der Steiermark. Zwischen dem Ennstal, der Weststeiermark und dem Mürztal liegen einige Kilometer, doch die gleichen musikalischen Ansichten verbinden die Gruppe. Sie haben sich seit 20 Jahren der traditionellen Volksmusik verschrieben und treten seitdem bei verschiedensten Veranstaltungen auf. Ob im Rundfunk und Fernsehen, bei Festkonzerten oder im Wirtshaus - sie sorgen immer für gute Unterhaltung.

Aperitif mit 5Gänge Menü | Mineral | Kaffee ...
Volksmusik Konzert zwischen den Gängen

Preis pro Person € 88,-



Tradition

Donnerstag
15. Sept.
2022

— trifft —

KUCHL + KELLER

Aperitif

1830 Uhr



Großaus der ^{*}SCHLOSS-KUCHL

^{*}Spanferkel sulzerl mit Bren
und roten Rüben

^{*}kräftige Linsensuppe mit Markknödeln

.... oder

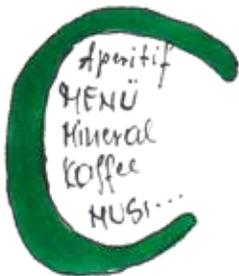
^{*}Schwammel suppe mit Heidscherz

Duett vom Damwild mit Schmorkarotten
und Zwiebelstampferdäpfel

.... oder

Filet vom Saibling mit Ofenkürbis
und knusprigen Polenta

^{*}Topfen und Holmole



Aperitif
MENÜ
Mineral
Kaffee
MUSI....

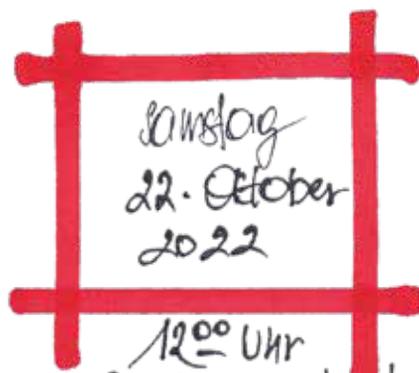
.... auf an zünftigen Abend....

lauschige Musik

Gabi mit Soulstrip

14. Gourmet- ... festival ...

boon@weingut-thaler.at



Festival-Beitrag
€ 99.-

Das LEBEN genießen

— wir freuen uns —

♥lich willkommen

beim
Festival
WEINSCHLOSS



12⁰⁰ Eintreffen am Hof

... Aperitif ...

13⁰⁰ Vorspeisen - Klassiker aus
- Wald - Wasser - Feld - Stiel - Feuhr -

ansche. Hauptgerichte von
Schwein, Rind, Fisch, Wild u. Federvieh

Süsse Früchte

affinierter Käse

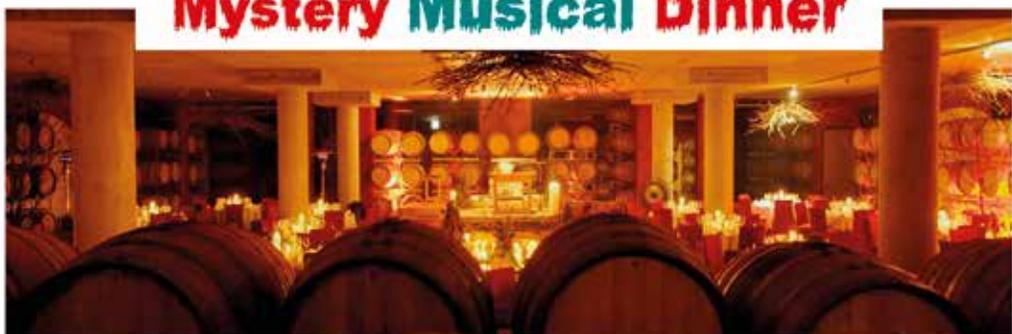
7 Stationen live KÜCHE...

Genuss mit allen SINNEN!



Nebel im Schlosshof? Eine Fledermaus, wo gerade noch ein großer Mann mit langen Fingernägeln und schwarzem Umhang stand? Winkt da nicht von der Balustrade die unglückliche Kaiserin von Österreich und seine Majestät der TOD? Oder warum verbirgt der Gast von der Pariser Oper eine Gesichtshälfte hinter einer weißen Maske? Warum müssen Sie für das 5-gängige Gourmetmenü in die Tiefen des Thaller'schen Weinkellers* hinabsteigen? Ganz einfach: Sie sind einer von nur 100 Gästen von

Mystery Musical Dinner



im Weinschloss Thaller. **ANJA WENZEL**, bekannt u.a. aus TANZ DER VAMPIRE, und weitere Musicalprofis entführen Sie in eine Welt zwischen Tod, Alptraum und Mystery. Erleben Sie die Schattengestalten aus der Welt des Musicals im Keller* des Weinschlusses Thaller in ihren emotionalsten Momenten – und erschrecken Sie bitte nicht, falls sich während des Konzerts eine kalte Hand auf ihre Schulter legen sollte ...

PS: Da es für diesen exklusiven Abend nur max. 100 Karten gibt, wird um Verständnis gebeten, dass die Tickets ausnahmslos in der Reihenfolge des Eintreffens der Bestellungen vergeben werden.

INFOS zu **ANJA WENZEL** unter www.anjawenzel.at oder www.genusskonzerte.at

* Kurzfristige Änderungen vorbehalten!



Weinschloss Familie Thaller | Maierhofbergen 24 | 8263 Großwilfersdorf

Samstag, den 5. November 2022

Aperitif im Schlosshof um 18:30 Uhr | Beginn: 19:00 Uhr

Ticket: EUR 112.—

für Aperitif + 5-Gang-Gourmet-Menü + Kaffee + Wasser + Musikkonzert

Ticket: EUR 130.— (wie oben + Weinbegleitung)

Reservierungen: Tel.: 03387-2924 bzw. E-Mail: koarl@weingut-thaller.at



Dinner

5. Nov. 2022

ZUM

MUSICAL



Grud aus der KÜCHE
*

Variation von bunten Rüben mit
Räucherforelle und Apfel
*

Schaumsüppchen von der Schwarzwurzel
*

Zerlei von der Barbarieente mit Apfel-
rotkraut und Laugenknödel
... oder ...

Filet von der Reimanke mit Selleriepüree
und knusprigen Erdäpfeln
*

best off - Williamsbirne u. Haselnuss

Apéritif
5 Gänge
Mineral
Kaffee
Musical

S'kost € 112.-

Früchte aus Wald, Feld und Wasser....

KÜCHE + KELLER

IM WEINSCHLOSS bei

Maas



Samstag

19. November

2022



auszah
s' kost € 98. ✓

Aperitif is um 18⁰⁰ im Schlosshof!
auf einen bunten Herbst....

Ernkolank....

Samstag
19. Nov.
2022

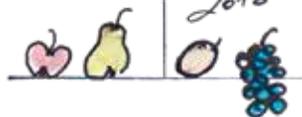
Herbst

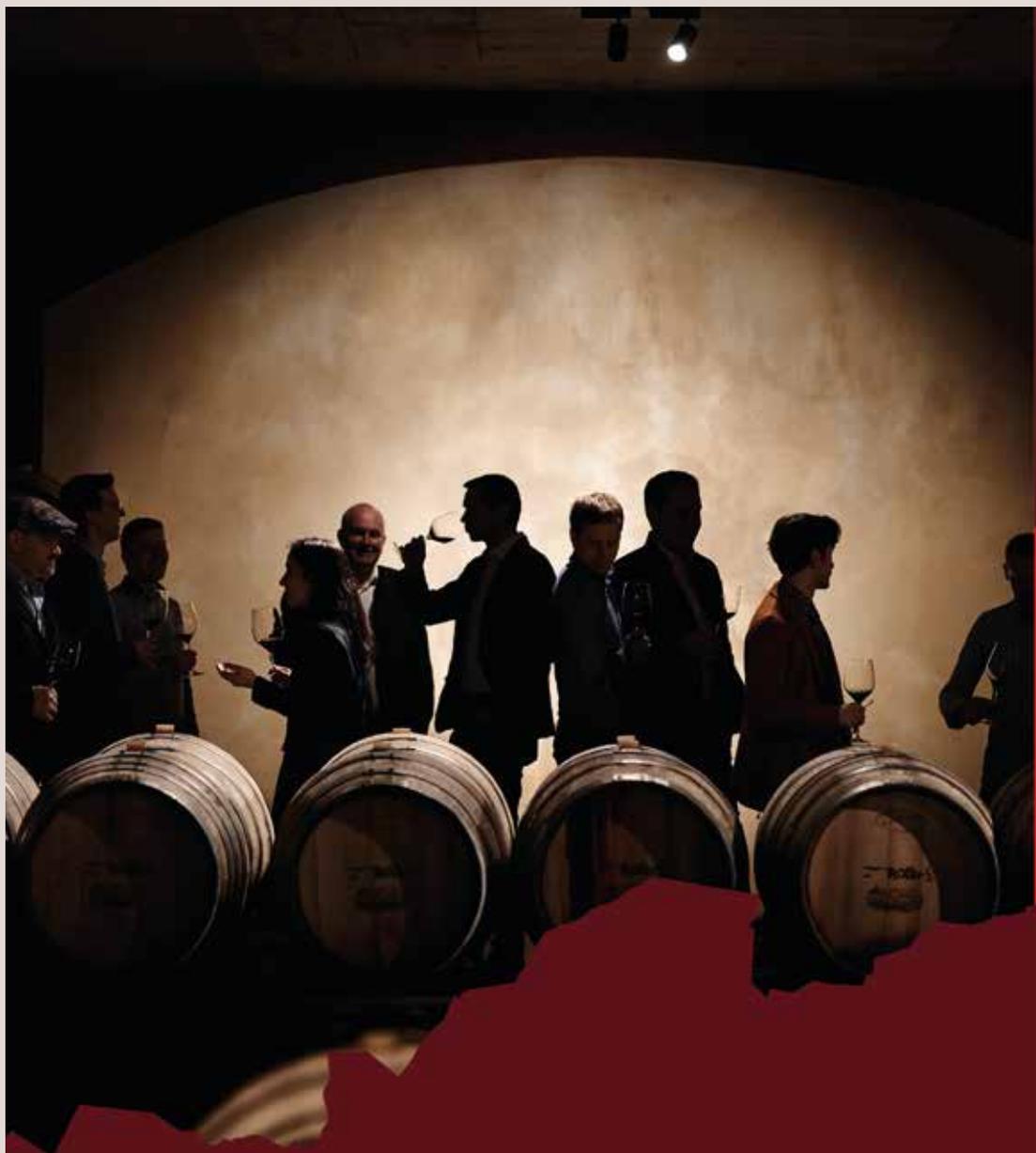


- herbstliche Schmanckere *
- Gebeizte Lachsforelle mit Koriol *
- Parfinkenschaumsüppchen
mit gerösteten Haselnüssen *
- Gebrautes Wachtelbrüfchen auf
Baesamico-Lingen u. Radichio *
- Sorbet von Birne und Wackholder *
- Rücken vom Jungstier mit Kohesprossen
und Frotäpfel pizza stroler *
- Schokolade trifft auf Passionsfrucht *
- Affinierter Käse

- Visante 2021
- Wasserbüchling 2021
- Chardonnay 2020
- Wahlbambus 2021
- Zweigelt 2018
- Moarhof 2015
- Shiraz 2016
- Jauvignon vom Schloss 2018

alles zum
kostenlos € 98,-





GROSSWILFERSDORF THALLER HOF BEI STRADEN KRISPEL
FELDBACH HUTTER KLOCH FRÜHWIRTH · MÜLLER
ST. ANNA AM AIGEN PFEIFER · SCHARL · ULRICH
TIESCHEN GOLLENZ

ERUPTION

WINZER

SAVE THE DATE

SEKTGEFLÜSTER

IM WEINSCHLOSS THALLER

26.11.2022

€ 99,-

BÜHNE-FREI FÜR
PRICKELNDE ERLEBNISSE

WWW.ERUPTION.AT

Weihnachten mit „Ernst“

Ensemble der Grazer Arkademischen Philharmonie

Dirigent: Ernst Wedam

Solistin: Bettina Wechselberger

Coro Di Natale

Samstag, 3. Dezember 2022

Aperitif 13.00 Uhr

12 - Gänge Galamenü

Wein-Raritäten aus der „Schatzkammer“

im Fasskeller des Weinschlusses

Kartenpreis all inkl. € 180,--Anmeldung unter 03387 2924 oder koarl@weinschloss-thaller.at

KÜCHE

IM

FASS-

KELLER trifft

Klassik

KÜCHENGRUSS

Reh Spangensellerie Apfel *

Eute Vogelsalat Kürbis *

Topinambur-Spanferkel-Schnittlauch *

Kraut - Majoran - Bergkäse *

Ingwer - Karotte - Orange *

Kabeljau - Lauch - Erdäpfel *

Rind - Pilze - Schwarzwurzel *

Himbeere - Mokka - Zitrone *

Schoko - Mango - Macadamia *

Schaf - Ziege - Kuh



~ mit erlesenen WEINRARITÄTEN ~

.... auf ein besonderes Genufereignis

der Zauber

des
Advent

... bei Familie Thaller ...

Gedichte und
Geschichten.....

Apertif
MENÜ
Mineral
Kaffee
Programm...

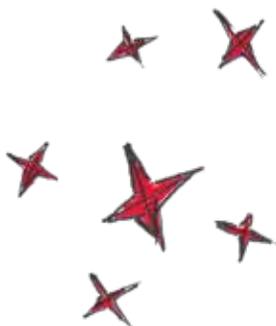
samstag
17. Dez
2022

18Uhr

alles ZAM skost € 72,-

... an b'sinnlichen Advent

Menü zum Advent



Gruf aus der Küche

*
Geräucherter Entenbrust auf
Sellerie und Walnüssen

*
Kleine Zinoler Kraftbrühe mit
Kräuterprofsen

*
... oder ... Karottenschaumsüppchen

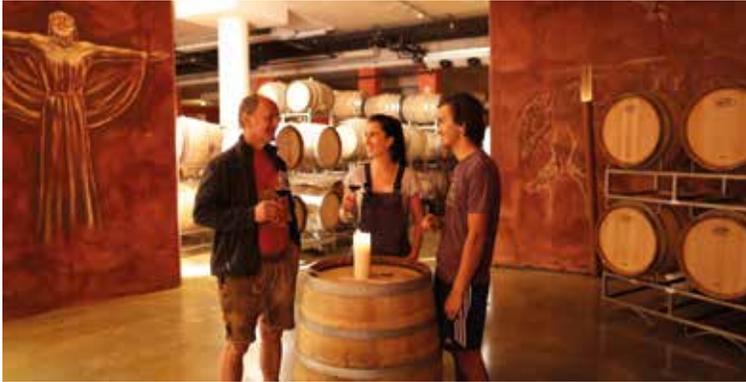
*
Zucht vom Milchkeib mit Erdapfel-Spinat
Roulade und Rahmpilzen

*
... oder ... Spindel vom Heiserkarpfen mit
Roter Beete und Kren

*
Maroni trifft Vanille



... a b'schauliche Zeit



Führungen und Verkostungen

Koarl, der Hausherr oder unsere Winzer Katharina und Karl Gregor sowie Mathias führen unsere Gäste durchs Haus, zeigen die Ahnengalerie im Obergeschoss, besuchen den Glockenturm, folgen den Weg der Trauben in den Keller, besuchen den Gärkeller, geleiten in den Rotweinreifekeller, geben umfangreiche Informationen, laden zur Verkostung!

Täglich geöffnet

Paket 1

Führung durch das
Weinschloss

5 aktuelle Weine
Happen vom Vulcano

Gruppengröße:
10 bis 50 Personen
Dauer: ca. 90 Minuten
Preis: € 12,- pro Person

Gruppe unter 10 Personen
Pauschalpreis: € 120,-

Paket 2

Führung durch das
Weinschloss

3 aktuelle Weine

Gruppengröße:
10 bis 50 Personen
Dauer: ca. 60 Minuten
Preis: € 8,- pro Person

Gruppe unter 10 Personen
Pauschalpreis: € 80,-

Paket 3

Aperitif
Weinschloss-Führung

6 aktuelle Weine
2 Vinotheksweine
Schmankerl der Greißlerei

Gruppengröße:
Max. 16 Personen
Dauer: 120 min
Preis: € 28,- pro Person

Gruppe unter 10 Personen
Pauschalpreis € 300,-



Gutscheine, Geschenke und mehr

Genuss schenken und Freude bereiten!
Mit exklusiven Genussgeschenken und Gutscheinen für Ihre
Freunde, Kunden und Partner.

Gerne stellen wir Ihnen auch Ihr Weinpaket nach Wunsch zusammen.
Wir freuen uns auf Ihre persönliche Kontaktaufnahme!



Unsere Weine

Schaumweine

Rosé Sprudl	€ 10,00
Muskateller Sprudl	€ 14,00
Eruption Brut	€ 32,00

Klassisch in Weiss

Welschriesling	€ 7,00
Weißburgunder	€ 9,00
Sauvignon blanc	€ 10,00
Muskateller	€ 12,00
Chardonnay „Riegersburg“	€ 12,00
Rosé	€ 8,00

Lagenweine in Weiss

Cuvée Rosina	€ 18,00
Sauvignon blanc „vom Schloss“	€ 24,00

Klassisch in Rot

Zweigelt Klassik	€ 9,00
Cabernet Klassik	€ 10,00

im kleinen Fass gereift

Zweigelt	€ 14,00
Cabernet Sauvignon	€ 16,00
Blauer Burgunder	€ 15,00

Ab 18 Flaschen
Versandkostenfrei
Österreich

Premium Reserve

Cuvée Rochus	€ 20,00
Cuvée Moarhof	€ 20,00
Shiraz	€ 22,00
Eruption Rot	€ 28,00

Magnum 15l

Cuvée Rosina	€ 40,00
Sauvignon blanc „vom Schloss“	€ 52,00
Cuvée Rochus	€ 44,00
Cuvée Moarhof	€ 44,00
Shiraz	€ 48,00
Eruption Rot	€ 60,00

Einzigartiges Riedel Glas

Weißwein-Glas	€ 26,00
Rotwein-Glas	€ 26,00

REBSORTENSPEZIFISCHE GLÄSER abgestimmt auf das Weinsortiment vom **WEIN SCHLOSS THALLER**.

In Zusammenarbeit zwischen RIEDEL und der Familie Thaller.





Wir freuen uns  licher willkommen

Täglich geoffnet!

Greiblerei und Abhofverkauf:

MO - SA 9:00 Uhr bis 18:00 Uhr

SO & Feiertags 9:00 Uhr bis 14:00 Uhr

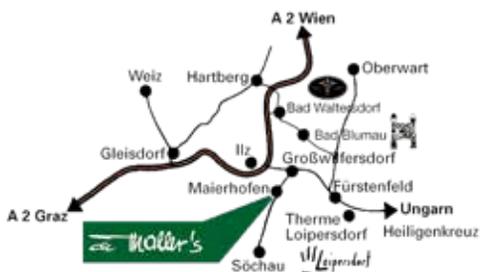
Buschenschank:

21. April 2022 - 02. Juli 2022

18. August 2022 - 12. November 2022

DO | FR | SA ab 13:00 Uhr

Führungen & Weinverkostungen und
Veranstaltungen - je nach Vereinbarung



Weinschloss Koarl Thaller | 8263 Großwilfersdorf Maierhofbergen 24
+43 3387 29 24 | koarl@weinschloss-thaller.at | www.weinschloss-thaller.at