61 Geschmackserlebnisse auf einer Karte

Waldviertler Bier & Hopfen

1. Privatbrauerei Zwettl
2. BrauSchneider
3. Gasthof „Zum Goldenen Löwen“
4. Hotel-Restaurant Schwarz Alm
5. Weitraer Biermeile
6. Bierbrauerei Schrems
7. Hopfenspinnerei
8. Gasthof zur Kirche
9. Brau-Gasthaus zum Fiakerwirt

Waldviertler Käse & Brot

10. DIE KÄSEMACHER
11. Die Traditions-Bio-Backschule im Waldviertel
12. BIO-Bäckerei-Konditorei Hölzl
13. Käsehütte Maria Taferl
14. Bäckerei Kasses

Waldviertler Kräuter, Tees & Gewürze

15. SONNENTOR Erlebnis
16. SONNENTOR Frei-Hof mit Naturgarten der Vielfalt
17. Waldland
18. SONNENTOR Bio-Gasthaus Leibspeis’

Waldviertler Kriecherl

19. Genussregion Waldviertler Kriecherl
20. Burgschenke Rappottenstein

Waldviertler Mohn

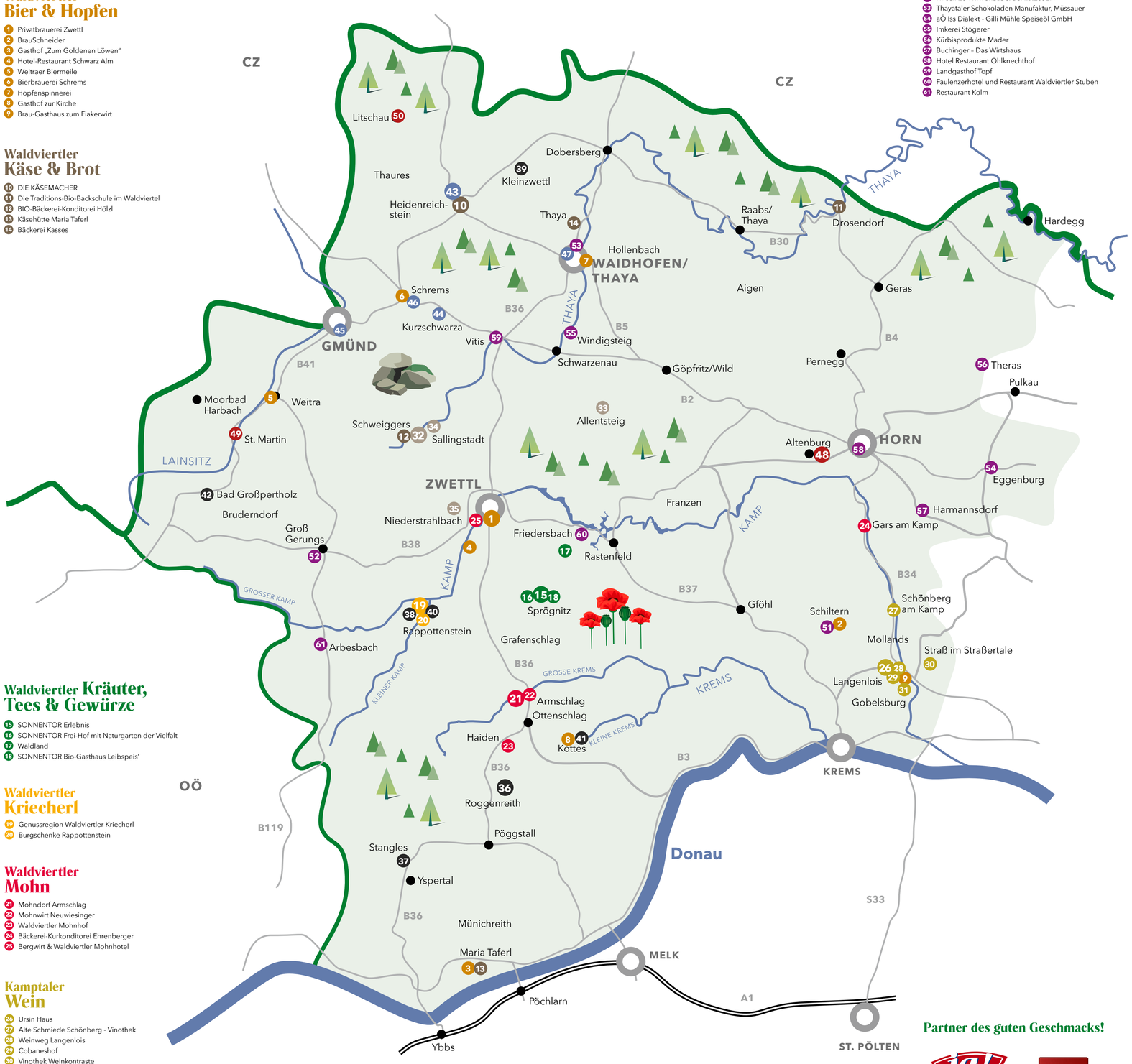
21. Mohndorf Armschlag
22. Mohnwirt Neuwiesinger
23. Waldviertler Mohnhof
24. Bäckerei-Kurkonditorei Ehrenberger
25. Bergwirt & Waldviertler Mohnhotel

Kamptaler Wein

26. Ursin Haus
27. Alte Schmiede Schönberg - Vinothek
28. Weinweg Langenlois
29. Cobaneshof
30. Vinothek Weinkontraste
31. Weingut Schloss Gobelsburg

Waldviertler Erdäpfel

32. Erdäpfelwelt Schweiggers
33. Knödelmanufaktur Klang
34. Dorfwirtshaus Sallingstadt
35. Wirtshaus im Demutsgraben



Waldviertler Spezialitäten & Raritäten

51. Arche Noah
52. Hirsch 28 WIRTShaus & delikatESSEN
53. Thayataler Schokoladen Manufaktur, Müssauer
54. aÖ Iss Dialekt - Gilli Mühle Speiseöl GmbH
55. Imkerei Stögerer
56. Kürbisprodukte Mader
57. Buchinger – Das Wirtshaus
58. Hotel Restaurant Öhlknechthof
59. Landgasthof Topf
60. Faulenzerhotel und Restaurant Waldviertler Stuben
61. Restaurant Kolm

Waldviertler Edelbrände

36. Whisky-Erlebniswelt, Destillerie Haider
37. Wirtshausbrennerei Krenn
38. Waldviertler Streuobstbrenner
39. Heuriger Kainz
40. Destillerie Rogner
41. Destillerie Weidenauer
42. Artner Silva Nortica Waldviertler Bio-Baumschule

Waldviertler Karpfen

43. Genussregion Waldviertler Karpfen
44. Waldschenke Schreiber
45. Stadtwirtshaus Hopferl
46. Naturparkzentrum UnterWasserReich
47. Teichwirtschaft Familie Kainz

Waldviertler Fleischspezialitäten

48. Grillschule Adi Matzek
49. Angushof Anderl
50. Schloss Litschau

Partner des guten Geschmacks!

ja! Natürlich. – aus biologischer Landwirtschaft

AMA GENUSS REGION

so schmeckt NIEDERÖSTERREICH

Wirtshauskultur

Waldviertler Bier & Hopfen

Waldviertler Bier genießt unter Kenner:innen einen exzellenten Ruf. In Österreich ebenso wie in anderen Ländern. Die Zutaten für den großartigen Gerstensaft aus den Waldviertler Brauhäusern sind eine lange, weit in die Vergangenheit zurück reichende Brautradition, sauberes, kristallisiertes Wasser und ideale Wachstumsbedingungen für die Rohstoffe Hopfen und Gerste. Um es auf den Punkt zu bringen: „Hier stimmt einfach alles“.

1 PRIVATBRAUEREI ZWETTL

Der Geschmack von mehr als 300 Jahren Tradition und innovativer Braukunst ist das Erfolgsgeheimnis hinter einer der stärksten Bier-Marken Österreichs. Bester Waldviertler Hopfen und hochwertiges Malz aus Waldviertler Braugerste – diese Zutaten machen die hochqualitativen Biere der Privatbrauerei Zwettl zu einem „überschäumenden“ Geschmackserlebnis.

★ Zwettler Brauerlebnis mit Bierzeit
★ Freitagabend-Dämmerschoppen

ℹ Syrnauer Straße 22-25
3910 Zwettl
+43 2822/500-10
brauerlebnis@zwettler.at
zwettler.at

„Die Privatbrauerei Zwettl steht auf gutem Grund: Das Waldviertel gibt uns unvergleichliches Brauwasser, sein Klima ist optimal für die Kultivierung von Hopfen und Gerste.“

MAG. KARL SCHWARZ, PRIVATBRAUEREI ZWETTL

3 GASTHOF „ZUM GOLDENEN LÖWEN“

Der Biersommelier Andreas Frey bringt den Gästen das Nationalgetränk näher – bei Verkostungen, Bierwanderungen und Bierdegustationsmenüs.

★ Bierverkostungen
★ Bier-Degustationsmenüs

ℹ Hauptstraße 6
3672 Maria Taferl
+43 7413 340
info@freyswirtshaus.at
freyswirtshaus.at

6 BIERBRAUEREI SCHREMS

Gebraut wird hier nach dem letzten Stand der Technik, ohne auf die Tradition zu vergessen. So entstehen genussvolle Bierspezialitäten aus regionalen Rohstoffen.

★ Brauereiführungen inkl. Verkostung
★ Bierschokolade
★ Biersenf

ℹ Niederschremserstraße 1
3943 Schrems
+43 2853 772750
office@schremser.at
schremser.at

8 ***GASTHOF ZUR KIRCHE

Im Gasthof zur Kirche sorgt Familie Schrammel für viel Gemütlichkeit. Hier können sich Gäste im ersten Bierbad Niederösterreichs verwöhnen lassen und die Natur beim Wandern genießen. Verköstigt wird man mit liebevoll zubereiteten, bodenständigen Waldviertler Spezialitäten.

★ 1. Bierbad Niederösterreichs im Wellnessbereich
★ 9 moderne Themenzimmer
★ ausgezeichnete Küche
★ verschiedene Wanderarrangements

ℹ Marktplatz 3
3623 Kottes-Purk
+43 2873 7254
info@waldviertler-bierbad.at
waldviertler-bierbad.at

2 BRAUSCHNEIDER

Im Vordergrund steht das Craft-Bier Erlebnis: kennenlernen, begreifen und dort verkosten, wo produziert wird.

★ Craftbeer-Sorten
★ Führungen inkl. Verkostung

ℹ Laabergstraße 5, 3553 Schiltern
+43 2734 32917
info@brauschneider.at
brauschneider.at

4 HOTEL-RESTAURANT SCHWARZ ALM

Eine ehemalige Almhütte, die sich zu einem gemütlichen 4-Sterne-Hotel inkl. Panorama-Terrasse & Wellnessbereich „AlmSPA“ entwickelt hat.

★ Österreichische Klassiker
★ „Neue Waldviertler Küche“
★ Waldviertler Gastlichkeit
★ Bierkulinarium inkl. Bierbegleitung

ℹ Almweg 1, 3910 Zwettl
+43 2822 53173
willkommen@schwarzalm.at
schwarzalm.at

5 WEITRAER BIERMEILE

Begeben Sie sich auf historischen Pfaden durch die älteste Braustadt Österreichs und erfahren Sie mehr über Weitras Brautradition an neun Mitmach-Stationen.

★ Weitraer Biertour für Genießer:innen
★ Begleitete Stadtrundgänge
★ Nachtwächter-Touren
★ Tägliche Angebote (Mai-Oktober)

ℹ Rathausplatz 1, 3970 Weitra
+43 2856 5006-50
tourismusservice@weitra.gv.at
weitra-tourismus.at

7 HOPFENSPINNEREI

Genießen Sie Bio-Bierspezialitäten der mehrfach prämierten Kleinbrauerei im historischen Mühlen-Ensemble am Thaya-Ufer. Bier und bierige Kleinigkeiten gibt es natürlich auch zum Mitnehmen

★ Verkauf und Ausschank zu den Öffnungszeiten
★ Cracker, Senfkaviar, Biersalz uvm.
★ Heimbrau-Workshops

ℹ Wiener Straße 48
3830 Waidhofen/Thaya
+43 660 200 98 69
hallo@hopfenspinnerei.at
hopfenspinnerei.at

9 BRAU-GASTHAUS FIAKERWIRT

Im Herzen der Weinstadt Langenlois gelegen, werden Sie im schönen Schanigarten mit Köstlichkeiten der traditionellen und regionalen Küche verwöhnt. Seit 2008 wird mit Leidenschaft in der hauseigenen Brauerei das „FIAKERBRÄU“ gebraut.

★ Traditionelle Gaststättenkultur
★ Hauseigene Brauerei
★ Whisky-Produktion

ℹ Holzplatz 7
73550 Langenlois
office@fiakerwirt.at
+43 2734 2150
fiakerwirt.at

Waldviertler Käse & Brot

Käse und Brot gelten zu Recht als kulinarische Einheit. Camembert und Baguette haben sich als Paar in den Köpfen der Genießer:innen etabliert. Wenn es aber um Käse und Brot geht, liegt „Frankreich“ in Österreich – und zwar im Waldviertel. Denn das Waldviertel bietet mit seiner beeindruckenden Vielfalt an regionalen Käsesorten und seinem einzigartigen Roggenbrot die Geschmackseinheit par excellence.

10 DIE KÄSEMACHER

DIE KÄSEMACHER, stellen in ihrer Manufaktur nach bewährter Tradition vielfältige Käse- und Antipasti-Spezialitäten her - Voraussetzung dafür ist eine sorgfältige Milchproduktion im Einklang mit der Natur. Bei einem Besuch in der KÄSEMACHERWELT in Heidenreichstein gewähren die Antipasti-Pioniere Einblicke in die Produktion.

★ Schaumanufaktur
★ Führung inkl. Verkostung
★ Shop
★ Restaurant

ℹ Litschauerstraße 18
3860 Heidenreichstein
+43 2862 52528-0
office@kaesemacherwelt.at
kaesemacherwelt.at

„Viel Liebe und unsere bewährte Tradition – und freilich beste Milch von Waldviertler Schafen und Ziegen – das sind die wichtigsten Zutaten für unsere vielfältigen Käsesorten.“

DORIS PLONER, GESCHÄFTSFÜHRERIN DIE KÄSEMACHER

12 BIO-BÄCKEREI-KONDITOREI HÖLZL

BIO von der Ähre bis zum Brot! Hofeigenes Getreide und nach traditioneller Art gereifter Sauerteig - das gibt dem Bio-Brot seinen unverkennbaren Geschmack.

★ Bio-Brote und Gebäck
★ Betriebsführungen
★ Ab-Hof-Verkauf

ℹ Unterwindhag 6
3931 Schweiggers
+43 664 5381191
+43 2829 7276
info@bio-baeckerei.at
bio-baeckerei.at

13 KÄSEHÜTTE MARIA TAFERL

Hier im Bauernladen finden Sie veredelte Käsespezialitäten aus dem hauseigenen Reifekeller und Österreichs Kleinkäsereien. Weiteres gibt’s Naturkost und Backwaren aus der dazugehörigen Backstube und echtes Bauernbrot aus den umliegenden Höfen. Die g’schmackige Käsevielfalt wird von regionalen Köstlichkeiten und vielen Geschenkideen ergänzt.

★ Käseveredelung
★ Bauernladen
★ Wochenmärkte

ℹ Wimm 6
3672 Maria Taferl
+43 7413 6180
info@kaesehuette.at
kaesehuette.at

14 BÄCKEREI KASSES

„Gsund und Guat“ – lautet das Motto der Bäckerei Kasses im nördlichen Thaya. Als einzige österreichische „SlowBaking“ zertifizierte Bäckerei wird man diesem Motto voll und ganz gerecht.

★ 1. Zertifizierter Slowbacker in Österreich
★ Brotspezialitäten aus teils selbstangebauten Urgetreidesorten wie dem Champagnerroggen
★ Brotraritäten wie Sauerkrautbrot oder Zwiebelkranz

ℹ Hauptstraße 11
3842 Thaya
+2842 52657
baeckerei@kasses.at
kasses.at

11 DIE TRADITIONS-BIO-BACKSCHULE IM WALDVIERTEL

Unter den stimmungsvollen Gewölben des Alten Bürgerspitals mit Backschul-Leiterin und Buchautorin Elisabeth Ruckser in die Brot-Welt eintauchen und spannendes rund um Mehl, Backtechniken, Sauerteig, uvm. erleben.

★ Back-Workshops
★ Mehl- und Getreidekunde
★ Gruppenangebote
★ Schwerpunkt Bio

ℹ Bürgerspitalgasse 11
2095 Drosendorf Stadt
+43 664 3111484
elisabeth@ruckser.net
bio-backschule.at

Dem Geschmack des Waldviertels auf der Spur in 10 Schritten

1. Anstoßen mit einem Bier der **PRIVATBRAUEREI ZWETTL**
2. Eine Tasse Gute Laune von **SONNENTOR** holen
3. Dabei sein, wenn die Teiche der **GENUSS REGION WALDVIERTLER KARPFEN** kochen
4. Einen Schluck „Original Rye Whisky J.H.“ der **WHISKY-ERLEBNISWELT & DESTILLERIE HAIDER** erleben
5. Traditionell zubereitete Mohnzelten im **MOHNDORF ARMSCHLAG** vernaschen
6. Den Teller mit Peppersweet von **DIE KÄSEMACHER** aufpeppen
7. Mit einem Glas pfeffrigen Grünen Veltliner der Gebietsvinothek **URSIN HAUS** verwöhnen lassen
8. In der Vergangenheit der Waldviertler Erdäpfel in der **ERDÄPFELWELT SCHWEIGGERS** graben
9. Die Süße Seite des Waldviertels mit Produkten der **GENUSS REGION WALDVIERTLER KRIECHERL** genießen
10. Die Grillzange weltmeisterlich in der **GRILLSCHULE ADI MATZEK** schwingen

Waldviertler Kräuter, Tees & Gewürze

Kräuter und Gewürze verströmen ein Aroma der Begeisterung: Kräuterwanderungen, Kurse oder Bücher für das Kochen mit Kräutern und Wildpflanzen sind gefragt wie nie zuvor. Die Entwicklung entspricht damit dem kulinarischen Zeitgeist, in dem es um Gesundheit, Natürlichkeit und eine Rückkehr zum Ursprünglichen geht. Und dieser Zeitgeist ist zweifellos im Waldviertel zuhause.

15 SONNENTOR ERLEBNIS

SONNENTOR begeistert seit 1988 mit Tees, Kräutern und Gewürzen. Alles begann mit der Idee von Johannes Gutmann und drei Waldviertler Bio-Bäuerinnen und -Bauern. Seitdem hat sich viel getan. Unter dem Titel „SONNENTOR Erlebnis“ öffnet der Waldviertler Kräuter-Spezialist seine Tore. Hier erleben Sie die duftende Welt der getrockneten Kräuter und Gewürze aus biologischer Landwirtschaft mit allen Sinnen.

★ Bio-Tees und Bio-Gewürze
★ Betriebsführung
★ Stadt- und Land-Lofts
★ Seminare und Feste
★ Wald-Reich

ℹ Sprögnitz 10
3913 Sprögnitz
+43 2875 7256-100
erlebnis@sonnentor.at
sonnentor.com/erlebnis

„Unsere Kräuter und Gewürze sind wahre Schätze der Natur, die wir mit größter Sorgfalt und Respekt vor der Umwelt auswählen und verarbeiten.“

JOHANNES GUTMANN, SONNENTOR GRÜNDER

16 SONNENTOR Frei-Hof mit Naturgarten der Vielfalt

Entdecken Sie die Vielfalt an Lebensräumen und Lebewesen mit Permakultur-Tipps für den eigenen Garten und Balkon.

ℹ Sprögnitz 29
3913 Sprögnitz
+43 2875 7256-100
erlebnis@sonnentor.at
sonnentor.com/frei-hof

17 WALDLAND

Die Vielfalt des feinen Geschmacks – Kräuter, Gewürze, Tees, Öle, Fisch, Geflügel, Mohn und vieles mehr aus regionaler Landwirtschaft findet man am Waldlandhof.

★ Regionale Spezialitäten und Catering
★ Café, Spezialitätengeschäft und Leinenhaus
★ Betriebsführungen

ℹ Oberwaltenreith 10
3533 Friedersbach
+43 2826 7443-400
verkauf@waldland.at
waldland.at

18 SONNENTOR Bio-Gasthaus Leibspeis’

Österreichische Klassiker werden in der Leibspeis’ ebenso liebevoll zubereitet wie vegetarische und vegane Köstlichkeiten.

★ 100% biologisch, saisonal und regional

ℹ Sprögnitz 15
3913 Sprögnitz
+43 2875 7256-450
leibspeis@sonnentor.at
sonnentor.com/leibspeis

Waldviertler Kriecherl

So viel kulinarische Menschheitsgeschichte steckt selten in einem Marmeladenglas, Sirup oder Edelbrand: Seit 6.000 Jahren lassen sich die Menschen schon das Kriecherl schmecken. Im Neolithikum war das Kriecherl sogar als Grabbeigabe gebräuchlich. Tief und weit reichen die historischen und geografischen Wurzeln dieser alten Kulturpflanze mit ihrem Steinobst – doch erst im Waldviertel ist das Kriecherl zu einer weltweit einzigartigen Spezialität herangereift.

19 GENUSSREGION WALDVIERTLER KRIECHERL

Vor Jahrtausenden in unserer Region entstanden und bis heute im Waldviertel erhalten und bewahrt. Lange kaum beachtet wurde die gelbgrüne Steinfrucht in den letzten Jahren wieder aus dem Dornröschenschlaf erweckt.

ℹ Sonnleiten 152
3911 Rappottenstein
+43 680 2147135
info@kriecherl.at
kriecherl.at

„Das Kriecherl ist die gelbe Perle des Waldviertels. Es war immer schon da – wild, perfekt angepasst, herrlich aromatisch und einzigartig in seiner Vielfalt.“

CHRISTIAN BISICH, OBMANN GENUSSREGION WALDVIERTLER KRIECHERL

20 BURGSCHENKE RAPPOTTENSTEIN

Hier werden Sie mit hausgemachtem Gebäck, Säften, einem klassischen Schweinsbraten, Mehlspeisen, Pralinen oder einem Eisbecher verzaubert.

★ Großzügiger Gastgarten
★ Direkter Blick auf die Burg Rappottenstein
★ Bodenständige, regionale und saisonale Küche

ℹ Rappottenstein 85
3911 Rappottenstein
0664 10 282 89
burgschenkerappottenstein@gmail.com
burgschenke.net

Zeichenerklärung

- Waldviertler **Bier & Hopfen**
- Waldviertler **Käse & Brot**
- Waldviertler **Kräuter, Tees & Gewürze**
- Waldviertler **Kriecherl**
- Waldviertler **Mohn**
- Kamptaler **Wein**
- Waldviertler **Erdäpfel**
- Waldviertler **Edelbrände**
- Waldviertler **Karpfen**
- Waldviertler **Fleischspezialitäten**
- Waldviertler **Spezialitäten & Raritäten**
- AMA Genussregion
- Niederösterreich Card
- Niederösterreichische Wirtshauskultur
- Waldviertler Karpfen
- Slow Food

NIEDERÖSTERREICH Einfach entdecken
WALDVIERTEL
waldviertelpur
waldviertelpur.at

Waldviertler Mohn

Jeder Besuch im Waldviertel sollte mit einem typischen Mohnschmankerl gekrönt werden. Die Auswahl dabei ist groß. Von der Waldviertler Mohntorte über den Mohnstrudel bis hin zu den Mohnzelten, jener süßen Köstlichkeit aus Erdäpfelteig und gequetschtem Graumohn, die den „Geschmack des Waldviertels" widerspiegelt wie kaum etwas anderes.

21

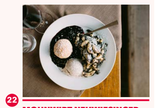
MOHNDORF ARMSCHLAG

Seit 35 Jahren begeistert das „Mohndorf" mit einem Mohngarten, einem einzigartigen „Mohniversum", dem längsten Mohnblumengemälde und der größten Mohnmühlensammlung: Seit 1989, nach einer Idee von Johann Neuwiesinger, ist es nun eine der buntesten Attraktionen des Waldviertels.

- Mohniversum
- Mohnbauernladen
- Mohnblüte im Juli
- Mohnexpress zur Blütezeit
- Mohnblumengemälde
- Mohngarten
- www.mohnquiz.at

ℹ Mohndorf Armschlag
3525 Sallingberg
☎ +43 2872 7421
✉ info@mohndorf.at
🌐 mohndorf.at

> „Die einzigartige Mohnkultur des Waldviertels hat im Mohndorf und mit kulinarischen Erlebnissen beim „Mohnwirt" ein engagiertes Zuhause gefunden."
>
> MOHNWIRT-EHEPAAR NEUWIESINGER UND OBFRAU EDITH WEISS, MOHNDORF ARMSCHLAG



22

MOHNWIRT NEUWIESINGER

Das Mohnwirtshaus im Mohndorf Armschlag bietet kulinarische Köstlichkeiten rund um den Waldviertler Graumohn, sowie die weltweit größte Sammlung an Mohnmühlen und eine Mohnzelterei mit öfentlichen Mohnzelten. Lassen Sie sich „vermohnen"!

- Mohnspezialitäten
- Mohnzelterei
- Mohn-Amour Produkte
- Größte Mohnmühlensammlung

ℹ Armschlag 9
3525 Sallingberg
☎ +43 2872 7421
✉ info@mohnwirt.at
🌐 mohnwirt.at

23

WALDVIERTLER MOHNHOF

Die Spezialitäten des Hauses sind hochwertige Öle aus den Mohnsorten: Grau-, Blau- und Weißmohn.

- Mohnmuseum
- Führungen inkl. Verkostung
- Mohnöle
- Mohnprodukte

ℹ Haiden 11
3631 Ottenschlag
☎ +43 2872 7449
✉ info@mohnhof.at
🌐 mohnhof.at

24

BÄCKEREI-KURKONDITOREI EHRENBERGER

Nur bei Ehrenberger findet man den Original Waldviertler Mohnzuzler.

- Original Waldviertler Mohnzuzler

ℹ Dreifaltigkeitsplatz 55
3571 Gars am Kamp
☎ +43 2985 2241 12
✉ ehrenberger@mohnzuzler.at
🌐 mohnzuzler.at

25

BERGWIRT & WALDVIERTLER MOHNHOTEL

Bei Eva und Maria Schrammel gibt es nicht nur köstliche Mohngerichte, sondern man kann auch im Mohnhotel nächtigen.

- Mohnspezialitäten
- Mohnzimmer

ℹ Moidrams 1
3910 Zwettl
☎ +43 2822 52803
✉ info@hotel-bergwirt.at
🌐 mohnhotel.at

Kamptaler Wein

Wenn sie vom Kamptal sprechen, geraten Weinliebhabende gern ins Schwärmen. Nicht nur der Weine wegen. Die sind straff, mineralisch und von beeindruckender Langlebigkeit. Es ist auch die Landschaft, die viele fasziniert. Vom Heiligenstein aus betrachtet, ist die spätsommerliche Abendstimmung, wenn die Sonne hinter dem Schiltener Berg langsam untergeht, kaum zu überbieten.

26

URSIN HAUS

Mitten im Herzen der Weinmetropole Langenlois stehen die Tore des Ursin Haus ganzjährig offen. Hier lässt sich die perfekte Symbiose einer Vinothek und einem Tourismus-Informationsbüro genießen und erleben. Die Kamptaler Gebietsvinothek bietet mehr als 300 Weine, Edelbrände und vieles mehr von 57 Winzern aus der Region zu Ab-Hof-Preisen.

- Vinothek
- Tourismus-Informationsbüro

ℹ Kamptalstraße 3
3550 Langenlois
☎ +43 2734 2000-0
✉ info@ursinhaus.at
🌐 ursinhaus.at

> „Das Ursin Haus und seine erlesene Vinothek versammelt im Herzen der Weinmetropole Langenlois die edlen Tropfen der Kamptaler Spitzenwinzerinnen."
>
> WOLFGANG SCHWARZ, GESCHÄFTSFÜHRER URSIN HAUS

27

ALTE SCHMIEDE SCHÖNBERG - VINOTHEK

In besonderem Ambiente können über 100 Weine verkostet und zu Ab-Hof-Preisen mitgenommen werden. Auch zahlreiche regionale Produkte bietet die Alte Schmiede.

- Vinothek
- Weinverkostungen
- Tourismus-Informationsbüro

ℹ Hauptstraße 36
3562 Schönberg am Kamp
☎ +43 2733 76476
✉ info@alteschmiede-schoenberg.at
🌐 alteschmiede-schoenberg.at

28

WEINWEG LANGENLOIS

Erlebnisrundweg (6 km) und Entdeckungsreise durch den spannenden und herausfordernden „Arbeitsplatz Weingarten".

- Interaktive Stationen
- Weinsafes (Leihschlüssel inkl. Degustationsset)

ℹ Kamptalstraße 3
3550 Langenlois
☎ +43 2734 2000-0
✉ info@ursinhaus.at
🌐 langenlois.at/weinweg

29

COBANESHOF

Saisonalität und Regionalität werden hier ganz ernst genommen, aber keine Angst: Ernst ist man im Hause sonst ganz und gar nicht!

- Heuriger
- Zimmer
- Weine

ℹ Weinstraße 37
3550 Gobelsburg
☎ +43 2734 2564
✉ office@cobaneshof.at
🌐 cobaneshof.at

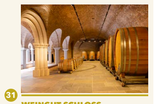
30

VINOTHEK WEINKONTRASTE

Die Winzer der Region präsentieren hier ihre Produkte. Über 200 Weine stehen zum Verkosten und Genießen zur Verfügung.

- Vinothek
- Weinverkauf

ℹ Langenlioserstraße 199
3491 Straß im Straßertale
☎ +43 2735 3900
✉ info@weinkontraste.at
🌐 weinkontraste.at



31

WEINGUT SCHLOSS GOBELSBURG

Das älteste Weingut der Region Kamptal konzentriert sich auf die typischen Herkunftsweine der Region sowie auf Premiumsekt.

- Ab-Hof-Verkauf
- Weinverkostungen
- Kellerführungen Fr & Sa um 14 Uhr nach Voranmeldung

ℹ Schlossstraße 16
3550 Gobelsburg
☎ +43 2734 2422
✉ schloss@gobelsburg.at
🌐 gobelsburg.at

Waldviertler Erdäpfel

Fast möchte man meinen, die Geschichte wäre andersrum verlaufen: Ja, der Erdapfel sei schon immer ein waschechter Waldviertler gewesen und von dort aus nach Südamerika gelangt und nicht umgekehrt. Für Gourmets gibt es jedenfalls keine bessere „Erdäpfelregion" als das Waldviertel, wo diese wertvolle Knolle auf einer Seehöhe von etwa 480 bis 670 m gedeiht.

32

ERDÄPFELWELT SCHWEIGGERS

Dem „Erpfi" wird mit der Waldviertler Erdäpfelwelt Schweiggers ein österreichweit einzigartiges Museum gewidmet. Lebendig und spannend wird hier in der Historie und Biologie der außergewöhnlichen Knolle gegraben. Ein Film führt unterhaltsam und informativ durchs ganze Erdäpfel-Jahr. Kein Knollen-Geheimnis bleibt ungelüftet.

- Führungen
- Direktvermarktung in der Umgebung

ℹ Hauptplatz 25
3931 Schweiggers
☎ +43 2829 9234
✉ gemeinde@schweiggers.gv.at
🌐 schweiggers.gv.at

CARD

> „Nirgendwo sonst entfaltet dieser kulinarische Tausendsassa eine solch große Aromenvielfalt."
>
> MARIA HÖDL UND JOSEF SCHADEN, WALDVIERTLER ERDÄPFELWELT SCHWEIGGERS

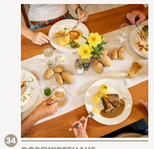
33

KNÖDELMANUFAKTUR KLANG

Aus besten Zutaten aus dem Waldviertel entstehen hier handgemachte Knödelspezialitäten.

- handgemachte gefüllte Erdäpfelknödel

ℹ Zwettlerstraße 33
3804 Allentsteig
☎ +43 2824 2301
✉ office@klang-knoedel.at
🌐 klang-knoedel.at



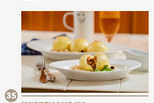
34

DORFWIRTSHAUS SALLINGSTADT

Von den berühmten Erdäpfelknödeln über Erdäpfel Cordonbleu, Erdäpfel-Röstl, Erpfi-Roulade – die „tolle Knolle" steht hier im Rampenlicht.

- Hausmannskost rund um den Erdäpfel

ℹ Sallingstadt 46
3931 Schweiggers
☎ +43 664 641 541 3
✉ dorfwirtshaus@sallingstadt.net
🌐 sallingstadt.net/wirtshaus



35

WIRTSHAUS IM DEMUTSGRABEN

Aus eigens angebauten Erdäpfeln werden die wohl besten Knödel im Waldviertel gedreht - ob klassisch oder mit verschiedenen Füllungen.

- Erdäpfelknödel-Variationen
- Zwettler Bierknödel

ℹ Niederstrahlbach 36
3910 Zwettl
☎ +43 2822 52364
✉ info@demutsgraben.at
🌐 demutsgraben.at

Waldviertler Edelbrände

Hochwertige Edelbrände sind mehr als einfach nur Schnaps. Aromatische Fruchtbrände gehören ebenso zur hohen Schule der Brennkunst, wie vollmundige, fassgereifte Getreidebrände, wie Whisky, Wodka oder auch Gin.
Die Waldviertler Edelbrenner:innen haben sich dem soliden Handwerk verpflichtet und bieten Hochprozentiges auf höchstem Niveau.

36

WHISKY-ERLEBNISWELT, DESTILLERIE HAIDER

Seit 1995 hat sich die Familie Haider, aus Roggenreith, dem Getreideanbau und in seiner edelsten Form verschrieben - dem Whisky. Österreichs älteste Whiskydestillerie setzt auf Regionalität und Individualität und überzeugt mit ihren Abfüllungen. Auch im internationalen Vergleich - die Whiskys wurden bereits mehrfach hoch prämiert.

- Whisky-Erlebniswelt
- Führungen inkl. Verkostung

ℹ Roggenreith 3
3664 Roggenreith
☎ +43 2874 7496
✉ haider@roggenhof.at
🌐 whiskyerlebniswelt.at

CARD

> „Unsere Familie gründete 1995 die I. Whiskydestillerie Österreichs. Heuer arbeiten wir daran die Faszination Whisky zu einem besonderen Erlebnis zu machen."
>
> MAG. JASMIN HAIDER-STADLER, WHISKY-DESTILLEREIE HAIDER

37

WIRTSHAUSBRENNEREI KRENN

Im Wirtshaus brennt's - mit scharfen Krenschmankerln und feinen Edeldestillaten, für die Hans Krenn in 30 Jahren mehr als 700 Auszeichnungen erhalten hat.

- Edelbrände
- saisonale Wirtshausschmankerl
- geführte Edelbrandverkostungen inkl. Brennereibesichtigung
- komfortable Themen- und Genießerzimmer

ℹ Stangles 41
3683 Ysperdal
☎ +43 7415 7258
✉ krenn@wirtshausbrennerei.at
🌐 wirtshausbrennerei.at

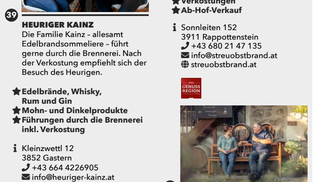
38

WALDVIERTLER STREUOBSTBRENNER

Streuobstbrände aus dem Waldviertel sind ein aromatisch-köstliches Geschmackserlebnis.

- Verkostungen
- Ab-Hof-Verkauf

ℹ Sonnleiten 152
3911 Rappottenstein
☎ +43 680 21 47 135
✉ info@streuobstbrand.at
🌐 streuobstbrand.at



39

HEURIGER KAINZ

Die Familie Kainz - allesamt Edelbrandsommeliere - führt gerne durch die Brennerei. Nach der Verkostung empfiehlt sich der Besuch des Heurigen.

- Edelbrände, Whisky, Rum und Gin
- Mohn- und Dinkelprodukte
- Führungen durch die Brennerei inkl. Verkostung

ℹ Kleinzwettl 12
3852 Gastern
☎ +43 664 4226905
✉ info@heuriger-kainz.at
🌐 heuriger-kainz.at

40

DESTILLERIE ROGNER

Hochwertiger Whisky, Gin, Rum und andere Köstlichkeiten erwarten Sie im gemütlichen Verkostungsraum direkt neben der Brennerei.

- Waldviertler Kriecherlbrand
- W4 Gin
- Verkostungen

ℹ Roiten 13
3911 Rappottenstein
☎ +43 2828 8505
✉ info@destillerie-rogner.at
🌐 destillerie-rogner.at

41

DESTILLERIE WEIDENAUER

Für die international prämierten Whiskys aus Hafer und Dinkel ist die Destillerie ebenso bekannt wie für die vielen Fruchtbrände, Liköre, Nektare, Fruchtaufstriche sowie Essig und Sekt.

- Hafer-Whisky & Obstbrände
- Große Kriecherl-Produktpalette
- Besichtigung oder Führung inkl. Verkostung

ℹ Leopolds 6
3623 Kottes
☎ +43 2873 7276
+43 676 75 48 191
✉ info@weidenauer.at
🌐 weidenauer.at

CARD

42

ARTNER SILVA NORTICA WALDVIERTLER BIO-BAUMSCHULE

Alte Obstsorten und Raritäten werden hier zu Freiwalder Bio-Produkten wie Marmeladen, Liköre und Edelbrände veredelt.

- Spezialveredelungen
- hofeigene Produkte
- Führungen inkl. Verkostung

ℹ Reichenau am Freiwald 9
3972 Bad Großpertholz
☎ +43 2857 2970
✉ artner@biobaumschule.at
🌐 artner.biobaumschule.at

DAS WALDVIERTEL

in Zahlen

41,8 % WALDFLÄCHE

1000 TONNEN GEERNTETER GRAUMOHN

2000 TEICHE UND SEEN

52 WIRTSHAUS KULTUR BETRIEBE

1820 SONNEN STUNDEN

Quelle: Stand: Juli 2023; Waldland, ZAMG, Regionalentwicklung Waldviertel

Waldviertler Karpfen

Wenn es Herbst wird im Waldviertel und erste Nebelschwaden über den Teichen liegen, beginnt in der Region das Teichabfischen. Bei diesem traditionellen Verfahren holen die Waldviertler Fischzüchter:innen mit Netzen und durch Ablassen des Wassers schonend ihre „Ernte" aus dem Teich. Unbelastetes Wasser und der hohe Anteil an Naturnahrung aus dem Teich sind Basis für die Qualität der Karpfen.

43

GENUSSREGION WALDVIERTLER KARPFEN

Das Waldviertel mit seinen über 2000 Teichen ist die größte Karpfenzuchtregion Österreichs. Die Genussregion Waldviertler Karpfen vereint Teichwirtinnen und Gastronomiebetriebe, denen die Qualität der Waldviertler Karpfen und eine nachhaltige naturnahe Aufzucht besonders am Herzen liegt.

ℹ Schremser Straße 1
3860 Heidenreichstein
✉ forstamt@kinsky-heidenreichstein.at
🌐 waldviertler-karpfen.at

> „Der Waldviertler Karpfen hat Dank artgerechter Haltung und langsamen Wachstums ein kerniges Fleisch mit zartem Geschmack und einen hohen Anteil an wertvollen Omega-3 Fettsäuren."
>
> FM DIPL.ING. WILLIBALD HAFELLNER, OBMANN VEREIN „GENUSSREGION WALDVIERTLER KARPFEN"

44

WALDSCHENKE SCHREIBER

Im urigen Wirtshaus mitten im Wald kommen nur Bio-Karpfen aus der Region auf den Teller.

- Hausmannskost vom Bio-Karpfen

ℹ Kurzschwarza 37
3944 Kurzschwarza
☎ +43 664 4033390
✉ gastro@waldschenke-schreiber.at
🌐 waldschenke-schreiber.at

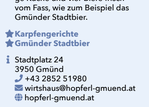
45

STADTWIRTSHAUS HOPFERL

Das traditionelle Stadtwirtshaus bietet kreative, bodenständige Küche und vier Biere frisch vom Fass, wie zum Beispiel das Gmünder Stadtbier.

- Karpfengerichte
- Gmünder Stadtbier

ℹ Stadtplatz 24
3950 Gmünd
☎ +43 2852 51980
✉ wirtshaus@hopferl-gmuend.at
🌐 hopferl-gmuend.at



46

NATURPARKZENTRUM UNTERWASSERREICH

Hier erfährt man Wissenswertes über den Karpfen, kann Mikroskopieren, Fische im Aquarium beobachten oder bei einer Otter-Schaufütterung dabei sein.

- Fischotter-Schaufütterung

ℹ Moorbadstraße 4
3943 Schrems
☎ +43 2853 76334
✉ info@unterwasserreich.at
🌐 unterwasserreich.at

CARD

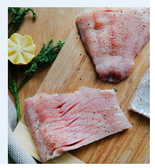
47

TEICHWIRTSCHAFT FAMILIE KAINZ

In der Teichwirtschaft Kainz werden die Karpfen nur mit Getreide aus der Region gefüttert. Eine artgerechte Haltung ist oberstes Prinzip.

- Ab-Hof-Verkauf

ℹ Heidenreichsteiner Straße 57
3830 Waidhofen an der Thaya
☎ +43 2842 52888
+43 664 3086336
✉ office@waldviertelfisch.at
🌐 waldviertelfisch.at



waldviertel.at/regionallaeden

Waldviertler Fleischspezialitäten

Natürliche Lebensbedingungen in der Waldviertler Natur, respektvoller Umgang mit den Tieren sowie gekonnte Verarbeitung nach traditionellen Rezepten – das ist Qualität aus dem Waldviertel, die man schmeckt. Die Angus-Rinder weiden auf großzügigen Wiesen. Wer dieses Angus-Rindfleisch probieren möchte, muss nicht weit reisen, sondern wird ebenfalls im Waldviertel fündig.

48

GRILLSCHULE ADI MATZEK

Die Grillschule von Doppel-Grillweltmeister Adi Matzek bietet Seminare und Workshops und macht auch Sie zur Grillmeisterin/zum Grillmeister. Die Teambuilding-Veranstaltungen stärken zudem den Erfolg und Teamgeist! Genießen Sie in einzigartiger uriger Atmosphäre, im nachhaltig revitalisierten Vierkanthof, auch die kulinarischen Highlights bei Adi's Soulfood-Events!

- Grillseminare
- Steak-, Rum-, Zigarren-Tastings
- Eventlocation zu mieten
- Kulinarikveranstaltungen
- Grillshop

ℹ Burgerwiesen 8
3591 Altenburg
☎ +43 2982 2637
✉ matzek@grillschule.at
🌐 grillschule.at

49

ANGUSHOF ANDERL

Rindfleisch, Schinken und Wurstspezialitäten aus 100% Angusrind - sowie Gartenführungen, Hofladen und Jausenstation. Spezialitäten vom Angusrind und ein Gartenparadies - bei Sandra und Manfred Anderl ist alles Bio!

- Spezialitäten vom Angusrind
- Gartenführungen

ℹ Harmanschlag 23
3971 St. Martin
☎ +43 664 1520356
✉ anderl@angushof.at
🌐 angushof.at

50

SCHLOSS LITSCHAU

Seit 2021 veredelt Schloss Litschau das Wild aus dem heimischen Wald und die Fische aus der eigenen Teichwirtschaft. Durch die Zusammenarbeit mit einem Litschauer Fleischer sind die Produkte lokal, nachhaltig und geschmacklich natürlich gehalten. Durch die Betriebsführungen wollen Franziskus und Amelie Seilern-Aspang unter anderem die Wertschätzung gegenüber Wild und Fisch heben.

- Betriebsführung inkl. Verkostung und einem Glas Wein
- Kulinarische Events in der Natur
- Verkauf der Spezialitäten jeden Samstag im Hofladen

ℹ Langauer Str. 37
3874 Litschau
☎ 0664/5037786
✉ office@schlosslitschau.at
🌐 schlosslitschau.at

51

ARCHE NOAH

Über 500 seltene und wertvolle Kulturpflanzen-Arten aus dem umfangreichen ARCHE NOAH Samenarchiv können bestaunt und gekauft werden. Dazu gibt es Kulinarisches in der Gartenküche.

- Schaugarten
- Führungen
- Regionale und saisonale Küche

ℹ Obere Straße 40
3553 Schiltern
☎ +43 2734 8626
✉ info@arche-noah.at
🌐 arche-noah.at

52

HIRSCH28 WIRTSHAUS & delikatESSEN

Waldviertler Küche behutsam modernisiert. Regionale Biere, Säfte, Brände und eine Weinkarte mit ca. 500 Positionen warten auf Sie.

- Chutneys und Fruchtaufstriche
- regionale und saisonale Küche
- NÖ Weinwirt 2022

ℹ Zwettler Straße 28
3920 Groß Gerungs
☎ +43 676 5666673
✉ rudi@wirtshaushirsch.at
🌐 hirsch28.at

53

THAYATALER SCHOKOLADEN MANUFAKTUR, MÜSSAUER

Hier entstehen Schokoladespezialitäten aus feinsten regionalen Produkten und kulinarischen Besonderheiten.

- handgeschöpfte Schokolade mit Waldviertler Füllungen

ℹ Böhmgasse 19
3830 Waidhofen an der Thaya
☎ +43 2842 52610
✉ konditorei@muessauer.at
🌐 muessauer.at

54

AÖ ISS DIALEKT - GILLI MÜHLE SPEISEÖL

Wer die Gilli-Mühle besucht, erlebt regionale Bio-Öle und Bio-Essige erzeugt in einer 460 Jahre alten Schaumühle, die schon seit vielen Generationen Familienmitglied ist und viel zu erzählen hat.

- Qualitätsöle und -Essige
- Führungen inkl. Verkostung (nach tel. Voranmeldung)

ℹ Erzherzog-Karl-Ring 17
3730 Eggenburg
☎ +43 664 4554 153
✉ info@iss-dialekt.at
🌐 iss-Dialekt.at

55

IMKEREI STÖGERER

Besuchen – Erleben – Genießen Besuchen Sie eine ausgezeichnete Bio-Imkerei deren Produkte und Angebote Sie mit allen Sinnen genießen können.

- Bienenhaus und Bienengarten
- Führungen inkl. Verkostung
- Ab-Hof-Verkauf
- Führungen an jedem Freitag und Samstag um 14 Uhr von April bis Oktober

ℹ Willings 18
3841 Windigsteig
☎ +43 664 4383414
✉ info@imker-honig.at
🌐 imker-honig.at

CARD

56

KÜRBISPRODUKTE MADER

Seit 30 Jahren widmet man sich dem Anbau von Ölkürbissen, aus denen bestes Kürbiskernöl und eine Palette von Kürbiskernen in unterschiedlichen Variationen hergestellt werden.

- Kürbiskernöl
- Kürbiskerne
- Kürbisschokolade
- Ab-Hof-Verkauf
- Online-Shop

ℹ Theras 46
3742 Theras
☎ +43 664 93 100 96
✉ mader@kuerbisprodukte.at
🌐 kuerbisprodukte.at

57

BUCHINGER - DAS WIRTSHAUS

Mit frischen Kräutern aus dem eigenen Garten sowie frischem Fleisch von umliegenden Bauern wird in der Küche möglichst nachhaltig gezaubert - regional und saisonal.

- regionale und saisonale Küche

ℹ Harmannsdorf 18
3713 Harmannsdorf
☎ +43 2984 8241
✉ info@gasthofbuchinger.at
🌐 gasthofbuchinger.at

58

HOTEL RESTAURANT ÖHLKNECHTHOF

Köstliches aus der Region und eine innovative Küche, die nicht am Gast vorbeikocht, sind Anliegen der beiden Verantwortlichen Geschäftsführer Nikolaus Henkel und Küchenchef Bernd Treimer.

- wir geben Zeit

ℹ Pragerstraße 3-5
3580 Horn
☎ +43 2982 30 100
✉ office@oehlknechthof.at
🌐 oehlknechthof.at

CARD Slow Food

59

LANDGASTHOF TOPF

Seit 1998 ist der Landgasthof zum Topf durchgehend mit einer Haube von Gault Millau ausgezeichnet und seit 2022 sogar mit 2 Hauben. Das Motto lautet: „Waldviertler Küche neu interpretiert mit französischem Einschlag."

- regionale und saisonale Küche
- Feinschmecker-Menüs

ℹ Kaltenbach 26
3902 Vitis
☎ +43 2841 8329
✉ landgasthaus.topf@a1.net
🌐 landgasthof-topf.at

60

FAULENZERHOTEL UND RESTAURANT WALDVIERTLER STUBEN

Im Faulenzerhotel in Friedersbach verwöhnt Familie Schweighofer ihre Gäste in den „Waldviertler Stuben" mit traditionell-innovativer Wirtshausküche. Im Wellnessbereich, der „Faulenzeroase", können Gäste in der Sauna, im Indoor-Pool oder im Faulenzergarten zur Ruhe kommen.

- Erstes und einziges Faulenzerhotel
- Sänftenträgerservice auf Anfrage
- Mohnpauschalen mit Nächtigung
- Umfangreiche Wein- und Spirituosenkarte mit viel regionalem Bezug

ℹ Friedersbach 53
3533 Friedersbach
☎ +43 2822/77511-0
✉ willkommen@faulenzerhotel.at
🌐 faulenzerhotel.at

Waldviertler Podcast

Im Podcast **„A Woidviertler, drei Leit"** begeben wir uns mit den Moderatoren Pascal und Karl von 2:tages:bart auf eine Reise durch das Waldviertel, bei der wir spannende Geschichten von echten Waldviertler Persönlichkeiten hören und dem Geschmack des Waldviertels auf den Grund gehen.

waldviertel.at/podcast

Häferlgucker-Kochkurse

Ein Leckerbissen für Hobbyköche

Wer wissen möchte, wie man **traditionelle Waldviertler Köstlichkeiten** zubereitet, darf den Chefköch:innen nicht nur über die Schulter schauen, sondern auch die Rezepte und viele wertvolle Tipps mit nach Hause nehmen.

waldviertel.at/haeferlgucker-kochkurse

Waldviertler Spezialitäten & Raritäten

Wenn eine Region über hochwertige Rohstoffe und qualitativ herausragende Grundprodukte in einem Ausmaß verfügt, wie das im Waldviertel der Fall ist, gibt es dort auch sensationelle Köstlichkeiten. Neben großartigen Bieren, Mohnprodukten und spritzigen Weinen, hat das Waldviertel noch einiges mehr zu bieten.

INFORMATION & BERATUNG

Waldviertel Tourismus
Sparkassenplatz 1/2/2
3910 Zwettl
☎ +43 2822 54109
✉ info@waldviertel.at

Viele weitere Informationen über das Waldviertel finden Sie auf unserer Website und unseren Social Media Kanälen.

- waldviertel.at
- facebook.com/waldviertel
- instagram.com/waldviertel.at
- youtube.com/WaldviertelTourismus
- waldviertel.at/podcast

Impressum:
Herausgeber: Destination Waldviertel GmbH, 3910 Zwettl, Sparkassenplatz 1/2/2
Gestaltung: waltergrafik.at; Druck: Janetschek GmbH; Fotos: Destination Waldviertel GmbH, Niederösterreich Werbung, Netzwerk Kulinarik, Studio Kerschbaum, Rita Newman, Robert Herbst, Martina Siebenhandel, Václav Mach - Fotolia.com, Thomas Topf, Andrea Peller, schewig fotodesign, Karoline Grill, Julius Hirtzberger, Sabine Preiß, Philipp Monihart, Michael Schwab, Klaus Vyhnalek, Petr Blaha, Werner Haumer, Werner Krug, Tamara Bartl, Sonja Eder, Stefan Knittel, Harald Oberlassnig, Doris Schwarz-König, Mara Hohla, nudelholz.at, Johannes Kermayer, Daniela Ehrlinger, Waldland, SONNENTOR, Stadtgemeinde Schrems, David Schreiber, @nadineschristine_, und Anbieter aus der Region beigestellt; Trotz sorgfältigster Bearbeitung Druck- und Satzfehler vorbehalten! Soweit in dieser Karte auf natürliche Personen bezogene Bezeichnungen nur in männlicher Form angeführt sind, beziehen sie sich auf Frauen und Männer in gleicher Weise. Bei der Anwendung der Bezeichnung auf bestimmte natürliche Personen wird die jeweils geschlechtsspezifische Form verwendet.

Veranstalter aller Reiseangebote ist die Buchungsstelle der Destination Waldviertel GmbH, Sparkassenplatz 1/2/2, 3910 Zwettl, ☎ +43 2822 54109-90, ✉ buchung@waldviertel.at, Veranstalter-Nr.: 2014/0053
Es gelten die Allgemeinen Geschäftsbedingungen der Destination Waldviertel GmbH - diese finden Sie unter 🌐 waldviertel.at/reise-und-stornobedingungen.
Stand: Mai 2024

TOP-ANGEBOT

Genussreise durchs Waldviertel

Das Beste aus dem Waldviertel verkosten

Das Leben ist zum Genießen da! Sie sind derselben Meinung? Wie wäre es dann mit einer abwechslungsreichen Genussreise durchs Waldviertel? Das Urlaubsangebot „Genussreise durchs Waldviertel" garantiert einen kulinarischen Höhepunkt nach dem anderen. Mohngerichte, Bier, Edelbrände: Sie werden die Begeisterung bodenständiger Produzent:innen für deren regionale Produkte schmecken und einige Hersteller:innen sogar persönlich treffen! Unter dem Motto „Waldviertel – ganz mein Geschmack" werden Sie Zeuge, wie die Produkte der Natur zu erstklassigen Delikatessen veredelt werden. Schnappen Sie sich Ihre Liebsten und begeben Sie sich als Gourmets auf eine Genussreise durchs Waldviertel.

Information zum Urlaubsangebot:

waldviertel.at/genussreise

Genussfeste

Es ist uns mehr als nur ein Fest: Genussfeste laden ganzjährig ins Waldviertel.

So schmeckt der „Erntedank" im Waldviertel: Kräuter, Karpfen, Kriecherl, Mohn, Erdäpfel, Brot, Wein, Käse, Hopfen, Bier, Edelbrände, Raritäten und Spezialitäten - das Waldviertel steht für die pure Vielfalt und Gourmets „ernten" im Paradies.

Der süßen Versuchung des Mohns erliegen Probierfreudige im Mohndorf Armschlag. Mit Kräutern kommt die ganze Familie zum Durchatmen beim SONNENTOR Sommerfest.

Beim Waldviertler Kriecherl am Kirtag in Schönbach lässt sich im Obstgarten Perlentauchen. „Alles Gute kommt von unten" – die Erdäpfel werden in Litschau und Geras mit all ihren Geschmäckern zum Fest. Die Kamptaler Winzer laden zum Kamptaler Weinfrühling ein, einem Genuss-Event, bei dem man mit einem einzigen Ticket die Gastfreundschaft aller Winzer genießen kann.

Wer es lieber etwas herber hat, ist beim Weitraer Bierkirtag genau richtig. Hier lässt die älteste Braustadt Österreichs ihre Biertradition hochleben.

Apropos T