

WEINBEGLEITER

Vom Tullnerfeld nach Klosterneuburg

vinaria
ÖSTERREICH 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

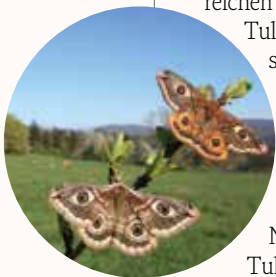
Traditionsreich, unaufgeregt, dem Weingenuss verschrieben



*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 viel-
fältigen Strukturen, wie
Obstbäumen, Hecken
oder Steinmauern, die
Landschaft des Gebiets.
www.bpwww.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*, *Langenlebern*, *Langenrohr*, *Rust*, *Sieghartskirchen*, *Spital*, *Tulbing*, *Wolfpassing* oder *Zöfing* 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 stattfindenden „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 dichten 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 besondere Attraktion stellt der Baumwipfelweg dar, der einen fantastischen Ausblick über die Baumkronen 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 regionstypische 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 wenige Kilometer entfernten Wien mit Auto, Bahn oder S-Bahn zu erreichen.** Oft ist es aber empfehlenswert, das letzte Stücklerl doch 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 Aussichtsplatzerl, 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. Ausnahmeerscheinung 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, Wein-
gutsleiter im Stift Klosterneuburg. Der
profunde Kenner der Region schwärmt
von der klimatischen und geologischen
Vielfalt von Klosterneuburg und des
Tullnerfeldes: „Die unterschiedlichen Bo-
denformationen, die warme Luft aus dem
Wiener Becken und die Kühle, die
vom Wienerwald kommt – das
alles bringt vielfältige, intensive
und sehr fruchtige Weine!“

Der Weingenuss

„Frisch, fruchtig, säurebetont“,
so beschreibt Josef Nagl, Obmann
des Weinbauvereins Tullnerfeld, den
Charakter der Weine von hier. Kna-
ckige, trinkfreudige Weine, von denen
der überwiegende Teil gleich in den
zahlreichen Heurigen, auch Buschen-
schenken 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-stylisch. 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 di-
verse *Weintaufen*, etwa in Tulbing oder
Königstetten, auf dem Programm. ➤



KULTURTIPPS

Egon Schiele Geburtshaus

Das im Juni 2013 eröffnete Geburtshaus des weltberühmten Künstlers ist als begehbare 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 Pasteten 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“* (Langenlebar) 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 renommiertesten 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.)

INFO

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



Weingut Familie Bauer

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

WEINGUT & HEURIGER

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 Kinderspielfeld und ein Kinderspielraum machen den Besuch auch für Familien zum Vergnügen.



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 *Heurigenjause*n verwöhnt. Von Salaten aus eigenem Anbau bis hin zu *herzhaftem 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



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, Gertrude und Karl Buder, Nicole Grubeck mit den Jüngsten Marie, Nico und Noah

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

WEINGUT & HEURIGER

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 Wein- garten werden als Hauptsorten Grüner Veltliner, aber auch Welsch- riesling 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 Weinausbaus 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 Traubenproduktion | 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

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

WEINGUT & HEURIGER

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.





Matthias, Elke und Gottfried Heigl

WEINBAU & BUSCHENSCHANK

Familie Heigl

Bereits in der 3. Generation bewirtschaftet die Familie Heigl Weingärten am Rande des Weinbaugebietes Wagram Süd. Mit knappen 2 Hektar Fläche direkt am Zöfing Auberg liegt der Schwerpunkt im *integrierten und nachhaltigen Weinbau* mit Hauptaugenmerk auf Bewahrung der Fruchtigkeit und des sortentypischen Charakters. Die Trauben, zu zwei Drittel 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 aus’steckt | Wildspezialitäten, herzhafte Brettjause, 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 Zöfing, Aufeldgasse 4
H 0676/481 17 77
heigl.gottfried@aon.at
www.heuriger-heigl.at



Gerald Hemmelmayer

INFO

Hauptsorte Grüner Veltliner;
Rest: Neuburger, Char-
donnay, Frühroter 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

WEINBAU & HEURIGER

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 urgemütliche *alte Stadel*. Da schmecken Hausmannskost, Heurigenspezialitäten und Schmankerln wie *Surschnitzerl*, *Steirerschnitzerl*, *Gebackene Hausblunz'n*, *Fleischladerl* 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 Henzing 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 Henzing, an den südlichen Abhängen des Au­berges in der sonnigen Riede Haus­leithen. Beim Heurigen werden die Gäste mit vielen klassischen Speisen aus eigener Produktion verwöhnt: *Geselchtes*, *Speck* und *Schweinsbraten*, *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 Henzing Nr. 17
T 02274/22 36
b.kienberger@aon.at



Annemarie und Heinz Mahl

INFO

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



Weinbau & Heuriger Familie Mahl

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

WEINBAU & HEURIGER

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 *knusprige 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, Josefjun. Nagl (hinten, v.l.)

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



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

WEINGUT & HEURIGER

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.



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 Heuriger 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



Mag. Clemens Hüpfel und Mag. Barbara Prewin

INFO

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



Weingut Hüpfel

B. Prewin & C. Hüpfel GbR
3424 Wolfpassing
Massingergasse 20
T 02242/720 13
H 0676/542 59 98
heuriger:huepfel@zeiselmauer.at
www.zeiselmauer.at

WEINGUT & HEURIGER

Hüpfel

Am Hang des Wienerwaldes, in Zeiselmauer-Wolfpassing, wo die Römer bereits Wein kultivierten, bewirtschaften Mag. Barbara Prewin 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 Regenspurer, Walter Richter (v.l.)

WEINGUT & HEURIGER

Familie Richter-Regenspurer

Der seit über 40 Jahren geführte Familienbetrieb besticht durch eine Vielzahl an Weinen und eine *bodenständige Hausmannskost!* Für die Familie Richter-Regenspurer 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 | Heurigetermine unter www.tulbing.at/Heurigen



Heuriger Richter-Regenspurer

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

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

WEINGUT & HEURIGER

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. Jahrhundertalte 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

INFO

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



Römerkeller

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

WEINGUT & HEURIGER

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.



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 | Spielecke | 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 Zöfing, Hauptstraße 16

T 02274/74 73

Mahl

siehe Seite 18

Musser

3441 Freundorf, Flachbergstraße

H 0650/520 27 67

www.musser.at

Pfiel

3441 Judenau, Wienerwaldstr. 39

T 02274/79 04

www.pfiel-abhof.at

Reisenthaler

3441 Zöfing, 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

Mazellgasse 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.weinbauerkerbl.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

Vinotek 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 Kritzensdorf, Hauptstr. 105
H 0676/475 15 51

Schuecker

3421 Höflein, Hauptstraße 83
H 0664/922 87 56
www.schuecker-hoefflein.at

Steininger

3420 Kritzensdorf
Hauptstraße 141
H 0676/756 10 59

Ubl-Doschek

3420 Kritzensdorf
Schellhamnergasse 64
T 02243/246 40
www.ubl-doschek.at

Ubl-Schober

3420 Kritzensdorf
Hauptstraße 191
T 02243/301 58
ubl-schober.wein@aon.at

Vitovec „Schellhammerhof“

3420 Kritzensdorf
Hauptstraße 24
T 02243/244 35
weinbau.vitovec@aon.at

Johann Aigner

„Weidlinger Krauthahn“
3400 Weidling, Hauptstr. 42
T 02243/357 37
www.aigner-krauthahn.at

Andreas Cap

3400 Weidling
Reichergasse 210
T 02243/201 52
weinbau.andreascap@live.at

Meißner

3400 Weidling
Atelier am Säulenweg 6
H 0676/442 23 47
www.wein-kunst.info

Dieter Moser

3400 Weidling, Hauptstr. 46
T 02243/335 55

Trat-Wiesner

3400 Weidling, Hertherg. 49
T 02243/359 17
www.trat-wiesner.at

Zeiner

3400 Weidling, Hauptstr. 32
H 0676/376 16 95
www.buschenschank-zeiner.at.tf

Königstetten

Buder
siehe Seite 12

Hemmelmayer

siehe Seite 16

Nagl

Mag. Gabriela Nagl-Neuhold
siehe Seite 19

Nagl

Familie Josef & Maria Nagl
siehe Seite 20

Römerkeller Stockinger

Familie Stockinger
3433 Königstetten
Tulbinger Straße 31
T 02273/57 34
H 0699/115 454 64

Winzerhof Willach

3433 Königstetten, Kogelgasse 2
T 02273/76 46
H 0676/755 36 47
www.winzerhof-willach.at

Langenrohr

Baumühlner
3442 Langenrohr
Josef-Reither-Straße 29
T 02272/73 03

Henninger

3442 Langenrohr, Kirchenstr. 4
T 02272/75 52

Holzer

3442 Langenrohr
Kirchenstraße 27
T 02272/774 54
H 0699/114 572 49
0699/128 523 91
www.weinbau-holzer.at

Lang

3435 Neusiedl, Hauptstraße 7
H 0664/456 97 43

Marschall

3442 Langenschönbichl
Hauptstraße 57
H 0664/837 88 55
www.heurigenschank-marschall.at

Schmatz

3442 Langenrohr
Judenaustraße 10
T 02272/72 29
H 0650/722 91 11
www.schmatz.co.at

Michelhausen

Michael Bauer & Astrid Ettenauer
3451 Rust im Tullnerfeld
Leopold-Figl-Straße 30
H 0650/861 62 26
www.genuss-bauer.at

Der Baumgartner

siehe Seite 11

TOP**Urbanistub'n Fallbacher**

Familie Fallbacher
3441 Pixendorf
Mayerhoferstraße 40
T 02275/747 37
H 0664/385 61 59
www.urbanistubn.at
TOP

Kurzmann

Leopold Kurzmann
3441 Pixendorf
Mayerhoferstraße 5
H 0660/520 86 32

Sieghartskirchen

Fahringer/Ölsböck
3441 Ranzelsdorf, Landesstr. 28
T 02274/69 56

Frumen

3004 Ollern, Hakenstraße 1
T 02271/23 27
<http://bauernheurigerfrumen.npage.at>

Gruber

3004 Ollern, Hauptstraße 4
T 02271/25 03
www.heuriger.gruber.at

Hauck

siehe Seite 14

TOP**Kahry**

3451 Plankenberg, Tullnerstr. 6
T 02274/31 37

Kienberger

siehe Seite 17

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

Thomaso
siehe Seite 27

Tulbing
Bacher-Roisner
3434 Tulbing, Fünfhäus 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

Schafner
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 Langenlebern
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 Langenlebern
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.zumgoldenschiff.at



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



Landgasthaus Böhme
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-blumenstoekl.at

**Acetaia Pecoraro**

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

Hartls feinste Essenzen

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, Langenlebarnstr. 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

Rosenhof Rosencafe

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

Hotel Residenz Schrannehof

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

Römermuseum 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

Römermuseum 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.