

Kostbares Kamptal

- Kulinarische Begegnungen
- Kostbare Weine
- Offene Kellertüren

Fr, 1. bis So, 10. September 2017



kostbares

kamptal
MILLIONEN JAHRE JUNG

www.kamptal.at

Kostbares Kamptal 2017

Der Nachsommer in Reinkultur: Viel Sonne und kaum Niederschlag, die strahlend bunten Farben, das milde Licht und die würzige Luft, die nach gepressten Trauben und überreifen Äpfeln duftet. Herzlich willkommen zur schönsten und genussreichsten Jahreszeit im Kamptal! Anfang September sorgen engagierte Winzer und Wirte zehn Tage lang für einen kulinarischen Reigen der persönlichen und

besonderen Art. Sie decken in Stuben, Sälen und Weingärten auf, präsentieren regionale Spezialitäten, laden Gastköche zu sich ein, öffnen die Türe ihrer Weinkeller und bitten zur Degustation der hier lagernden Schätze. Auf den Geschmack gekommen? Wir wünschen viel Spaß und guten Appetit bei Ihrer Entdeckungsreise in einem der kostbarsten Weingebiete Österreichs.

www.kamptal.at



Das Kamptal lädt ein:
Mit Freunden den
Spätsommer feiern!



Feine Häppchen zu feinen Weinen: Guten Appetit!

Kulinarische Begegnungen

Ein geflügeltes Wort besagt, dass dort, wo feiner Wein erzeugt wird, auch gerne gut und abwechslungsreich gegessen wird. Wie recht der Spruch hat, zeigen die verschiedenen **kulinarischen Veranstaltungen** im Kamptal, die bei **Winzern**, in **Gasthäusern**, **Heurigen** und **Restaurants** stattfinden – teilweise sogar im Freien, wenn es das Wetter erlaubt. Die Palette reicht von bodenständig bis elaboriert: Heimische Spitzenküche, ausgedehnte Brunchs, Köstlichkeiten rund um herbstliches Wild, Kobe Beef aus Österreich, feines Grilltes oder klassische Heurigergerichte, **für jeden Geschmack ist etwas dabei**.

Anmeldung dafür bei den jeweiligen Veranstaltern und Weingütern. Extra zu bezahlen.

Kostbare Weine

Wild und sanft, hügelig und flach, ländlich und weltgewandt: Das Aufeinandertreffen von Gegensätzen macht das Kamptal aus. **Voller Kontraste** sind hier auch die für den Weinbau wichtigen Böden – Granit, Löss und Lehm – und vor allem das Klima. Das trocken-heiße pannonische Klima, das durch das Donautal vom Osten einfließen kann, mischt sich mit den kühlen Lüften des nordwestlichen Waldviertels. Das rund **4.000 ha große Weinbaugebiet** ist nicht nur eines der **abwechslungsreichsten Weinreviere Österreichs**, sondern mit seiner hohen Dichte an international bekannten Spitzenbetrieben auch eines der erfolgreichsten. Die Leitsorten sind die feingliedrigen und langlebigen Rieslinge und Grünen Veltliner, bemerkenswert sind aber auch die Rotweine wie der Zweigelt und der anspruchsvolle Pinot Noir.



Weinkultur auf höchstem Niveau.



Schauen, schnuppern, schmecken: Die Winzer bitten zur Verkostung.

Offene Kellertüren

Den letzten Jahrgang und reifere Tropfen verkosten, Neuigkeiten aus erster Hand erfahren und die Weinkeller einmal von innen bewundern: **Mehr als 20 Weingüter öffnen an einzelnen Tagen des kulinarischen Reigens ihre Kellertüren**. Degustiert werden kann meist bei **freiem Eintritt**, da und dort wird ein Verkostungsbeitrag verlangt. Die einzelnen Öffnungszeiten finden Sie im Kalender auf der nächsten Seite.

Offene Kellertüren, Weinverk

Vinotheken

||| URSIN HAUS

Vinothek, Tourismusinformation, Radverleih, Kartenbüro, Kaffee- und Weinbar
Kamptalstraße 3
3550 Langenlois
täglich 10-18 Uhr
Tel. +43 (0)2734/2000-0
info@ursinhaus.at
www.ursinhaus.at

||| LOISIUM

WeinErlebnisWelt, Niederösterreich Vinothek, Sektothek mit Ab-Hof Preisen, Genuss. Shop, Kaffee- und Weinbar
Loisiumallee 1, 3550 Langenlois
täglich 10-19 Uhr
Tel. +43 (0)2734/32240
weinerlebniswelt@loisium.com
www.loisium-weinwelt.com

||| ALTE SCHMIEDE

Vinothek, Galerie, Schauschmiede
Hauptstraße 36, 3562 Schönberg
Bis Ende Oktober:
Mo bis Fr 11-18 Uhr,
Sa, So u. Ftg 10-18 Uhr
Winter: Sa, So 11-18 Uhr
Tel. +43 (0)2733/76476
info@alteschmiede-schoenberg.at
www.alteschmiede-schoenberg.at

||| VINOHEGG GRAFENEGG

3485 Grafenegg 10
Di bis So & Feiertage
täglich 12-19 Uhr
(Mo Ruhetag)
Tel. +43 (0)2735/39939
info@vinohegg.at
www.vinohegg.at

||| WEINKONTRASTE

Vinothek Straß im Straßertal
Langenloiser Straße 199
3491 Straß
Di bis Do 14-18 Uhr,
Fr bis So 10-18 Uhr
Tel. +43 (0)2735/3900
info@weinkontraste.at
www.weinkontraste.at

Öffnungszeiten zwischen
1. und 10. September (Bitte die
Tabelle rechts beachten):

Kammern

|| WEINGUT HIRSCH

Hauptstraße 76
3494 Kammern
Tel. +43 (0)2735/2460
www.weingut-hirsch.at
Mo bis Fr 9-12 Uhr,
Sa 10-12 Uhr

Gobelsburg

|| WEINGUT SCHLOSS GOBELSBURG

Schlossstraße 16
3550 Gobelsburg
Tel. +43 (0)2734/2422
www.gobelsburg.at
Mo bis Fr 8-12 und 13-17 Uhr,
Sa 11-17 Uhr

Langenlois

|| WEINGUT LUDWIG EHN

Bahnstraße 3, 3550 Langenlois
Tel. +43 (0)2734/2236
Mo bis Fr von 9-17 Uhr,
Sa 11-17 Uhr
(Fr 1. Sept. und Sonntag
geschlossen)
weingut.ehn@ehnwein.at

|| WEINGUT EITZINGER

Kremser Straße 50
3550 Langenlois
Tel. +43 (0)2734/2867
www.eitzinger.at
täglich außer Sonntag
10-17 Uhr

|| WEINGUT HIEDLER

Am Rosenhügel 13
3550 Langenlois
Tel. +43 (0)2734/2468
www.biedler.at
Mo bis Do 8-12 und 14-17 Uhr,
Fr 8-12 Uhr, Sa 13-18 Uhr

|| WEINGUT JURTSCHITSCH

Rudolfstraße 39
3550 Langenlois
Tel. +43 (0)2734/2116-0
www.jurtschitsch.com
Mo bis Fr 8-12 und 13-17 Uhr,
Sa 10-17 Uhr

|| WEINGUT FRED LOIMER

Haindorfer Vögerlweg 23
3550 Langenlois
Tel. +43 (0)2734/2239
www.loimer.at
Mo bis Do 10-17 Uhr
(12-13 Uhr Mittagspause)
Fr und Sa 10-18 Uhr

|| WEINGUT NASTL

Gartenzeile 17
3550 Langenlois
Tel. +43 (0)2734/2903
www.nastl.at
Fr 1. bis So 3. Sept. 14-18 Uhr

|| WEINGUT ROSNER

Großer Buriweg 29
3550 Langenlois
Tel. +43 (0)2734/4152
www.rosnerwein.at
Fr, 1. Sept, Sa 2. und 9. Sept.
13-18 Uhr

|| WEINGUT RABL

Weraingraben 10
3550 Langenlois
Tel. +43 (0)2734/2303
www.weingut-rabl.at
täglich außer Sonntag 10-17 Uhr

|| WEINGUT SAX

Walterstraße 16
3550 Langenlois
Tel. +43 (0)2734/2349
www.winnersax.at
Mo bis Fr 8-17 Uhr, Sa 8-13 Uhr

|| WEINGUT STEININGER

Walterstraße 2
3550 Langenlois
Tel. +43 (0)2734/2372
www.weingut-steininger.at
Mo bis Fr 8-12 und 13-17 Uhr,
Sa 9-16 Uhr

|| WEINGUT HUBERT TRAXLER

Schilterner Straße 11
3550 Langenlois
Tel. +43 (0)664/416 36 42
www.weingut-traxler.at
Sa 2. und So 3. Sept.,
Sa 9. Sept. 13-18 Uhr

Winekostung und Ab Hof-Verkauf:

Mollands

WEINGUT MATTHIAS HAGER

Weinstraße 45
3562 Mollands
Tel. +43 (0)2733/8283
www.hagermatthias.at
Sa 9. Sept., 14-22 Uhr
Einblick in die biodynamische
Bewirtschaftung, Weinver-
kostung und Kinderprogramm

Schönberg

WEINGÄRTNEREI AICHINGER

Kellergasse
3562 Schönberg am Kamp
Tel. +43 (0)2733/8237
www.wein-aichinger.at
Sa 2. Sept. 12-18 Uhr,
So 3. Sept. 12-17 Uhr

WEINGUT LEOPOLD

3562 Schönbergneustift 30
Tel. +43 (0)2733/8228
www.leopold.at
täglich 13-17 Uhr

Straß im Straßertal

MARTIN & ANNA ARNDORFER

Weinbergweg 16
3491 Straß
Tel. +43 (0)664/116 48 43
www.ma-arndorfer.at
wochentags nur nach
telefonischer Voranmeldung
Sa 10-17 Uhr

WEINGUT DIMMING

Placher Kellergasse
3491 Straß
Tel. +43 (0)664/973 69 35
weingut-dimming@aon.at
Sa 2. Sept. 10-17 Uhr

WEINGUT SCHREIBEIS

Josef Schuh-Straße 344
3491 Straß
Tel. +43 (0)664/398 64 55
www.weingut-schreibeis.at
Sa 9. Sept. und
So 10. Sept. 10-17 Uhr

WEINGUT JOHANN TOPF

Talstraße 162
3491 Straß im Straßertal
Tel. +43 (0)2735/2491
www.weingut-topf.at
Mo bis Fr 9-12 und 13-17 Uhr,
Sa 2. Sept. 10-17 Uhr

WEINGUT WEIXELBAUM

Weinbergweg 196, 3491 Straß
Tel. +43 (0)2735/2269
www.vinoweix.at
Sa 9. Sept. 13.30-19 Uhr
wochentags gegen telefonische
Voranmeldung

Zöbing

HEURIGER ZUM BAUMBART

Am Heiligenstein 26
3561 Zöbing
Tel. +43 (0)2734/2127
www.baumgartner-weine.at
Heuriger von 31. Aug. bis
10. Sept. tägl. ab 16 Uhr geöffnet
Weinverkostung Fr bis So
ab 11 Uhr

	19.	29.	30.	4.9.	5.9.	6.9.	7.9.	8.9.	9.9.	10.9.
Kammern										
Hirsch	★	★		★	★	★	★	★	★	
Gobelsburg										
Schloss Gobelsburg	★	★		★	★	★	★	★	★	
Langenlois										
Ehn		★		★	★	★	★	★	★	
Eitzinger	★	★		★	★	★	★	★	★	
Hiedler	★	★		★	★	★	★	★	★	
Jurtschitsch	★	★		★	★	★	★	★	★	
Loimer	★	★		★	★	★	★	★	★	
Nastl	★	★	★							
Rabl	★	★		★	★	★	★	★	★	
Rosner	★	★							★	
Sax	★	★		★	★	★	★	★	★	
Steininger	★	★		★	★	★	★	★	★	
Traxler		★	★						★	
Mollands										
Matthias Hager									★	
Schönberg										
Aichinger		★	★							
Leopold	★	★	★	★	★	★	★	★	★	★
Straß										
Arndorfer		★							★	
Dimming		★								
Schreibeis									★	★
Topf	★	★		★	★	★	★	★	★	
Weixelbaum									★	
Zöbing										
Baumgartner	★	★	★					★	★	★

*Kostbares
Kamptal
2017*



ERSTE LAGEN-VERKOSTUNG DER TRADITIONSWEINGÜTER IM SCHLOSS GRAFENEGG



Freitag, 1. September, 11-18 Uhr

Die 33 Winzer der Österreichischen Traditionsweingüter legen großen Wert auf handwerklich gefertigte Weine, die ihre Herkunft widerspiegeln. Was für eine Freude ist es, jeweils Anfang September den neuen Jahrgang ihrer Weine aus 59 ERSTEN LAGEN in den Weinbaugebieten Kamptal, Kremstal, Traisental und Wagram zu verkosten. Ebenso exquisit wie die 130 Weine mit dem Kennzeichen **1^W** am Etikett ist der Rahmen der Präsentation: Verkostet wird im prachtvollen Ambiente von Schloss Grafenegg.

Ab 19.15 Uhr spielt das Pittsburgh Symphony Orchestra Werke von Adams, Mozart und Mahler im Grafenegger Wolkenturm (Restkarten unter www.grafenegg.com).

Schloss Grafenegg, 3485 Grafenegg
Infos zur Erste Lagen-Präsentation:
info@traditionsweingueter.at
www.traditionsweingueter.at



Der Eintritt ist mit Konzertkarte frei, ohne Konzertkarte beträgt der Eintritt € 20,- (vor Ort zu beziehen, kein Vorverkauf).



WEIN & MUSIK IN DER VINO THEK ALTE SCHMIEDE, SCHÖNBERG

Freitag 1. September, ab 19 Uhr

Das Collegium der Schönberger Weinhauer lädt zur Weinverkostung mit musikalischer Begleitung ein. Es erwartet Sie ein gemütlicher Abend mit Weinen aus der Region und Musik.

Eintritt frei, keine Anmeldung erforderlich!

Vinothek Alte Schmiede
Hauptstraße 36, 3562 Schönberg
www.alteschmiede-schoenberg.at

Kulinarische Begegnungen

WILDE KÖSTLICHKEITEN BEIM HEURIGEN ZUM BAUMBART, ZÖBING

**Freitag 1. bis Sonntag 3. September,
ab Mittag ganztägig**

Das Wildbret aus freier Wildbahn aus der eigenen Jagd in Schönbach-Neustift wird auf köstlichste Arten zubereitet: Wildknödelsuppe, Wildragout, Wildbeuscherl und Wildleber erfreuen das Genießerherz.

**Reservierung erbeten unter
Tel. +43 (0)664/410 56 60**

*Heuriger zum Baumbart
Am Heiligenstein 26, 3561 Zöbing
www.baumgartner-weine.at*



WILDNACHTS IM MUSEUM IM WEINBAUMUSEUM, STRASS

Freitag 1. September, 17 Uhr

Im Schauweingarten zwischen dem Fassbindereimuseum und dem Weinbaumuseum präsentieren eine Winzerin und drei Winzer aus Strass einen Querschnitt aus ihrem Weinsortiment. Kulinarisch werden zu den Weinen der Weingüter Dimming, Schreibeis, Topf und Weixelbaum in fünf Durchgängen verschiedene regionale Spezialitäten gereicht.

Preis: € 69,-

**Anmeldung: Tel. +43 (0)664/973 69 35
(Katharina Dimming)**

*Vinothek Weinkontraste
Langenloiser Straße 199, 3491 Strass*

Kulinarische Begegnungen

|| **BRÜNDLMAYER REIFE WEINE &
MAÎTRE ANTONY ROHMILCHKÄSE**
IM HEURIGENHOF BRÜNDLMAYER, LANGENLOIS

**Freitag bis Sonntag, 1.-3. und
8.-10. September, ab 18 Uhr**

Im Verkostungsmenü werden perfekt ausbalancierte sowie gut gereifte Bründlmayer-Weine verkostet und zu jedem Wein wird die passende Speise kombiniert. Höhepunkt: Maître-Antony-Käse vom Holzbrett. Die Verkostung wird von Gastgeber & Sommelier Martin Schierhuber kommentiert.

**Preis: Menü € 46,-, Weinbegleitung: € 23,-
Reservierung: Tel. +43 (0)2734/2883 oder office@heurigenhof.at**

*Heurigenhof Bründlmayer
Walterstraße 14, 3550 Langenlois
www.heurigenhof.at*



|| **ANDREAS DÖLLERER KOCHT AUF!
20 JAHRE DÖLLERER-HIRSCH
GEHÖREN GEFEIERT!**
IM WEINGUT HIRSCH, KAMMERN

Samstag 2. September, 12 Uhr

Er zählt zu den ganz Großen in der heimischen Gastronomie-Szene und wurde in den aktuellen Feinschmecker-Guides wieder einmal mit den höchsten Auszeichnungen überhäuft. Andreas Döllerer aus Golling in Salzburg hat mit seiner Küchenlinie „Cuisine Alpine“ längst seinen eigenen authentischen Stil gefunden – und dieser harmoniert mit den vielschichtigen Weinen von Johannes Hirsch aufs Prächtigste. Seit mehr als 20 Jahren arbeiten Döllerer und Hirsch erfolgreich zusammen. Wer diese einzigartige Symbiose erleben will, sollte schnell reservieren: Döllerer's Köstlichkeiten am Teller und gereifte Lagenweine aus Großflaschen (Magnum, 6 Liter, 9 Liter) von Johannes Hirsch.

**Preis: € 165,-
Reservierung: Tel. +43 (0)2735/2460 oder info@weingut-hirsch.at**

*Weingut Hirsch
Hauptstraße 76, 3493 Kammern
www.weingut-hirsch.at*

Kulinarische Begegnungen

EXKLUSIVE LAGENWEINVERKOSTUNG IN DER LOISIUM WEINERLEBNISWELT, LANGENLOIS

Samstag 2. September, 15-17.30 Uhr

In Langenlois gilt: Ein guter Boden macht jedes Erlebnis zum Genuss. Weinliebhaber, Weinfachmann oder einfach Genießer, für alle gibt es etwas zu erleben und Neues zu entdecken. Durch unseren Sommelier kommentierte Weinverkostung von 6 Lagenweinen und 1 Winzersekt. Kamptaler Schmankerlteller und Kellerrundgang durch die LOISIUM WeinErlebnisWelt sind ebenfalls inkludiert.

Preis € 49,90, Anmeldung erforderlich.

LOISIUM WeinErlebnisWelt & Vintobek
3550 Langenlois, Loisium Allee 1
Tel. +43 (0)2734/32240-0
weinerlebniswelt@loisium.com, www.loisium-weinwelt.com

Das Wahrzeichen von Langenlois:
Die LOISIUM WeinErlebnisWelt



Zum Eintritt in die WeinErlebnisWelt erhält jeder Besucher im Rahmen des „Kostbaren Kamptal“ (1.-10. September 2017) eine Weinprobe mit Kamptaler Lagenweinen gratis dazu.



ALLES WILD – KURT FUCHSBERGER UND WEINGUT ROSNER IM CAFÉ & WEIN URSIN HAUS LANGENLOIS

Samstag 2. September, 18.30 Uhr

Die Weine des Weingut Rosner sind im Café & Wein bereits Kult. Nun machen Kurt Fuchsberger und Stefan Rosner gemeinsame Sache mit einem spätsommerlichen Degustationsmenü. Dabei werden Wildspezialitäten mit Highlights aus dem Rosner'schen Weinkeller gepaart und nach einem Begrüßungsaperitif in einem 5-Gänge-Menü präsentiert.

Preis: € 46,- für Menü mit Weinbegleitung
Reservierung bis 19. August aufgrund begrenzter Sitzplätze unter
Tel. +43 (0)2734/2000-2

Café & Wein
Kornplatz 5, 3550 Langenlois

Kulinarische Begegnungen

|| GROSSE HÄMMER – ALTE SCHMIEDE WEINKULINARIUM IN DER VINO THEK ALTE SCHMIEDE, SCHÖNBERG

Samstag 2. September, 19 Uhr

Zwölf gereifte Weine von verschiedenen Schönberger Weingütern verkosten und bewerten, dazu genussvoll ein 4-gängiges Spätsommer-Menü von der Weinstube Aichinger genießen. Weinzampano Dr. Bernulf Bruckner führt durch den Abend, die Gäste und eine Fachjury küren die Siegerweine.

- Kalte Entenbrust mit Sesamkruste auf Zuckerschotenbrei mit Orangen-Sauce
Vegetarische Variante: Süßkartoffelroulade
- „Hochzeit von Lachsforelle und Saibling“ Strudel auf „Wellington Art“ mit Dill-Limetten-Risotto auf warmen Gurkenspiegel
Vegetarische Variante: Gurken-Erdäpfel-Strudel
- Geschmortes Hirschragout mit Preiselbeerknödel, sautierten Kräutersaitlingen und Speck-Kohlsprossen
Vegetarische Variante: Steinpilzragout
- Kürbis-Muffins mit Nougatfülle, dazu ein Schönberger Straußen-Eierlikör-espuma und karamellisiertes Butterkürbiskompott

Preis für Menü mit Weinbegleitung: € 48,-

Reservierung: Tel. +43 (0)2733/76476, info@alteschmiede-schoenberg.at

*Vinothek Alte Schmiede
Hauptstraße 36, 3562 Schönberg
www.alteschmiede-schoenberg.at*



|| WILDES VERGNÜGEN IM WEINGUT TOPF, STRASS IM STRASSETALE

Samstag 2. September, 19 Uhr

Zum vierten Mal in Folge verwöhnen wir unsere Freunde mit Köstlichkeiten aus der heimischen Jagd. Haubenkoch Michael Nährer aus Kapelln wird Wild aus dem Revier von Hans Topf zu einem sinnlichen 5-Gänge-Menü veredeln. Dazu präsentieren Hans und seine Söhne Hans-Peter & Maximilian pro Gang 3 Weine aus den letzten Jahrzehnten.

Preis: € 115,-

**Reservierung: Tel. +43 (0)2735/2491 oder
office@weingut-topf.at**

*Weingut Topf
Jagdstube in der Placher Kellergasse 420, 3491 Straß
www.weingut-topf.at*

Kulinarische Begegnungen

GENUSS IM GARTEN

IN DEN KITTENBERGER ERLEBNISGÄRTEN,
SCHILTERN

Sonntag 3. September, 10-17 Uhr

Im Rahmen von „Kostbares Kamptal“ präsentiert das Waldviertel in den Kittenberger Erlebnispark seine Produktvielfalt. Die Produkte der Aussteller können verkostet und erworben werden.

Eintritt in die Erlebnispark € 9,90, Kinder 4-14 Jahre € 6,-

Kittenberger Erlebnispark
Laabergstraße 15, 3553 Schiltern
Tel. +43 (0)2734/8228
www.kittenberger.at



KOSTBARES KAMPTAL-GRILL

IN DER MÖRWALD TAVERNE
SCHLOSS GRAFENEGG

Mittwoch 6. September, 18-21 Uhr

Empfang mit Weingarten-Bellini-Cocktail, Buffet mit delikaten Vorspeisen, feinsten Grillagen, Beilagen & Gemüse. Verschiedene Käsesorten & sommerliche Desserts. Am Weinbuffet: Spezialitäten aus dem Kamptal.

**Preis € 59,-
inkl. Empfangscocktail. Gedeck & Speisen.
Kamptal Weinbuffet
Reservierung unter grafenegg@moerwald.at
oder Tel. +43 (0)2735/2616**

Restaurant „Taverne Schloss Grafenegg“
3485 Grafenegg 12
www.moerwald.at

Kulinarische Begegnungen



LOISIUM LOUNGE VOR DER LOISIUM WEINERLEBNISWELT

Donnerstag 7. September, 18-24 Uhr

Die ideale Kombination aus Lounge und Weinbar-Stimmung inmitten der Langenloiser Weinberge. Chilliger DJ-Sound trifft Weingenuss vor atemberaubender Architektur! Musikalisch umrahmt mit *Live DeeJay Margo sowie *MISS KAY als Live-Act mit ihrer E-Violine. Wein- und Cocktailbar, Sektbar der Familie Steininger LOISIUM Vinothek – geöffnet bis 24 Uhr, Verkostung von Lagenweinen
20 Uhr: Exklusive Nachtführung durch das Kellerlabyrinth (Dauer: 1 Stunde, Preis € 13,50/Erw.)

Eintritt frei

Diverse VIP Kulinarik-Pakete buchbar (Reservierung im Vorhinein notwendig)
z.B. **LOISIUM.GENUSS DELUXE** (1 Tisch – 4 Personen)

Preis € 99,-

LOISIUM WeinErlebnisWelt & Vinothek

3550 Langenlois, Loisium Allee 1

Tel. +43 (0)2734/32240-0

weinerlebniswelt@loisium.com, www.loisium-weinwelt.com

|| KUBE BEEF MEETS WEINCHAMPIONS EIN AUSSERGEWÖHNLICHES MENÜ IN 6 GÄNGEN IM URSIN HAUS LANGENLOIS

Donnerstag 7. September, 19 Uhr

Es wird ein weinkulinarischer Abend der ganz besonderen Art, wenn sich Küche und Weinkeller auf höchstem Niveau treffen. Haubenkoch Lukas Kapeller – seit 2013 auch Mitglied der „Jeunes Restaurateurs D'Europe“ – wird die Gäste mit einem 6-Gang-Menü rund um das teuerste und exklusivste Hausrind der Welt verwöhnen. Die Zutaten vom Wagyu-Rind stammen von Gerhard Zadrobilek – nach seiner Radsportkarriere leidenschaftlicher Rinderzüchter. Er wird an diesem Abend mit seinem „tierischen“ Know-How einen bleibenden Eindruck hinterlassen. Als Weinbegleitung kommen die Langenloiser Weinchampions ins Riedel-Glas, die von Weinprofessor Bernulf Bruckner fachlich kommentiert werden.

**Preis für Menü und Weinbegleitung € 139,-
(begrenzte Teilnehmerzahl)**

**Reservierung Tel. + 43 (0)2734/2000-0 oder
event@ursinhaus.at**

*Ursin Haus Vinothek & Tourismusinformation
Kamptalstraße 3, 3550 Langenlois
www.ursinhaus.at*



Kulinarische Begegnungen



|| KAMPTAL TERRASSE – POP-UP ÜBER LANGENLOIS *IM WEINGUT HIEDLER, LANGENLOIS*

Freitag 8. September, 12 bis ca. 15 Uhr

Chef's table auf der Weingutsterrasse. Zum schönsten Ausblick über Langenlois und dem Kamptal gibt es ein regionales 6-gängiges Menü mit Kamptal-Tapas von Kurt N. Kickingner, mit stimmiger Weinbegleitung kommentiert von Ludwig Hiedler. Bei Schlechtwetter in den Kosträumlichkeiten. Mit Kellerführung.

Preis: € 50,-. Maximale Teilnehmeranzahl: 20
Anmeldung erbeten unter office@hiedler.at

Weingut Hiedler
Am Rosenhügel 13, 3550 Langenlois
www.hiedler.at

|| LET'S TALK ABOUT SEKT @ VINEYARD KITCHEN *IN DER RIEDE STEINHAUS, LANGENLOIS*

Samstag 9. September, 16 Uhr

Kosten Sie sich durch die Vielfalt der Steininger-Sekte und genießen Sie Kulinarik von Emanuel Peceny und Jean-Yves vom LOISIUM Wine & Spa Resort Langenlois in lockerer Atmosphäre in der Riede Steinhaus. Der Abend wird begleitet von der Stimme von João Fonseca und von Delfim Carvalho am Klavier. Aleš Wenzel – Štokwenzel präsentiert Barriquekunst im Weingarten. Ein prickelndes, kulinarisches und kulturelles Erlebnis für alle Sinne mitten im Weingarten. Bei Schlechtwetter im LOISIUM Wine & Spa Resort Langenlois.

Preis: € 99,-
Anmeldung: office@weingut-steininger.at oder
Tel. +43 (0)2734/2372

Riede Steinhaus am Weinweg beim großen Rüttelpult
3550 Langenlois
www.weingut-steininger.at



Kulinarische Begegnungen



Gutes aus Winzers Keller und Küche,
auf der Terrasse serviert.

DER WIRT & DER WINZER IM WEINGUT SCHREIBEIS, STRASS IM STRASSTALE

Samstag 9. September, 17 Uhr

Gernot Wallner, der Wirt im Freilichtmuseum in Elsarn, und Edwin Schreibeis, Jungwinzer aus Straß, präsentieren Köstlichkeiten vom und rund um den Gaisberg. Es erwartet Sie ein 5-Gänge-Menü mit regionalen Schmankerln. Zu jedem Gang gibt es zwei Weine aus dem Weingut Schreibeis.

Preis € 65,-

Anmeldung erforderlich unter Tel. +43 (0)2735/5823

*Weingut Schreibeis
Gaisbergkellergasse, 3491 Straß
www.weingut-schreibeis.at*

KOSTBARES KAMPTAL @ LOISIUM

*IM LOISIUM WINE & SPA RESORT
LANGENLOIS*

Sonntag 10. September, 18 Uhr

Das LOISIUM Wine & Spa Resort Langenlois ist der Hot Spot für Wine, Food & Spa Lovers. Inmitten der Weingärten erwartet die Gäste außergewöhnliche Architektur, Design und ein unverwechselbarer Lifestyle. Genießen kann man die außergewöhnliche Atmosphäre ganz besonders in Kombination mit kulinarischen Kreationen. Konkret im Rahmen des Kostbaren Kamptals am 10. September ab 18 Uhr.

Location: Restaurant Vineyard & LOISIUM Salon
Leading actors: „Küchen-Rockstars“ Emanuel Peceny & Jean Yves Messmer
Story: creative foodstyle auf mehreren Stationen

Preis: € 42,-/Person, exkl. Getränke.

**Reservierungen: hotel.langenlois@loisium.com,
Tel. +43 (0)2734/77100, www.loisium.com**

*LOISIUM Wine & Spa Resort Langenlois,
Restaurant Vineyard & LOISIUM Salon
Loisium Allee 2, 3550 Langenlois*





www.kamptal.at

Wir lieben Straßen, die einem bestimmten Thema folgen. Jene mit reizender Aussicht und schönen Adressen für feines Essen und Trinken mögen wir besonders.

Die **Weinstraße Kamptal** schlängelt sich durch die sechs Gemeinden Grafenegg, Hadersdorf-Kammern, Langenlois, Lengenfeld, Schönberg am Kamp und Straß im Straßertale. Entlang der Weinstraße fördern **160 Unternehmen** (Winzer, Heurige, Beherberger, Gastronomiebetriebe und Vinotheken) die Weinkultur und positionieren das Kamptal als **erstklassiges Weinreiseziel** über die **Kamptal DAC-Weine**. Das ganze Jahr über heißen die Betriebe Gäste willkommen. Ganz besonders freuen sich die Kamptaler über Besuch bei einer der großen Gebietsveranstaltungen wie dem Kamptaler Weinfrühling im April, Kostbares Kamptal im September oder der Kamptaler Weinnacht im November.

Kostbares Kamptal

INFORMATION

Weinstraße Kamptal
c/o Ursin Haus
Tourismusinformation,
Vinothek, Radverleih,
Kartenbüro, Kaffee- und Weinbar

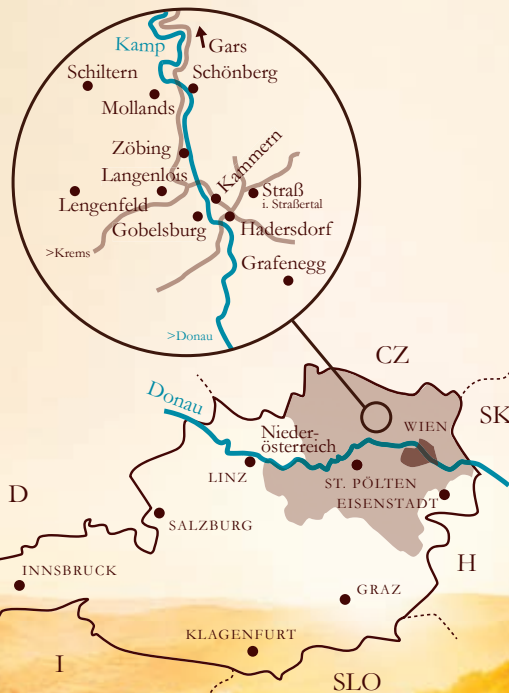
Kamptalstraße 3
3550 Langenlois
Tel. +43 (0)2734 2000-0
weinstrasse@kamptal.at
www.kamptal.at

WEINHERBST-TIPP:

Kamptaler Weinnacht
am 24. November 2017, 18.30 Uhr,
Schloss Grafenegg

TAXI-NUMMERN FÜR DEN UNBESCHWERTEN WEINGENUSS:

Rittner Taxi +43 (0)2732/208
Taxi Bobac +43 (0)664/461 34 04
Robert's Taxi +43 (0)664/363 05 77



IMPRESSUM:

Herausgeber: Weinstraße Kamptal
Grafikkonzept: Patrick Band

Produktion: design-work,
Gerhard Schwarz, Zöbing

Fotos: Robert Herbst, Waldviertel Tourismus,
Hannes Polt, zVg von den Weingütern

Alle Angaben Stand Juli 2017,
Irrtümer und Änderungen vorbehalten.



Müller Glas & Co
Ihr Partner für Glas und so

