

WEINBEGLEITER

Vom Tullnerfeld nach Klosterneuburg

vinaria
ÖSTERREICHISCHE ZEITSCHRIFT FÜR WEINKULTUR
Spezial



www.donau.com

www.tullnerdonauraum.com

MIT UNTERSTÜTZUNG VON BUND, LAND UND EUROPÄISCHER UNION



Europäischer Landwirtschaftsfonds
für die Entwicklung des ländlichen
Raums: Hier investiert Europa in die
ländlichen Gebiete.



ÖSTERREICH WEIN



INHALT

REGION IM PORTRÄT

4

WEINGÜTER IM PORTRÄT

Bauer	10
Der Baumgartner	11
Buder	12
HBLA und BA für Wein- und Obstbau Klosterneuburg	13
Hauck	14
Heigl	15
Hemmelmayer	16
Kienberger	17
Mahl	18
„Wein und Genuss“ Nagl	19
Nagl	20
Pötsch	21
Hüpfel	22
Richter-Regenspurger	23
Schmuckenschlager	24
Stift Klosterneuburg	25
Römerkeller	26
Thomaso	27

ADRESSEN & TIPPS

28





Gelebte Regionalität und Weingenuss

Dieser Weinbegleiter soll Appetit auf eine Entdeckungstour in eine zum Teil noch unentdeckte Genusslandschaft machen. Das Tullnerfeld und Klosterneuburg sind nicht nur WeinBAUregion, sondern in erster Linie auch WeinGENUSSregion. Denn ein großer Teil der Weine, die hier gekeltert werden, wird hier auch getrunken. Und zwar in den vielen Heurigen, die die Region aufzuweisen hat. Nahezu jeder Weinhauer im Tullnerfeld und in Klosterneuburg ist auch Heurigenwirt! – Gelebte Regionalität, die diesen Landstrich westlich von Wien, nah an der Donau, zu etwas ganz Besonderem und zu einem lohnenden Ausflugsziel macht.



Information

Donau NÖ Tourismus GmbH
Regionalbüro
Tullner Donauraum – Wagram
3430 Tulln, Minoritenplatz 2
T 02272/675 66, F 02272/675 66-44
tullner-donauraum@donau.com
www.tullnerdonauraum.com

Das Tullnerfeld & Klosterneuburg

Traditionsreich, unaufgeregt, dem Weingenuss verschrieben



Heurigengemütlichkeit auf Schritt und Tritt

Leopold Figl-Warte

Aussichtswarte am Tulbingerkogel, dem Bundeskanzler und Staatsvertragskanzler Leopold Figl aus Rust gewidmet.
www.tulbing.at



Biosphärenpark Wienerwald

Der Biosphärenpark Wienerwald stellt eine einzigartige Kultur- und Naturlandschaft dar. Gerade der Weinbau prägt mit seinen vielfältigen Strukturen, wie Obstbäumen, Hecken oder Steinmauern, die Landschaft des Gebiets.
www.bpww.at

494 Meter hoch ist er, der Tulbingerkogel, westlich von Wien, unweit der Stadtgrenze. Hoch genug, um den Blick auf einen Landstrich freizugeben, den zu entdecken es sich lohnt: das Tullnerfeld.

Die Schön- und Besonderheiten dieser Region eröffnen sich oft erst auf den zweiten Blick, sie will entdeckt werden. Gut, mit dem prächtigen *Stift Klosterneuburg* hat das Tullnerfeld an seinem nordöstlichsten Zipfel ohnehin eine Attraktion von Weltruhm zu bieten. Und *Tulln*, die namensgebende „Hauptstadt“ der Region, kennt man. Die wunderbare Gartenlandschaft „*DIE GARTEN TULLN*“, das *Egon Schiele Geburtshaus* und das *Egon Schiele Museum*, die zahlreichen Messen, der fein gestaltete *Tullner Hauptplatz*, auf dem an schönen Tagen mediterranes Piazza-Feeling aufkommt, ... aber sonst?

Höchste Zeit, die Orte, Dörfer und Plätze beim Namen zu nennen, die das Tullnerfeld auch zu einem ausgezeichneten Ziel für Reisende und Ausflügler machen. Und zwar für jene, die das unkomplizierte, das authentische (Wein-)Erlebnis abseits von zähen Touristenströmen bevorzugen. Namen wie *Freundorf*, *Henzing*, *Judenau-Baumgarten*, *Kierling*, *Königstetten*, *Langenlebarn*, *Langenrohr*, *Rust*, *Sieghartskirchen*, *Spital*, *Tulbing*, *Wolfpassing* oder *Zöpfing* sollte man sich merken.



*Blick in die Weite:
ein Kennzeichen
des Tullnerfeldes.*

**Der Wein hier ist wie das Land:
einladend und unkompliziert.**
Und außerhalb des Tullnerfeldes
wohl deshalb weniger bekannt, weil
er zum Großteil gleich vor Ort - bei
den vielen *Heurigen* - genossen wird.
Für die kulinarischen Zutaten sorgt
das fruchtbare Land, das *knackiges*
Gemüse ebenso wachsen lässt wie
Wildkräuter; aus den Bauernhöfen
kommen - oft aufs Feinste veredelte
- bodenständige Schmankerln, in
den *Auen* tummelt sich das *Wild*. Die
Sehenswürdigkeiten des Tullnerfeldes
reichen von *Aussichtswarten* über
Franz Schuberts Sommerresidenz
Atzenbrugg mit den jährlich statt-
findenden „*Schubertiaden*“ und der
„*Art Brut*“-Hochburg *Museum Galerie*
Gugging in Maria Gugging bis zum
900 Jahre alten *Stift Klosterneuburg*
und zu manch verstecktem Schloss.
Wie ein roter Faden zieht sich der
Donauradweg durch das Gebiet
und ist verbunden mit einem dich-
ten Radwegenetz, das die Region
umspannt. Der *Tullnerfeld-Radweg*
lädt ein zum idealen Tagesausflug
auf den Spuren Egon Schieles, Franz
Schuberts und der Römer.



DIE GARTEN TULLN

Ein Garten-Zentrum im
romantischen Auwald
nahe dem Stadtzentrum
mit mehr als sechzig
Gartenräumen. Eine be-
sondere Attraktion stellt
der Baumwipfelweg dar,
der einen fantastischen
Ausblick über die Baum-
kronen hinweg in das
Tullnerfeld ermöglicht.
www.diegartentulln.at



Böden und Rebsorten

Die Weingartenböden im Tullnerfeld sind meist Lehm und Löss, auch Schotter. Die Hauptsorte – eh klar –, der Grüne Veltliner, macht rund 75 Prozent der Ernte hier aus. Der „Rest“ teilt sich in Reben diverser Burgundersorten, Chardonnay, Roter Veltliner, Riesling, Zweigelt, Blauburger, St. Laurent und die Klosterneuburger Neuzüchtung Roesler auf.



Tullnerfelder Kraut

Im südlich der Donau gelegenen Teil des Tullnerfeldes wird seit Jahrhunderten Gemüse angebaut. Der regions-typische Vertreter ist das „Tullnerfelder Kraut“. Diese autochthone Sorte wird zur Gänze in der Region produziert. Passt perfekt zum Braten vom Tullnerfelder Schwein. www.genuss-region.at

► **Die Region ist perfekt vom nur wenigen Kilometer entfernten Wien mit Auto, Bahn oder S-Bahn zu erreichen.** Oft ist es aber empfehlenswert, das letzte Stück der Tullnerfelder Bahn zu Fuß oder per Rad zurückzulegen. Dann stößt man auf jene Teile, die dem Autofahrer im Tullnerfeld oft verborgen bleiben: urige Heurige, winzige Kellergassen, malerische Weinberge, die sich an Wienerwaldhänge schmiegen, herrliche Aussichtsplätze, die zum Picknick einladen.

Der Wein

„Wo sind die Weingärten?“, wird sich mancher fragen, der mit dem Auto durchs Tullnerfeld braust. Da heißt es: Runter vom Gas, Augen auf, aussteigen, ein paar Schritte zu Fuß gehen; an die Ausläufer des Wienerwaldes, wo ein Großteil der Weingärten des Tullnerfeldes liegt. Mal sanfte, mal steile Hänge mit dem Wald im Rücken und der Weite des Tullnerfeldes vor sich. Die Betriebsgröße ist, gemessen an anderen Weinbaugebieten Niederösterreichs, gering, Weingüter mit ein bis drei Hektar Weinbaufläche sind hier die Norm. Ausnahmeherrscheinung in der Region: das *Stift Klosterneuburg* mit insgesamt über 100 Hektar Weingärten, nicht nur in Klosterneuburg, sondern auch in Wien, Gumpoldskirchen und Tattendorf. Bei

dieser Lagenauswahl kann man sich's aussuchen. „Wir setzen die jeweilige Rebsorte dort, wo Boden und Klima am besten geeignet sind. In Klosterneuburg sind das Grüner Veltliner, Riesling und Sauvignon Blanc“, erklärt Wolfgang Hamm, Weinguetsleiter im Stift Klosterneuburg. Der profunde Kenner der Region schwärmt von der klimatischen und geologischen Vielfalt von Klosterneuburg und des Tullnerfeldes: „Die unterschiedlichen Bodenformationen, die warme Luft aus dem Wiener Becken und die Kühle, die vom Wienerwald kommt – das alles bringt vielfältige, intensive und sehr fruchtbare Weine!“

Der Weingenuss

„Frisch, fruchtig, säurebetont“, so beschreibt Josef Nagl, Obmann des Weinbauvereins Tullnerfeld, den Charakter der Weine von hier. Knackige, trinkfreudige Weine, von denen der überwiegende Teil gleich in den zahlreichen Heurigen, auch Buschenschenken genannt, ausgeschenkt wird. Weine aus dem Tullnerfeld kostet man also am besten gleich beim Heurigen. Rund 75 davon gibt es in der Region, von schlicht-rustikal bis opulent-stylistisch. Wobei auch hier, wie überall im Tullnerfeld, das Authentische, Unaufgeregte überwiegt. Es trifft sich gut, dass viele Winzer nicht nur Weingärten bewirtschaften, sondern auch Gemüse anbauen und ein paar Tiere halten. Das garantiert frische Lebensmittel auf dem Heurigentisch – gelebte Regionalität, abseits aller Modeströmungen.

Natürlich spielt der Wein auch bei diversen Festen im Jahreskreis eine wichtige Rolle. Im Frühling wird an vielen Orten der *neue Wein* verkostet, im Herbst stehen unter anderem diverse *Weintaufen*, etwa in Tulbing oder Königstetten, auf dem Programm. ➤



KULTURTIPPS

Egon Schiele Geburtshaus

Das im Juni 2013 eröffnete Geburtshaus des weltberühmten Künstlers ist als begehbarer Erlebniswelt gestaltet. Unter Einsatz zahlreicher Medien wird die Familiengeschichte der Schieles beleuchtet. Der 13 Stationen umfassende Egon Schiele Themenweg führt durch die Stadt und gibt Einblick in die Kindheit des kleinen Egon. www.tulln.at/erleben

Egon Schiele Museum

Das Schiele-Museum vereint rund 60 Ölbilder, Aquarelle und Zeichnungen aus den ersten Schaffensphasen des Jahrhundertkünstlers. www.egon-schiele.eu

Essl Museum

Das Essl Museum ist mit 7.000 Werken eines der bedeutendsten Privatmuseen für Gegenwartskunst weltweit. www.essl.museum

Museum Galerie Gugging

Ausstellungsort für die Kunstrichtung Art Brut mit umfassendem Überblick zu Geschichte und Gegenwart der künstlerischen Aktivitäten in Gugging. www.gugging.at



Legendärer Wirt aus Zeiselmauer mit Paste-ten vom Tullnerfelder Schwein: Norbert Payr

► Die Gastronomie

Tullnerfelder Weine trifft man in den Wirtshäusern und Restaurants hier noch selten an, aber immer mehr der hiesigen Gastronomen setzen auf den „Wein vor der Haustüre“. Etwa *Josef Floh*, der unermüdliche Quer- und Weiterdenker unter den Gastronomen. In und rund um Tulln drängen sich weitere gastronomische Größen, wie *Sodomas „Gasthaus zur Sonne“* (Tulln), das „*Gasthaus zum roten Wolf*“ (Langenlebarn) und, östlich von Tulln, *Norbert Payrs „Zum lustigen Bauern“* (Zeiselmauer). Auch Wirtshauskulturbetriebe findet man auf Tullnerfelder Boden einige: den Braugasthof „*Adlerbräu*“, „*s'Pfandl*“ und das „*Gasthaus zum Goldenen Schiff*“ in Tulln, das „*Gasthaus Hiesinger*“ in Rust oder das „*Gasthaus zum braunen Hirschen*“ in Freundorf.

Prächtiges Klosterneuburg

Klosterneuburg kann man ruhig als eine Hauptstadt des Weinbaus bezeichnen. Immerhin steht hier das älteste Weingut Österreichs mit 900 Jahren Geschichte, immerhin befindet sich hier mit der „*Weinbauschule*“ Klosterneuburg eine der renommier-testen Bildungs- und Forschungsanstalten der Weinwelt, und immerhin ist Johannes Schmuckenschlager,

Präsident des Bundes-Weinbauverbandes und damit an der Spitze der Weinwirtschaft Österreichs, ein waschechter Klosterneuburger! Klar, dass man hier dem Wein und sonstigen Genüssen intensiv frönen kann.

Erste Anlaufstelle für den Weinreisenden könnte die Vinothek des Stifts Klosterneuburg sein, wohl eine der schönsten Österreichs. Eine Bausubstanz aus dem 13. Jahrhundert verbindet sich hier mit moderner Innenarchitektur. Dazu Weine zu Ab-Hof-Preisen, Sekte, Spirituosen, Säfte. Außerdem regionale Köstlichkeiten wie der feine *Balsamico* von *Herwig Pecoraro* oder die kalt gepressten Öle von *Franz Hartl*, beide aus Klosterneuburg.

Die Einkäufe deponiert – und dann geht's zur *Kellerführung* durch die mittelalterlichen Kellergewölbe. Hier, in bis zu 36 m Tiefe, erhält man einen Eindruck, wie sich 900 Jahre Weinbaugeschichte anfühlen. Das Stiftsweingut mit seiner Tradition und Größe nimmt eine Sonderstellung unter den Weinbaubetrieben Klosterneuburgs ein. Die anderen Winzer der Stadtgemeinde vermarkten ihre Weine nahezu ausnahmslos im Heurigen. Für den Weinreisenden in Klosterneuburg hat das den angenehmen Effekt, dass er in Klosterneuburg und den dazugehörigen Orten *Kierling*, *Kritzendorf*, *Weidling* und *Höflein* zwischen rund 35 Heurigenbetrieben auswählen kann. Abgerundet wird das Klosterneuburger Genusserlebnis durch die lokale Gastronomie, die von der Vier-Sterne *Hotel-Residenz Schrannenhof* über Gasthäuser wie das „*Blumenstöckl*“ bis zur trendigen Bar & Lounge „*uptown*“ reicht.



Stift Klosterneuburg

900-jährige Geschichte erleben: In mehreren Thementouren erschließt sich das Stift in allen Facetten. Einen umfassenden Einblick rund um das Stift gibt das Stiftsticket, das Tür und Tor zu allen am jeweiligen Tag angebotenen Touren öffnet.

www.stift-klosterneuburg.at



Klosterneuburger Weinerlebnisweg

Vom oberen Stadtfriedhof in Klosterneuburg führt der Weg entlang der Langen Gasse den Hügel hinauf. Die Arbeit der Winzer wird auf Schautafeln dargestellt.

www.stift-klosterneuburg.at



„Bodenbearbeitung“
im Stiftsweingarten



Michael, Anita und Martina Bauer, Schwiegersohn Maximilian (v.l.)

WEINGUT & HEURIGER

INFO

Grüner Veltliner, Frühofer
Veltliner, Chardonnay, Riesling Cuvée, Gemischter Satz, Zweigelt, Blau-
burger | Verkostung und Ab-Hof-Verkauf zu den Aussteckterminen und
einmal im Monat beim „Presshaustreffen“ | Traktorwanderung, Grillabend, Theater- und
Musikabende etc.



Familie Bauer

Gegründet als Hobby, geführt als Lebensaufgabe: Das Weingut Familie Bauer ist ein junger Familienbetrieb, der durch eigene, regionale Produkte besticht und Gastfreundschaft großschreibt. Das Lokal bietet 120 Sitzplätze innen, aufgeteilt auf drei Räume, und 200 Sitzplätze außen im Gastgarten. Die eigens kreierte Spezialität, „s'Bauerntascherl“, sind zwei Blätterteigtascherl, pikant gefüllt mit Faschiertem oder vegetarisch mit Spinat-Schafkäse. Neben dem klassischen Heurigenbuffet bekommt man bei der Familie Bauer viele weitere Schmankerln. Ein Kinderspielplatz und ein Kinderspielraum machen den Besuch auch für Familien zum Vergnügen.

Weingut Familie Bauer

3400 Klosterneuburg-Kierling
Feldgasse 13
H 0676/335 60 43
weingut-familiebauer@gmx.at
www.weingut-familiebauer.at



Karin und Bernhard Baumgartner mit Leo und Laura (v.l.)

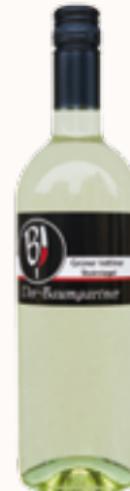
WEINGUT & HEURIGER

Der Baumgartner

Das Weingut „Der Baumgartner“ in Spital ist ein klassischer Familienbetrieb: Drei Generationen arbeiten gemeinsam im Betrieb mit einer Weingartenfläche von insgesamt drei Hektar. Ein guter Boden für eine Vielzahl an Sorten – vom klassischen Grünen Veltliner über Weißburgunder und Gelben Muskateller bis hin zu Blauburger und Blauen Portugieser gedeihen hier rund um den Spitalerberg edle Weine. Viermal im Jahr ist beim Baumgartner Zeit zum Genießen: Beim *Buschenschank* werden die Gäste im gemütlichen Lokal und im idyllischen Garten mit bodenständigen *Heurigenjäusen* verwöhnt. Von Salaten aus eigenem Anbau bis hin zu *herhaftem Bauernspeck* und *hausgemachter Blunz'n* ist für jeden etwas dabei.

INFO

Top-Heuriger seit 2008 | Beliebtester Top-Heuriger 2010, 2012 und 2014 | Weine prämiert mit AWC Vienna und NÖ-Siegel | Mittags warme Karte | Kinderspielecke im Lokal und Garten | Ab-Hof-Verkauf, private Feiern und Busgesellschaften nach telefonischer Vereinbarung



**TOP
HEU
RIG
ER**

Weingut Der Baumgartner
3451 Spital, Bergstraße 31
T 02275/57 77
H 0699/111 652 85
heurigen@der-baumgartner.at
www.der-baumgartner.at



hinten (stehend): Markus und Kerstin Buder, v.l. (sitzend): Michael Grubeck, Getrude und Karl Buder, Nicole Grubeck mit den Jüngsten Marie, Nico und Noah

WEINGUT & HEURIGER

INFO

Aus Zweigelt, Blauburger und Blauer Portugieser werden Traubensaft, Rosé- und Barriqueweine hergestellt. | Zusätzlich werden auch Edelbrände und Liköre angeboten.



Heuriger Familie Buder

Gertrude Buder

3433 Königstetten

Wiener Straße 14

T 02273/71 73

H 0676/610 91 56

heurigen.buder@aon.at

www.heurigen-buder.at

Familie Buder

Bereits in der 3. Generation wird der Familienbetrieb geführt – seit jeher übrigens im Nebenerwerb. Im Bestreben, sich immer weiterzuentwickeln, wurde grundlegend umgebaut. Die Eröffnung des praktisch neuen Heurigenlokals erfolgte im Jahr 2012. Auf der Speisekarte ist traditionelle *kalte* und *warme Heurigenkost* zu finden, und an neuen *saisonalen Schmankerln* wird ständig gefeilt. Auch beim Wein wird immer auf gute Qualität, Weiterentwicklung und Nachhaltigkeit geachtet. Von der Küche bis zum Wein wird bei der Familie Buder alles selbst gemacht. Im 1,35 ha großen Weinergarten werden als Hauptsorten Grüner Veltliner, aber auch Welschriesling und Ruländer angebaut.



Direktor Dr. Reinhard Eder

WEINBAU & LEHRE

HBLA und BA für Wein- und Obstbau Klosterneuburg

Das Besondere des Betriebs liegt in der Verquickung von *Produktion, Forschung und Lehre*. So stehen in den Weingärten über 200 verschiedene Rebsorten. Bei einer Ernte werden durchschnittlich 100 Tonnen Trauben verarbeitet, aus denen aufgrund der Forschungstätigkeit 350 bis 500 verschiedene Weine entstehen. Der Stil des Weinausbau sieht sich grundsätzlich der Fruchtigkeit und Typizität verpflichtet. Doch – auch aus Gründen des Unterrichts und der Forschung – finden die verschiedenartigsten Vinifikationsvarianten im modernen Technikum Platz, das als state-of-the-art in der Kellertechnik gilt. „So stehen wir immer vor der Herausforderung, die Weinproduktion nicht nur zu lehren, sondern auch zu beweisen, dass wir sie selbst können.“

Ab-Hof-Verkauf: Freitag 8.00-13.00 Uhr

INFO

Vielfältigste Kurse im Bereich der Traubенproduktion | Weinausbau und Weinsensorik | Zahlreiche sortenreine Qualitätsweine, Lagenweine, Weine aus Piwi-Sorten, Barriqueweine, Obst der Saison, Säfte und Destillate



HBLA und BA für Wein- und Obstbau Klosterneuburg

Direktor Dr. Reinhard Eder
3400 Klosterneuburg
Wiener Straße 74
T 02243/379 10
direktion@weinobst.at
www.weinobst.at



Michael & Sandra und Kinder Johanna, Lorenz, Magdalena Hauck

WEINGUT & HEURIGER

INFO

Produkte zum Mitnehmen aus der eigenen Tierhaltung | Große Auswahl auch an leichten und fleischlosen Speisen | Obst und Gemüse direkt aus dem Garten | Christbäume aus eigener Kultur



Heuriger Familie Hauck

Sandra & Michael Hauck
3443 Sieghartskirchen
Henzing 14
T 02274/22 73
H 0676/639 20 30
0664/196 93 42

buschenschank-hauck@gmx.at
www.buschenschank-hauck.at

Familie Hauck

Gemütliche Atmosphäre, hausgemachte Spezialitäten und hohe Qualität zeichnen den Heurigen der Familie Hauck in Henzing bei Sieghartskirchen aus. Seit mehr als 30 Jahren hat sich der Familienbetrieb auf Weinbau und *Buschenschank* spezialisiert, seit einigen Jahren sind die Haucks offiziell „Top-Heuriger“. Das liegt nicht zuletzt daran, dass man ausschließlich auf *frische Produkte aus eigener Erzeugung* und qualitativ hochwertige Erzeugnisse von den Direktvermarktern der Region setzt. Viermal im Jahr haben Sandra und Michael Hauck den Buschenschank geöffnet, die hervorragenden Weine werden natürlich auch außerhalb der Aussteckzeiten in ihrer Vinothek verkauft.

**TOP
HEU
RIG
ER**





Matthias, Elke und Gottfried Heigl

WEINBAU & BUSCHENSCHANK

Familie Heigl

Bereits in der 3. Generation bewirtschaftet die Familie Heigl Weingärten am Rande des Weinbau-gebietes Wagram Süd. Mit knappen 2 Hektar Fläche direkt am Zöfinger Auberg liegt der Schwerpunkt im *integrierten und nachhaltigen Weinbau* mit Hauptaugenmerk auf Bewahrung der Fruchtigkeit und des sortentypischen Charakters. Die Trauben, zu zwei Dritteln Weißwein und zu einem Drittel Rotwein, werden zur Gänze per Hand geerntet und schonend weiterverarbeitet. Die Weinspezialitäten des Hauses sind der Grüne Veltliner „Mitterberg“, der Rosé Frizzante „Spinn'nockerl“ und die Rotwein-Cuvée „Auszeit“.

INFO

Zweimal im Jahr – im März und Oktober – wird traditionell ausg'steckt | Wildspezialitäten, herzhafte Brettjausen, Filzstrudel und viele andere hausgemachte Schmankerln | Ab-Hof-Verkauf: Wein, weißer und roter Traubensaft, hausgemachte Schmankerln je nach Saison, Geschenkkartons



Weinbau und Buschenschank Familie Heigl

3441 Zöbing, Aufeldgasse 4
H 0676/481 17 77
heigl.gottfried@aon.at
www.heuriger-heigl.at



Gerald Hemmelmayer

WEINBAU & HEURIGER

INFO

Hauptsorte Grüner Veltliner;
Rest: Neuburger, Chardonnay, Früheroter Veltliner,
 Zweigelt und Blauburger |
 Brände (Traube, Marille,
 Pfirsich etc.) | „Hallo Wein-
 fest“ jeden 31. Oktober,
 Böhmischer Frühschoppen
 mit böhmischer Musik am
 Muttertag | Flaschenwein-
 verkauf auch außerhalb
 der Heurigenzeiten



Gerald Hemmelmayer

3433 Königstetten
Wiener Straße 63
H 0664/307 38 74

hemmelmayer.gerald@drei.at
www.g-hemmelmayer.com

Familie Hemmelmayer

Den Heurigen der Familie Hemmelmayer gibt's seit 1928 - damit ist er einer der ältesten Betriebe in Königstetten. Auf rund 1,5 Hektar werden Weine höchster Qualität wie der Gemischte Satz oder der Grüne Veltliner produziert. Feinschmecker freuen sich auf Roséfrizzante, Erdbeer- und Holundersecco. Als Heurigenraum dient der umgebaute und urgembütliche *alte Stadel*. Da schmecken Hausmannskost, HeurigenSpezialitäten und Schmankerln wie Surschnitzerl, Steirerschnitzerl, Gebackene Hausblunz'n, Fleischlaberl und - für Vegetarier - Brotschnitzerl besonders gut! Beliebt sind auch Buchteln, Hausgulasch und Grammelknödel.



Bernhard und Gerlinde Kienberger

WEINGUT & HEURIGER

Familie Kienberger

Seit Generationen wird in Hengst beim Heurigen Kienberger ausgeschenkt. Früher einmal im Jahr im Presshaus, heute dreimal im Jahr – im umgebauten „Saustall“. Die Weingärten mit einer Fläche von rund 1,5 Hektar befinden sich alle in Hengst, an den südlichen Abhängen des Au-berges in der sonnigen Riede Haus-leithen. Beim Heurigen werden die Gäste mit vielen klassischen Speisen aus eigener Produktion verwöhnt: *Geselchtes, Speck und Schweins-braten, Sulz und Blunz'n* – alles nach alten Hausrezepten hergestellt und bei den Gästen heiß geliebt.

INFO

Spezialitäten und saisonale Speisen wie Roastbeef, Wildplatte, Spargel mit Schinken, geräucherte Fische | Für Naschkatzen gibt's hausgemachte Mehlspeisen.



Heuriger Familie Kienberger

Bernhard Kienberger
3443 Hengst Nr. 17
T 02274/22 36
b.kienberger@aon.at



Annemarie und Heinz Mahl

WEINBAU & HEURIGER

INFO

Schnaps aus eigener Brennerei, mehrfach bei der Ab-Hof-Messe in Wieselburg ausgezeichnet



Weinbau & Heuriger Familie Mahl

Annemarie & Heinz Mahl
3441 Freundorf
Kirchengasse 18
T 02274/76 60
H 0676/753 50 57
heinz-mahl@aon.at

Familie Mahl

„Es ist MAHLzeit“: Ausgezeichnete Weine und Speisen aus eigener Produktion machen einen Besuch beim Heurigen der Familie Mahl in Freundorf zu einem genussvollen Erlebnis. Seit rund 50 Jahren betreibt die Familie die Landwirtschaft und den Heurigen. Immer noch werden die Tiere im eigenen Betrieb gehalten und zu echten Leckerbissen verarbeitet. *Surfleisch* und *Geselchtes*, *Hauswürstel*, *Aufstriche* und neuerdings auch *Schinken vom Wildschwein* – alles kommt vom eigenen Hof. Für puren Genuss stehen auch die verschiedensten Weine der Familie Wahl – vom Veltliner über Chardonnay und Welschriesling bis zu Roesler und Blauer Portugieser, viele davon wurden auch bereits ausgezeichnet.



Konstantin & Karoline (vorne), Gabriela, Roland, Christiana Nagl (hinten, v.l.)

WEINGUT & HEURIGER

„Wein und Genuss“ Nagl

Moderne Hausmannskost vom *Tullnerfelder Schwein*, Deftiges wie die *Grammelknödel* oder die *knußige Blutwurst*, aber auch kreative und leichte Gerichte und *vitaminreiche Salate* machen einen Besuch im Heurigenlokal von „Wein und Genuss“ Nagl zu einem kulinarischen Vergnügen. Dazu schmeckt der Wein natürlich besonders gut, den die Nagls auf drei Hektar Rebfläche produzieren. Alles händisch gelesen und naturnah bewirtschaftet! In erster Linie werden Grüner Veltliner und Blauburger erzeugt, aber auch Welschriesling, Rheinriesling, St. Laurent und Rosé-Frizzante. Echte Spezialitäten sind der „Junga Hupfa“, eine Jungwein-Cuvée, und die Edelbrände aus eigener Erzeugung.

INFO

Rauchfreier Heuriger, liebevolles Ambiente, offene Küche | Oma's Mehlspeisen | „Sauer macht lustig“ – verschiedene Weinessigsorten | Auszeichnungen: div. NÖ-Siegel, Genusskrone für Aufstriche, Top-Winzer 2010 im Biosphärenpark Wienerwald



„Wein und Genuss“ Nagl

Mag. Gabriela Nagl
3433 Königstetten
Wiener Straße 41
T 02273/73 43
H 0676/377 93 38
gabriela@weinbau-nagl.at
www.weinbau-nagl.at



Maria, Erika, Josef sen. (vorne), Vizeweinkönigin Stefanie, Josef, Josef jun. Nagl (hinten, v.l.)

WEINGUT & HEURIGER

INFO

Weinverkauf nach telefonischer Vereinbarung und während der Ausstecktermine | Raucher- und Nichtraucherstüberl | An jedem 2. Donnerstag während der Ausstecktermine gibt's hausgemachtes Beuschel | Saisonale Schmankerln



Familie Nagl

Mitten im Herzen von Königstetten liegt der Heurige der Familie Nagl, ein Familienbetrieb, der bereits seit drei Generationen erfolgreich geführt wird. Auf den knapp 1,5 Hektar Rebflächen gedeihen neben dem klassischen Grünen Veltliner auch der für den Wagram so typische Rote Veltliner und der Weißburgunder. Die Rebstöcke werden ganz individuell gepflegt und bearbeitet, um die bestmögliche Traubenqualität zu erzielen. Im modernen Keller reifen die Trauben zu frischen, fruchtigen Weinen heran. Dass die ganze Liebe zum Weinbau und die Naturverbundenheit der Nagls zum Erfolg führt, merkt man spätestens im *Heurigenstüberl* – bei einem Glas Wein.

Heuriger Familie Nagl

Josef & Maria Nagl
3433 Königstetten
Wiener Straße 1
T 02273/51 79
H 0664/521 91 01
heuriger.nagl@aon.at
www.heuriger-nagl.com



Leonhard, Martina, Katharina, Peter, Josef, Christiane Pötsch (v.l.)

WEINGUT & HEURIGER

Familie Pötsch

Zwei Jahre nachdem Peter Pötsch den Betrieb von seinen Eltern übernommen hatte, wurde der Heurige als „Top-Heuriger“ ausgezeichnet. Das 2014 umgebaute Lokal, das seither als Nichtraucherheuriger geführt wird, bietet in vier liebevoll und individuell mit Naturmaterialien ausgestatteten Räumen rund 160 Personen Platz. Hier wird – wie im gesamten Betrieb – Tradition und Moderne geschickt verbunden. Zusätzlich können rund 220 Gäste in einem Innenhof auf zwei Ebenen Wein und Kulinarisches genießen. Die Speisen sind *selbst gemacht* und stammen *aus der Region*: Eier, Brot, Fleisch, Speck vom Mangalitzaschwein, Mehlspeisen u. v. m. Jährliche Auszeichnungen der Weine bestätigen das Qualitätsdenken des Betriebes.

INFO

Leitsorte ist der Grüne Veltliner | Die hauseigene „VINOtake“ bietet die Möglichkeit, jeden Samstag von 9–13 Uhr Wein und Edelbrände zu verkosten und einzukaufen. | Jährliche Veranstaltungen: Treffpunkt Weinfass im Juni, Kulturhügelkirtag im September, Leopoldiweinkost im November



Weingut Pötsch

Peter Pötsch
3400 Klosterneuburg
Kard. Piffl-Platz 11
T 02243/377 07
H 0664/524 25 66
office@weinbau-poetsch.at
www.weinbau-poetsch.at

**TOP
HEU
RIG
ER**



Mag. Clemens Hüpfel und Mag. Barbara Prewein

WEINGUT & HEURIGER

INFO

Eigenbauweine

Chardonnay und Blauburger von den Hängen des Wienerwaldes im Biosphärenpark | Ausstecktermine unter www.zeiselmauer.at abrufbar | Private Feiern, Ab-Hof-Verkauf von Flaschenweinen und Weinverkostungen nach Vereinbarung



Weingut Hüpfel

B. Prewein & C. Hüpfel GbR

3424 Wolfpassing

Massingergasse 20

T 02242/720 13

H 0676/542 59 98

heuriger.huepfel@zeiselmauer.at

www.zeiselmauer.at

Hüpfel

Am Hang des Wienerwaldes, in Zeiselmauer-Wolfpassing, wo die Römer bereits Wein kultivierten, bewirtschaften Mag. Barbara Prewein und Mag. Clemens Hüpfel ein kleines Weingut. Als Weinspezialität wird neben Chardonnay die lokale Rotweinsorte Blauburger in verschiedenen Ausbaustufen – als Gleichgepresster, als Rosé und als Frizzante – in einer traditionellen *Buschenschank* mit kaltem Buffet und persönlicher Bewirtung angeboten. Die Spezialitäten sind eine Vielfalt an selbst zubereiteten *Aufstrichen*, ein großes *Käseangebot* und hausgemachte *Mehlspeisen*. Der blumenreiche, *idyllische Innenhof* strahlt mediterranes Ambiente aus und lädt zum Verweilen ein.



Martin Richter, Sabine Regenspurger, Walter Richter (v.l.)

WEINGUT & HEURIGER

Familie Richter-Regenspurger

Der seit über 40 Jahren geführte Familienbetrieb besticht durch eine Vielzahl an Weinen und eine *bodenständige Hausmannskost!* Für die Familie Richter-Regenspurger ist der Weinbau Berufung. Rund 10 verschiedene Weinsorten werden angebaut, die *hauseigene Schweinemast* ist die Basis für die Herstellung diverser Köstlichkeiten wie *Rohschneider Fragnerschinken, Bauernspeck* und für den Buschenschank selbst.

INFO

Ab-Hof-Verkauf von Flaschenweinen jeden Samstag von 9–13 Uhr od. nach tel. Vereinbarung | Heurigentermine unter www.tulbing.at/Heurigen



Heuriger Richter-Regenspurger

Walter & Martin Richter
3434 Tulbing, Klostergasse 11
T 02273/29 50
H 0676/540 03 52
walter.richter@aon.at,
martin.rr@aon.at



Andrea und Friederike Schmuckenschlager

WEINGUT & HEURIGER

INFO

Wurstspezialitäten, Käse, Essiggemüse und Schinkenspeck, selbst gemachte Aufstriche, Salate und Kuchen und Strudel | Spezialitäten vom Wienerwald-Wildschwein | Nur gesunde, heimische Lebensmittel aus der näheren Umgebung



Weingut Familie Schmuckenschlager

Johannes Schmuckenschlager
3400 Klosterneuburg
Agnesstraße 46
T 02243/373 35
H 0650/938 00 70
weinbauschmucki@gmx.at
www.weinbau-schmuckenschlager.at

Familie Schmuckenschlager

Seit 1983 richtet sich der Fokus beim Weinbau- und Buschenschankbetrieb Schmuckenschlager – begonnen wurde schon 1860 als gemischte Landwirtschaft – vollkommen auf den Weinbau. Seit 2006 führen Andrea und Johannes Schmuckenschlager den Betrieb und pflegen die Tradition weiter, mit höchster Konsequenz im Weingarten und Keller bestmögliche Weinqualitäten zu erzielen. Für das Wohl der Gäste sorgen die *regionalen Spezialitäten* beim Heurigenbetrieb, in dem es übrigens dank eines *Wintergartens* immer Schönwetter gibt! Bei Schmuckenschlager gibt es ausschließlich selbst erzeugte Weine, das *bodenständige Buffet* bietet auch *warme Speisen*.



v.l. *Walter Schwarz (Dipl.-Sommelier)*, *Manuela Freitag (Dipl.-Sommelière)*,
Wolfgang Hamm (Weingutsleiter)

WEINGUT

Stift Klosterneuburg

Seit seiner Gründung im Jahr 1114 betreibt das Stift Klosterneuburg Weinbau und ist damit das *älteste Weingut Österreichs*. Mit einer Rebfläche von 108 Hektar in ausgewählten Lagen von Klosterneuburg, Wien, Gumpoldskirchen und Tattendorf zählt es zu den größten und renommiertesten Weingütern des Landes. Jahrhundertealte Erfahrung und das Know-how eines jungen Teams machen das Weingut oftmals zum Vorreiter, wie zum Beispiel im Bereich Klimaschutz – als *erstes klimaneutrales Weingut Österreichs*.

Öffnungszeiten Vinothek:

Mo-Fr 9-18 Uhr

Sa 9-17 Uhr

So 12-17 Uhr

Feiertags geschlossen

INFO

Architektonisch einzigartige Vinothek mit Verkostung von Weinen, Schaumweinen und naturtrüben Obstsäften | Individuelle Kellerführungen für Gruppen, kommentierte Weinverkostungen und Weinseminare



Weingut Stift Klosterneuburg

3400 Klosterneuburg

Rathausplatz 24

T 02243/411-548

vinothek@stift-klosterneuburg.at

www.stift-klosterneuburg.at



Karl Stockinger

WEINGUT & HEURIGER

INFO

Jeden Samstag Steckerlfisch | Rohschneider vom Wildschwein, Rehleber-Pastete | Ausreichend Parkmöglichkeit für Busse und PKWs | Romantischer, schattiger Naturgarten | Nichtraucherlokal | Traubensaftverkauf



Römerkeller

Der „Stockinger“ im Römerkeller: Karl Stockinger bewirtschaftet rund 1,5 Hektar Weingärten im Biosphärenpark Wienerwald auf traditionelle Weise. Die Rebsorten Gemischter Satz, Grüner Veltliner, Blauer Portugieser und Rivaner werden von Hand gelesen. Der Blaue Portugieser wird hauptsächlich für Traubensaft geerntet. In der urigen *Buschenschank mit Keller-Atmosphäre* wartet auf die Gäste Bodenständiges, Saisonales und ein kaltes Heurigenbuffet mit den Klassikern *Römerplatte, „Mayonnaise-Ei“, Schinkenrollen, Fragnerschinken* und für danach *Omas Nusstorte*. Platz gibt's genug: *80 Sitzplätze im Lokal, 100 im Garten.*

Römerkeller

Karl Stockinger
3433 Königstetten
Kirchengasse 12
T 02273/57 34
H 0699/115 454 64



Monika, Marie-Luise, Veronika (vorne, v.l.), Andreas Thomaso

WEINGUT & HEURIGER

Familie Thomaso

Der Heurigenbetrieb der Familie Thomaso besteht seit den 30er Jahren. Seit einigen Jahren betreibt Andreas Thomaso mit seiner Frau und mit Unterstützung der Familie einen *Kellerheurigen*, der nach wie vor - mit einigen Um- und Zubauten - im *alten Presshaus* abgehalten wird. Derzeit hat der Heurige in Sieghartskirchen zweimal im Jahr - Mitte Juli und Mitte Oktober - jeweils für zwei Wochen ganztägig ab 10 Uhr geöffnet. Beim Thomaso gibt es - als klassischen Heurigen - nur kalte Speisen, neben *deftiger Brettljause* finden sich in letzter Zeit aber auch vermehrt „leichtere“ Speisen auf der Speisekarte.

INFO

Vor allem Grüner Veltliner, Sylvaner und Zweigelt | Saisonale Mehlspeisen | Spieletecke | Der Kellerheurigen findet Mitte Juli und Mitte Oktober jeweils für 2 Wochen ganztägig ab 10 Uhr im alten Presshaus statt. | Wein- und Traubensaftverkauf während der Heurigenöffnungszeiten



Familie Thomaso

Andreas Thomaso
3443 Sieghartskirchen
Wagendorf 3
T 02274/26 48
H 0664/337 78 39
monika.thomaso@gmx.at



HEURIGE

Atzenbrugg

Resch „Das gastliche Haus“
3452 Trasdorf, Bindergasse 10a
T 02275/68 10
H 0699/122 523 39

Judenau-Baumgarten

Edhofer

3441 Baumgarten
Hauptstraße 43
T 02274/74 08

Gugerell

3441 Baumgarten, Bachstraße 12
T 02274/74 26

Heigl

siehe Seite 15

Hufnagl

3441 Freundorf, Kirchengasse 15
T 02274/75 45

Kapeller

3441 Zöbing, Hauptstraße 16
T 02274/74 73

Mahl

siehe Seite 18

Musser

3441 Freundorf, Flachbergstraße
H 0650/520 27 67
www.musser.at

Pfießl

3441 Judenau, Wienerwaldstr. 19
T 02274/79 04
www.pfießl-abhof.at

Reisenthaler

3441 Zöbing, Hauptstraße 13
H 0664/396 98 98
www.auberghof.at

Klosterneuburg

Drescher
3400 Klosterneuburg
Nivenburggasse 7
H 0699/124 825 32

Geni Weinerei Maier-Sauerzapf
3400 Klosterneuburg, Ortnerg. 20
T 02243/908 08-0
www.geni.at

Alois Gruber
3400 Klosterneuburg
Agnesstraße 43
T 02243/325 54
weinbau.gruber@aon.at

Gruber-Kopp
„Berchtesgadnerhof“
3400 Klosterneuburg
Agnesstraße 61
T 02243/323 87

Hitzel
3400 Klosterneuburg
Haseldorfergasse 13
T 02243/367 05
weinschenke.hitzel@aon.at

Kapeller-Rosmann
3400 Klosterneuburg
Mazellingasse 11
T 02243/325 01

Weinbau Katzmayer-Oman
3400 Klosterneuburg
Kard. Piffl-Platz 10
T 02243/375 70
hans.katzmayer@aon.at

Kerbl
3400 Klosterneuburg
Heisslergasse 7
T 02243/324 63
www.weinbaukerbl.at

Nutz
3400 Klosterneuburg
Meynertgasse 38
H 0676/494 39 39

Pötsch
siehe Seite 21

TOP

Redinger
3400 Klosterneuburg
Agnesstraße 23
T 02243/379 21
www.redinger.at

Schmuckenschlager

siehe Seite 24

Seher-Schulteis
3400 Klosterneuburg
Buchberggasse 9
T 02243/322 76
www.schulteis-seher.at

Vinothek Zimmermann
3400 Klosterneuburg
Agnesstraße 57
T 02243/223 91 11
www.weingut-zimmermann.com

Bauer
siehe Seite 10

Fabian
„Chateau Kierling“
3400 Kierling, Hauptstraße 252
H 0676/419 02 53
www.chateaukierling.at

Fanta
3400 Kierling, Feldgasse 1
T 02243/873 88

Gartner
3400 Kierling, Hauptstraße 160
H 0676/432 35 74
ms.gartner@aon.at

Martin Kerbl
3400 Kierling, Hauptstraße 141
H 0664/161 98 39

„Hauerhof 99“
3420 Kritzendorf
Hauptstraße 99
H 0676/430 59 79
www.hauerhof.at

Karlsburger-Kreps
„Flex Leitenhof“
3420 Kritzendorf
Flexleitengasse 4-6
H 0664/422 47 10
www.flexleitenhof.at

Ockermüller
3420 Kritzendorf, Hauptstr. 37
H 0676/507 94 09

Pscheidt
3420 Kritzendorf
Hadersfelderstraße 3
T 02243/254 18
www.derwinzer.at

Resperger 3420 Kritzendorf, Hauptstr. 105 H 0676/475 15 51	Zeiner 3400 Weidling, Hauptstr. 32 H 0676/376 16 95 www.buschenschank-zeiner.at	Schmatz 3442 Langenrohr Judenastraße 10 T 02272/72 29 H 0650/722 91 11 www.schmatz.co.at
Schuecker 3421 Höflein, Hauptstraße 83 H 0664/922 87 56 www.schuecker-hoeflein.at	Königstetten Buder siehe Seite 12	Michelhausen Michael Bauer & Astrid Ettenauer 3451 Rust im Tullnerfeld Leopold-Figl-Straße 30 H 0650/861 62 26 www.genuss-bauer.at
Steininger 3420 Kritzendorf Hauptstraße 141 H 0676/756 10 59	Hemmelmayer siehe Seite 16	Der Baumgartner siehe Seite 11 TOP
Ubl-Doschek 3420 Kritzendorf Schelhammargasse 64 T 02243/246 40 www.ubl-doschek.at	Nagl Mag. Gabriela Nagl-Neuhold siehe Seite 19	Urbanistub'n Fallbacher Familie Fallbacher 3441 Pixendorf Mayerhoferstraße 40 T 02275/747 37 H 0664/385 61 59 www.urbanistubn.at TOP
Ubl-Schober 3420 Kritzendorf Hauptstraße 191 T 02243/301 58 ubl-schober.wein@aon.at	Römerkeller Stockinger Familie Stockinger 3433 Königstetten Tulbinger Straße 31 T 02273/57 34 H 0699/115 454 64	Kurzmann Leopold Kurzmann 3441 Pixendorf Mayerhoferstraße 5 H 0660/520 86 32
Vitovec, „Schelhammerhof“ 3420 Kritzendorf Hauptstraße 24 T 02243/244 35 weinbau.vitovec@aon.at	Winzerhof Willach 3433 Königstetten, Kogelgasse 2 T 02273/76 46 H 0676/755 36 47 www.winzerhof-willach.at	Sieghartskirchen Fahringer/Ölsböck 3441 Ranzendorf, Landesstr. 28 T 02274/69 56
Johann Aigner „Weidlinger Krauthahn“ 3400 Weidling, Hauptstr. 42 T 02243/357 37 www.aigner-krauthahn.at	Langenrohr Baumühlner 3442 Langenrohr Josef-Reither-Straße 29 T 02272/73 03	Frumen 3004 Ollern, Hakenstraße 1 T 02271/23 27 http://bauernheurigerfrumen.npage.at
Andreas Cap 3400 Weidling Reichergasse 210 T 02243/201 52 weinbau.andreascap@live.at	Henninger 3442 Langenrohr, Kirchenstr. 4 T 02272/75 52	Gruber 3004 Ollern, Hauptstraße 4 T 02271/25 03 www.heuriger.gruber.at
Meißner 3400 Weidling Atelier am Säulenweg 6 H 0676/442 23 47 www.wein-kunst.info	Holzer 3442 Langenrohr Kirchenstraße 27 T 02272/774 54 H 0699/114 572 49 0699/128 523 91 www.weinbau-holzer.at	Hauck siehe Seite 14 TOP
Dieter Moser 3400 Weidling, Hauptstr. 46 T 02243/335 55	Lang 3435 Neusiedl, Hauptstraße 7 H 0664/456 97 43	Kahry 3451 Plankenbergl, Tullnerstr. 6 T 02274/31 37
Trat-Wiesner 3400 Weidling, Hertherg. 49 T 02243/359 17 www.trat-wiesner.at	Marschall 3442 Langenschönbichl Hauptstraße 57 H 0664/837 88 55 www.heurigenschank-marschall.at	Kienberger siehe Seite 17

Ockermüller/Brunner
3443 Sieghartskirchen
Preßbaumer Straße 20
H 0664/212 48 57

Thomaso
siehe Seite 27

Tulbing
Bacher-Roiser
3434 Tulbing, Fünfhaus 1
T 02273/53 64

Buder
3434 Katzelsdorf
Wilfersdorfer Straße 15
T 02273/79 80
H 0664/504 01 05
www.buder.at

Eckerl
3434 Tulbing, Katzelsdorferstr. 3
T 02273/79 60

Hula
3434 Katzelsdorf, Augasse
H 0664/176 12 02

Marchart
3430 Chorherrn
Staasdorfer Kellergasse 70
T 02273/22 90

Richter-Regenspurger
siehe Seite 23

Schafler
3434 Tulbing, Hauptstraße 12
T 02273/56 01

Wirtl
3434 Tulbing
Katzelsdorfer Straße 4
T 02273/23 49
<http://members.aon.at/jwirtl1>

Tulln
Carl-Florian Bacher
3430 Nitzing, Sackgasse 2
T 02272/823 35
H 0680/134 45 07

Würmla
Heigl
3042 Würmla
Egelsee 14
T 02275/84 98
H 0676/605 26 58
www.heurigenheigl.at

Zeiselmauer

Hüpfel
siehe Seite 22

Zwentendorf

Marschall
Fam. M. & A. Marschall
3435 Zwentendorf
Pischelsdorf 16
T 02277/24 80
H 0664/307 38 57
www.heurigenhof-marschall.at

Margarete Maurer

3435 Zwentendorf
Postgasse 35
T 02277/24 26

Martin Reisinger

3435 Zwentendorf
Postgasse 35
T 02277/24 26

GASTHÖFE etc.

Berghotel Tulbingerkogel
3001 Mauerbach bei Wien
Tulbingerkogel 1
T 02273/73 91
www.tulbingerkogel.at



Braugasthof „Adlerbräu“
3430 Tulln, Rathausplatz 7
T 02272/626 76
www.adlerbraeu.at



Gastwirtschaft Floh
3425 Langenlebarn
Tullner Straße 1
T 02272/628 09
www.derfloh.at



Gasthaus zur Sonne
3430 Tulln, Bahnhofstraße 48
T 02272/646 16



Gasthaus zum roten Wolf
3425 Langenlebarn
Bahnstraße 58
T 02272/625 67
www.zumrotenwolf.at



Gasthaus Hiesinger
3451 Rust im Tullnerfeld
Kirchengasse 1
T 02275/51 11
www.hiesinger-rust.at



Gasthaus zum braunen Hirschen
3441 Freundorf
Hauptstraße 21
T 02274/72 72
www.gasthauszumbraunen-hirschen.at



Gasthaus zum goldenen Schiff
3430 Tulln, Wiener Straße 10
T 02272/626 71
www.zumgoldeneschiff.at



Gasthof „zum lustigen Bauern“
3424 Zeiselmauer, Kirchenplatz 1
T 02242/704 24
www.zumlustigenbauern.at



Landgasthaus Böhm
3004 Weinzierl, Dorfstraße 4
T 02271/22 40
www.landgasthausboehm.at



Langs Gasthaus Figl
3424 Wolfpassing
Wiener Straße 1
T 02242/721 94
www.langs-gasthaus-figl.at



s'Pfandl
3430 Tulln, Hauptplatz 25
T 02272/666 70
www.s-pfandl.at



Uptown
3400 Klosterneuburg
Agnesstraße 1
H 0676/929 82 30
www.up-town.at

Wirtshaus Blumenstöckl
3400 Klosterneuburg
Hermannstraße 5
H 0699/113 394 63
wirtshaus-blumenstoeckl.at



Acetaia Pecoraro
3400 Klosterneuburg
Eisenhütte 32
T 02243/873 23
H 0664/284 43 04

Hartls feinste Esszenen
3400 Klosterneuburg
Stadtplatz 15
T 02243/261 35
www.hartls-oele.at

Tullner Naschmarkt
Hauptplatz im Zentrum Tulln
ganzjährig, jeden Freitag
von 9–18 Uhr

SCHLAFEN

Pension Albrechtsstuben
3430 Tulln, Albrechtsgasse 24
H 0650/344 03 04
www.albrechtsstuben.at
4 Sonnen

Radlerbauernhof Bauer
3442 Langenschönbichl
Hauptstraße 33
T 02272/72 61
www.radler-bauer.at
4 Blumen

Berthold
3430 Tulln, Trübensee 18
T 02272/637 78
3 Blumen

Hotel Garni „Die Frühstückspension“
3425 Langenlebarn, Bahnstr. 25
T 02275/628 29
www.die-fruehstueckspension.at
3 Sterne

Kerschner
3442 Langenschönbichl
Hauptstraße 13
T 02272/72 58
www.urlaubambauernhof.at/
familie.kerschner
4 Blumen

Gasthof Messerer
3452 Michelndorf
Wiener Landstraße 9
T 02275/50 01
www.messerer.co.at
3 Sterne

Nibelungenhof an der Donau
3430 Tulln, Donaulände 34
T 02272/626 58
www.nibelungenhof.info
4 Sterne/Genießerzimmer

B+B Römerhof
3430 Tulln, Langenlebamerstr. 66
T 02272/626 54
www.hotel-roemerhof.at
3 Sterne

**Design-Hotel-Restaurant
Römerhof**
3430 Tulln, Hafenstraße 3
T 02272/626 54
www.hotel-roemerhof.at
4 Sterne/bett + bike

**Rosenhotel Rosencafe
Tortenwerkstatt**
3435 Zwentendorf
Ing.-August-Kargl-Straße 2
T 02277/701 11
www.rosenhotel-zwentendorf.at
4 Sterne/Genießerzimmer

Hotel Residenz Schrannenhof
3400 Klosterneuburg
Niedermarkt 17-19
T 02243/320 72
schrannenhof.jimdo.com
4 Sterne

Berghotel Tulbingerkogel
3001 Mauerbach, Tulbingerkogel 1
T 02273/73 91
www.tulbingerkogel.at
4 Sterne/Genießerzimmer

Familie Zelenka
3435 Zwentendorf
Moosbierbaumer Straße 7
T 02277/29 31
www.pension-zelenka.at
4 Sonnen

AUSFLÜGE

DIE GARTEN TULLN
3430 Tulln, Am Wasserpark 1
T 02272/681 88
www.diegartentulln.at



Stift Klosterneuburg
3400 Klosterneuburg, Stiftsplatz 1
T 02243/411-0
www.stift-klosterneuburg.at



Egon Schiele Geburtshaus
3430 Tulln, Bahnhofstraße 69
T 02272/690-135
www.tulln.at/erleben

Egon Schiele Museum
3430 Tulln, Donaulände 28
T 02272/645 70
www.egon-schiele.eu

Röermuseum Tulln
3430 Tulln, Marc-Aurel-Park 1b
H 0664/950 33 12
www.tulln.at/erleben

Essl Museum
3400 Klosterneuburg
An der Donau-Au 1
T 02243/370 50 150
www.essl.museum

**Schubert
Gedenkstätte & Museum**
3452 Atzenbrugg
Schlossplatz 1
T 02275/52 34
www.atzenbrugg.at

Museum Gugging
3400 Maria Gugging
Am Campus 2
T 02243/870 87
www.gugging.at

Leopold Figl Museum
3451 Rust
Museumstraße 8
T 02275/42 72
www.michelhausen.at

Josef Reither Museum
3442 Langenrohr
Josef-Reither-Straße 16
H 0664/326 68 50
www.reither-museum.at

Röermuseum Zwentendorf
3435 Zwentendorf
Kirchenplatz 1
H 0676/743 79 87
www.museum-zwentendorf.at





ZUM ERSTEN MAL IN DER REGION?

Wenn Sie die Region Tullner Donauraum – Wagram näher kennenlernen wollen, stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Wir bieten:

- Kostenloses Info- und Kartenmaterial
- Tipps zu Ausflugszielen, Veranstaltungen
- Tipps zu Gastronomie und Heurigen
- Veranstaltungen und Tipps rund um den Wein
- Individuell gestaltete Angebote
- Spezielle Gruppenangebote

Tourismusinformation & Buchung

Donau Niederösterreich Tourismus GmbH
Regionalbüro Tullner Donauraum – Wagram
3430 Tulln, Minoritenplatz 2
T 02272/675 66, F DW 44
tullner-donauraum@donau.com
www.tullnerdonauraum.com



IMPRESSUM

Für den Inhalt verantwortlich: Donau Niederösterreich Tourismus GmbH, Schlossgasse 3, 3620 Spitz/Donau. Redaktion, Gestaltung, Produktion: LW Werbe- und Verlags GmbH, LWmedia, 3500 Krems, Ringstraße 44/1, www.lwmedia.at. Redaktion: Fritz Gillinger, Bernhard Mayerhofer. Grafik & Layout: Christina Plener, BA. Coverfoto: Karl Roth. Fotos: Sandra Trauner, Jürgen Skarwan, Karl Roth, „Wein und Genuss“ Nagl, BMLFUW/Rita Newman, Top-Heuriger/Rita Newman, Biosphärenpark Wienerwald Management, Donau Niederösterreich/Steve Haider, Donau Niederösterreich/Weinfranz, Egon Schiele Museum, Weinbau Pötsch/www.uschioswald.at, cvolek, Stift Klosterneuburg, shutterstock, Jörg Kollegger, Hannes Eichinger, Robert Totter. Druck: Janetschek, Heidenreichstein. Stand: September 2014, ohne Gewähr auf Vollständigkeit und Richtigkeit. Irrtümer und Änderungen vorbehalten.