

# Kostbares Kamptal

- Genussvolle Entdeckungen
- Kostbare Weine
- Offene Kellertüren am 7. September

30. August bis 15. September 2019



kostbares  
kamptal

[www.kamptal.at](http://www.kamptal.at)

# Kostbares Kamptal 2019

Freundliche Sonneninseln, fruchtbare Böden, legendäre Lagen, begnadete Winzer: Im Kamptal fühlt sich der Wein besonders wohl. Wie wohl, das lässt sich im Spätsommer auf besonders kompakte und komfortable Weise verkosten: Anfang September sorgen engagierte Winzer und Ausflugsziele für einen genussreichen Reigen, der zwei Wochen lang zu umfassenden Degustationen und außerge-

wöhnlichen kulinarischen Begegnungen einlädt. Aufgedeckt und eingeschenkt wird in Heurigen und in Restaurants, in Weinkellern und in (Wein-) Gärten, in Vinotheken und auf Schlössern. Auf den Geschmack gekommen? Wir wünschen viel Spaß und guten Appetit bei Ihrer Entdeckungsreise in einem der kostbarsten Weinbaugebiete Österreichs.

[www.kamptal.at](http://www.kamptal.at)



Das Kamptal lädt ein:  
Mit Freunden den  
Spätsommer feiern!



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

## Offene Kellertüren am Samstag, 7. September, 10 bis 18 Uhr

Die Vielfalt des Kamptals verkosten: Gebietsweine und Ortsweine, die schon früher im Jahr durch Trinkfreudigkeit geprägt sind, sowie Riedenweine, die nach fast einem Jahr der Reife nun ihr volles Potential zeigen. **Rund 25 Weingüter öffnen am 7. September ihre Kellertüren bei freiem Eintritt.** Eine gute Gelegenheit, die feinen Tropfen zu verkosten, Neuigkeiten aus erster Hand zu erfahren und auch den eigenen Keller wieder aufzufüllen!

## Gemeinsam verkosten

Wie wohl die Weine aus derselben Riede (= Lage), aber von unterschiedlichen Winzern schmecken? Bei „Gaisberg Uncorked“ stellen Straßer Winzer ihre Weine der Toplage Gaisberg bei einer Vergleichsverkostung vor und laden anschließend zum Weinkulinarium an der großen Tafel am Straßer Marktplatz (31. August). Zwölf herausragende Reserveweine aus dem Weinort spielen die Hauptrollen beim Degustationsmenü in der Alten Schmiede in Schönberg, das von der Weinstube Aichinger kulinarisch begleitet wird (7. September). Und auch Zöbing versteht es, Kostbares aus Keller und Küche zu vereinen: Beim Winzer-Kulinarium serviert Klaus Gutmann sein mehrgängiges Dinner, das von herausragenden Tropfen aus dem Weinort begleitet wird (31. August). Riedenweine aus dem ganzen Kamptal feiern schließlich am 6. September auf Schloss Grafenegg ihren Einstand, wenn die Österreichischen Traditionsweingüter zu ihrer Erste-Lagen-Verkostung einladen.

Anmeldung dafür bei den jeweiligen Veranstaltern und Weingütern.



Kamptaler Wein und feinste Häppchen in perfekter Kombination.



Weinkultur auf höchstem Niveau.

## 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 Weinbauggebiet** ist nicht nur eines der **abwechslungsreichsten Weinreviere Österreichs**, sondern mit seiner hohen Dichte an international bekannten Spitzenbetrieben auch eines der erfolgreichsten. Zwei Straßer Weingüter wurden bei der IWC London mit ihren Riesling-Weinen als die besten Weißweine der Welt ausgezeichnet! 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.

# Offene Kellertüren und Ab Hof-Ver

## Vinotheken

---

### UR SIN HAUS

Vinothek, Tourismusinformation, Radverleih, Kartenbüro,  
Kaffee- und Weinbar

Kamptalstraße 3, 3550 Langenlois  
täglich 10-18 Uhr

Tel. +43 (0)2734/20 00-0

info@ursinhaus.at, [www.ursinhaus.at](http://www.ursinhaus.at)

### LOISIUM

WeinWelt, Niederösterreich Vinothek, Sektothek mit  
Ab-Hof Preisen, Genuss.Shop, Kaffee- und Weinbar

Loisium Allee 1, 3550 Langenlois  
täglich 10-19 Uhr

Tel. +43 (0)2734/32 240

weinwelt@loisium.com, [www.loisium-weinwelt.com](http://www.loisium-weinwelt.com)

### ALTE SCHMIEDE

Vinothek, Galerie, Schauschmiede

Hauptstraße 36, 3562 Schönberg  
Bis Ende Oktober: Mo bis Fr 13-18 Uhr (Do geschlossen)

Sa, So u. Ftg 10-18 Uhr

Winter: Sa, So 11-18 Uhr

Tel. +43 (0)2733/76 476

info@alteschmiede-schoenberg.at, [www.alteschmiede-schoenberg.at](http://www.alteschmiede-schoenberg.at)

### VINOTHEGG GRAFENEGG

3485 Grafenegg 10

Di bis So & Feiertage: täglich 12-19 Uhr (Mo Ruhetag)

Tel. +43 (0)2735/39 939

info@vinothegg.at, [www.vinothegg.at](http://www.vinothegg.at)

### VINOTHEK & WEINBAR WEINKONTRASTE

Langenloiser Straße 199  
3491 Straß im Straßertale

Mo, Mi, Do 13-19 Uhr, Fr, Sa 10-22 Uhr, So, F 10-18 Uhr

Tel. +43 (0)2735/39 00

info@weinkontraste.at, [www.weinkontraste.at](http://www.weinkontraste.at)

## Elsarn

---

### WEINGUT GERHARD HERZ

Am Berg 109  
3491 Elsarn im Straßertale

Tel. +43 (0)2735/79 450,

+43 (0)664/521 06 95

[www.weingut-herz.at](http://www.weingut-herz.at)

## Gobelsburg

---

### WEINGUT SCHMID

Schlossstraße 56

3550 Gobelsburg

Tel. +43 (0)2734/21 88

[www.schmidwein.at](http://www.schmidwein.at)

## Kammern

---

### WEINGUT HIRSCH

Hauptstraße 76

3493 Kammern

Tel. +43 (0)2735/24 60

[www.weingut-hirsch.at](http://www.weingut-hirsch.at)

## Langenlois

---

### WEINBAU FAMILIE ETTENAUER

„Lehr-Keller“ im Vögerlweg 1

3550 Langenlois

Tel. +43 (0)2734/20 50

### WEINGUT FICHTENBAUER-MOLD

Rosenhügelweg 12

3550 Langenlois

Tel. +43 (0)2734/37 14

[www.fichtenbauer-mold.at](http://www.fichtenbauer-mold.at)

### WEINGUT HIEDLER

Am Rosenhügel 13

3550 Langenlois

Tel. +43 (0)2734/2468

[www.hiedler.at](http://www.hiedler.at)

### WEINGUT JURTSCHITSCH

Rudolfstraße 39

3550 Langenlois

Tel. +43 (0)2734/21 16-0

[www.jurtschitsch.com](http://www.jurtschitsch.com)

### WEINGUT FRED LOIMER

Haindorfer Vögerlweg 23

3550 Langenlois

Tel. +43 (0)2734/22 39

[www.loimer.at](http://www.loimer.at)

### WEINGUT RABL

Weraingraben 10

3550 Langenlois

Tel. +43 (0)2734/23 03

[www.weingut-rabl.at](http://www.weingut-rabl.at)

### WEINGUT ROSNER

Keller im Großen Buriweg

3550 Langenlois

Tel. +43 (0)664/409 93 64

[www.rosnerwein.at](http://www.rosnerwein.at)

### WEINGUT STEININGER

Walterstraße 2

3550 Langenlois

Tel. +43 (0)2734/23 72

[www.weingut-steininger.at](http://www.weingut-steininger.at)

### WEINGUT HUBERT TRAXLER

Schilternerstraße 11

3550 Langenlois

Tel. +43 (0)664/416 36 42

[www.weingut-traxler.at](http://www.weingut-traxler.at)

# kauf am 7. September, 10 bis 18 Uhr

## Lengenfeld

**WEINGUT  
KURT ANGERER**  
Annagasse 101 (GPS Nr. 7A)  
3552 Lengenfeld  
Tel. +43 (0)676/430 69 01  
[www.kurt-angerer.at](http://www.kurt-angerer.at)

**WEINBAU HEINZL**  
Langenloiser Straße 77  
3552 Lengenfeld  
Tel. +43 (0)650/720 09 63  
[www.weinbau-heinzl.com](http://www.weinbau-heinzl.com)

## Mollands

**WEINGUT  
MATTHIAS HAGER &  
DIE WEINBEISSEREI**  
Weinstraße 45  
3562 Mollands  
Tel. +43 (0)2733/82 83  
[www.hagermatthias.at](http://www.hagermatthias.at)

**WEINGUT  
OSKAR HAGER**  
Weinstraße 42  
3562 Mollands  
Tel. +43 (0)664/141 46 36  
[www.weingut-hager.at](http://www.weingut-hager.at)

## Schiltern

**WEINGUT  
THOMAS HERNDLER**  
Karglstraße 1  
3553 Schiltern  
Tel. +43 (0)2734/82 83  
[www.weingut-herndler.at](http://www.weingut-herndler.at)

## Schönberg

**WEINGÄRTNEREI  
AICHINGER**  
Kellergasse, bei der Weinstube  
3562 Schönberg  
Tel. +43 (0)2733/82 37  
[www.wein-aichinger.at](http://www.wein-aichinger.at)  
Die Weinstube Aichinger hat ab  
11 Uhr geöffnet

**WEINGUT  
GERHARD DEIM**  
Kalvarienberg 8  
3562 Schönberg  
+43 (0)2733/87 63  
[www.deim.at](http://www.deim.at)

**WEINBAU GROSSAUER  
– GROSSAUER  
EDELKONSERVEN**  
Bergstraße 14  
3562 Schönberg  
Tel. +43 (0)650/574 30 67  
[www.edelkonserven.at](http://www.edelkonserven.at)

## Schönberg- neustift

**WEINGUT FAMILIE  
KARIN UND STEFAN  
LEOPOLD**  
Schönbergneustift 30  
3562 Schönberg  
Tel. +43 (0)2733/82 28  
[www.leopold.at](http://www.leopold.at)

## Straß im Straßertale

**MARTIN & ANNA  
ARNDORFER**  
Weinbergweg 16  
3491 Straß im Straßertale  
Tel. +43 (0)664/116 48 43  
[www.ma-arndorfer.at](http://www.ma-arndorfer.at)  
Zusätzlich Verkostungen gerne  
gegen Voranmeldung

**WEINBAU EISENBOCK**  
Talstraße 136  
3491 Straß im Straßertale  
Tel. +43 (0)2735/26 37  
[www.weinbau-eisenbock.at](http://www.weinbau-eisenbock.at)

**WEINGUT  
ARMIN HUBER**  
Marktplatz 16  
3491 Straß im Straßertale  
Tel. +43 (0)676/620 43 07  
[www.huberwein.at](http://www.huberwein.at)

**WEINGUT  
FAM. SCHREIBEIS**  
Gaisbergkellergasse 12  
3491 Straß im Straßertale  
Tel. +43 (0)2735/58 23  
[www.weingut-schreibeis.at](http://www.weingut-schreibeis.at)

**WEINGUT  
JOHANN TOPF**  
Talstraße 162  
3491 Straß im Straßertale  
Tel. +43 (0)2735/24 91  
[www.weingut-topf.at](http://www.weingut-topf.at)

## Zöbing

**WEINGUT  
BRANDL**  
Lauserkellergasse 1  
3561 Zöbing  
Tel. +43 (0)2734/26 35  
[www.weingut-brandl.at](http://www.weingut-brandl.at)



# Genussvolle Entdeckungen



## BRÜNDLMAYER REIFE WEINE & MAÎTRE ANTONY ROHMILCHKÄSE

IM HEURIGENHOF BRÜNDLMAYER, LANGENLOIS

**Mittwoch bis Sonntag, 30. August bis 15. September, ab 18 Uhr**

Im 4-gängigen Verkostungs-Menü werden ausbalancierte sowie gut gereifte Bründlmayer-Weine verkostet und zu jedem Wein wird das passende Gericht serviert.

Höhepunkt: Maître-Antony-Rohmilchkäse vom Holzbrett, dazu gereifte Weine aus dem Bründlmayer-Raritäten-Keller. Der beliebte Käse-Affineur gilt als einer der besten Käse-Veredler der Welt, er liebt die Kombination mit bis zu 20 Jahre „jungen“ Rieslingen vom Heiligenstein.

**Preis: Menü € 69,-, 4 Weine € 39,-**  
**Reservierung: Tel. +43 (0)2734/28 83**  
**oder [office@heurigenhof.at](mailto:office@heurigenhof.at)**

*Heurigenhof Bründlmayer*  
Walterstraße 14, 3550 Langenlois  
[www.heurigenhof.at](http://www.heurigenhof.at)

## RESERVEWEINPRÄSENTATION IN DER WEINSTUBE AICHINGER, SCHÖNBERG

**Freitag, 30. August, 18:30 Uhr**

Maximilian und Josef Aichinger laden wieder zu einem Weinerlebnis der Extraklasse. Die Winzer führen durch den Abend und präsentieren den durch Extreme geprägten Jahrgang 2018. Susanne Zimmermann und ihr Team begleiten die Weine mit einem 5-gängigen Menü.

Einer der Höhepunkte des Abends ist die erstmalige Verkostung der Riesling- und Weißburgunder-Trockenbeerauslesen.

**Menüpreis: € 39,-**  
**Weine auf Einladung des Winzers**  
**Anmeldung: Tel. +43 (0)2733/82 37**

*Weinstube Aichinger*  
Kellergasse  
3562 Schönberg am Kamp  
[www.wein-aichinger.at](http://www.wein-aichinger.at)



# || ZÖBINGER WINZER-KULINARIUM

**Samstag, 31. August, ab 16 Uhr**

Die Weinhauer vom Zöbinger Heiligenstein veranstalten gemeinsam mit dem NÖ Top-Wirt „Aufsteiger des Jahres 2018“, dem Gasthaus Gutmann, ein Winzer-Kulinarium.

Verkosten Sie ab 16 Uhr Kamptaler Salonraritäten vom einzigartigen österreichischen Weinarchiv und aktuelle Weine der Zöbinger Weingüter.

Nach dem Winzerempfang servieren Klaus und Alice Gutmann ihr mehrgängiges Dinner. Begleitet werden die kulinarischen Highlights von Zöbinger Weinen, die von den Winzern persönlich präsentiert werden.

## **Teil 1:**

**Ab 16 Uhr: Salonraritäten im benachbarten Rathauskeller**

**Ab 17 Uhr: Winzerempfang im Garten des Gasthauses Gutmann**

**Preis: € 10,-** (Bei Buchung des Kulinariums ist der Winzerempfang mit den Salonraritäten bereits inkludiert)

**Teil 2: Winzer-Kulinarium im Gasthaus Gutmann, 19 Uhr**

**Preis: € 80,-**

**Reservierung erforderlich unter Tel. +43 (0)2734/23 34 oder [office@gasthaus-gutmann.at](mailto:office@gasthaus-gutmann.at)**

*Gasthaus Gutmann*

*Heiligensteinstraße 32, 3561 Zöbing*

*[www.gasthaus-gutmann.com](http://www.gasthaus-gutmann.com)*



# || VINEYARD AFFAIRS

*IN DER LOISIUM WEINWELT,  
LANGENLOIS*

**Samstag, 31. August, 17-23 Uhr**

Ein Pflichttermin für alle Party-Tiger und Wein-Lovers: Vineyard Affairs auf der WeinWelt-Terrasse. Wir lassen den Weinsommer hochleben – mit coolen DJ Sounds, ausgefallenen Cocktails und natürlich Wein-Highlights aus den umliegenden Regionen. Damit der Magen nicht knurrend nach Hause geht, gibt's Streetfood-Variationen von unseren LOISIUM Kitchen Heros.

## **Reservierungen:**

**[weinwelt@loisium.com](mailto:weinwelt@loisium.com),**

**Tel. +43 (0)2734/32 240-0,**

**[www.loisium.com/weinwelt-langenlois](http://www.loisium.com/weinwelt-langenlois)**

*LOISIUM WeinWelt & Vintothek  
Loisium Allee 1, 3550 Langenlois*



## || RARITÄTEN-HEURIGER IN DER ARCHE NOAH GARTENKÜCHE

**Freitag und Samstag, 30. und 31. August**  
**Freitag und Samstag, 6. und 7. September, 16-22 Uhr**

Zum gemütlichen Sommerausklang lädt die ARCHE NOAH Gartenküche zum Verweilen und Staunen in den Schaugarten. Kredenzt werden Symphonien von Fruchtgemüse-Raritäten, traditionell hergestellte Heurigen-Spezialitäten und faszinierende Eigenkreationen. Natürlich abgerundet durch die Begleitung von geschmackvollen, edlen Weinen regionaler Produzenten. Chef-Symphoniker Benjamin Schwaighofer tischt feinste Raritäten-Kulinarik auf, Heurigen-Klassiker werden neu interpretiert und so werden unter anderem feinste Schweinereien vom seltenen Turopoljeschwein wie Marillenleberpastete, Schokoladen-Blunz'n, kalt geräuchertes Geselchtes, eingelegtes fermentiertes Vielfalts-Gemüse, Salat-Variationen mit Kamptaler Verjus-Dressing uvm. aufgetischt. Dazu gibt es am Freitag, 6. September, ab 19 Uhr Livemusik von „De hoizign Wurzlbuam“ mit ihrem Ethno-Stilmix zum Genießen & Versinken. Hutspende erbeten.

**Anmeldung bei Benjamin Schwaighofer,**  
**Tel. +43 (0)676/841 66 68 88 oder freundvonsalzig@gmail.com**

*ARCHE NOAH Schaugarten*  
*Obere Straße 40, 3553 Schiltern*  
*www.arche-noah.at*

## || SONNTAGS-BRUNCH IM VIELFALTSGARTEN IN DER ARCHE NOAH, SCHILTERN

**Sonntag, 1. September und 15. September, 10-15 Uhr**

Lang Frühstück für die ganze Familie, jeden 1. und 3. Sonntag im Monat. Je nach Saison erhalten Sie ein mehrgängiges Gartenküchenbuffet mit Spezialitäten aus dem Vielfaltsgarten: Carpaccio vom „blauen Kohlrabi“ mit Senfkresse, Schildampfer und Traubenkernöl, Salat von „Black Cherry“ Cocktailparadeisern oder mild mariniertes Neuseeländerspinat. Der schmeckt auch Kindern! Dazu zum Beispiel Blaues Erdäpfelbrot, Waldstaudenkorn-Vollkornbrot oder Tigerella-Ciabatta. Ab 12 Uhr gibt es warme Hauptspeisen, anschließend Kaffee und Kuchen. Um 11, 14 & 15.30 Uhr finden Schaugartenführungen statt.

**Preis inkl. Garteneintritt: € 39,-**  
**(Kinder 2-6 Jahre: € 11,-, 6-14 Jahre: € 17,50)**  
**Anmeldung bei Benjamin Schwaighofer,**  
**Tel. +43 (0)676/841 66 68 88 oder freundvonsalzig@gmail.com**

*ARCHE NOAH Schaugarten*  
*Obere Straße 40, 3553 Schiltern*  
*www.arche-noah.at*



## KONZERTE IN DER ARCHE NOAH

*13. September:*  
*Blues aufgetischt - Murkasz / Wanjo Banjo / Karl Mayr*  
*14. September:*  
*Boris Bukowski privat Teil 2 – Premiere! Neue Songs & Neue Storys*  
*Einlass ab 18:30 Uhr, Beginn jeweils ab ca. 19:30 Uhr*



## W I N Z E R D I N N E R M I T W E I N G U T R O S N E R

IM 10ER HAUS DES LOISIUM,  
LANGENLOIS

**Freitag, 6. September, ab 16 Uhr**

Cheers! Wir lassen das Kamptal hochleben, denn bei den alljährlichen „Kostbares Kamptal“-Wochen von 30. August bis 15. September zeigt die Weinregion seine schönsten kulinarischen Facetten und verwöhnt Food Lovers, Wine Addicts & Co. mit allem, was das Herz begehrt.

So sieht's aus: 16 Uhr – Spaziergang zum Weingut Rosner, Langenlois/Kamptal // Danach vor Ort: Winzer Talk inkl. Snacks und Weinkostproben // 18:45 Uhr – das große Schnabulieren startet // nonstop – having a good time.

**Preis: 4 Gänge € 69,-, 6-Gänge € 89,-**

**inkl. Weinbegleitung vom Winzer**

**Reservierung: Tel. +43 (0)2734/77 100 und [hotel.langenlois@loisium.com](mailto:hotel.langenlois@loisium.com)**

*LOISIUM Resort Langenlois,  
Vineyard Restaurant*

*Loisium Allee 2, 3550 Langenlois  
[www.loisium.com/events](http://www.loisium.com/events)*

## ERSTE LAGEN-VERKOSTUNG DER TRADITIONSWEINGÜTER

IM SCHLOSS GRAFENEGG

**Freitag, 6. September, 11-18 Uhr**

Die Runde der Österreichischen Traditionsweingüter hat sich erweitert: Mit Wien und Carnuntum sind es nun 62 Weingüter, die sich der Lagenklassifikation widmen. Sie 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 den ERSTEN LAGEN zu verkosten. Ebenso exquisit wie die rund 200 Weine mit dem Kennzeichen  am Etikett ist der Rahmen der Präsentation: das prachtvolle Ambiente von Schloss Grafenegg.

Der Eintritt ist mit Konzertkarte von diesem Tag frei (Konzert des Tonkünstler-Orchesters ab 19 Uhr, Restkarten unter [www.grafenegg.com](http://www.grafenegg.com)).

Ohne Konzertkarte beträgt der Eintritt € 25,- (im Vorverkauf auf [oeticket.com](http://oeticket.com) um € 20,-).

*Schloss Grafenegg, 3485 Grafenegg*

*Tel. +43 (0)2742/90 80 70*

*[www.grafenegg.com](http://www.grafenegg.com), [www.traditionsweingueter.at](http://www.traditionsweingueter.at)*



# STRASSER TAL



- ☞ Riedenwanderungen Mai–August
- ☞ Top-Lagen-Weinverkostungen
- ☞ Weinkulinarische Events
- ☞ Straßer Wein-Wochenenden

## WEIN-EVENT GAISBERG UNCORKED

STRASS IM STRASSERTALE

Samstag, 31. August, 10-22 Uhr

**10-22 Uhr:** Wein-Verkostung & Kauf „STRASSERTALER RIEDEN“  
in der Vinothek & Weinbar Weinkontraste

**14 Uhr: Riedenwanderung** ab Vinothek & Weinbar Weinkontraste, mit Peter Dolle vom **Weingut Peter Dolle**, Straß, und weiteren Gaisberg-Winzern zur Riede Gaisberg, nach Weinverkostungsstationen zur **Gaisberg-Lagenweinpräsentation GAISBERG UNCORKED** beim Straßer Gaisbergkreuz.

**16 Uhr: Gaisberg-Lagenwein-Verkostung** beim Straßer Gaisbergkreuz: an Präsentationstischen werden Gaisberg-Top-Weine (aktuell bis gereift) zur Verkostung mit Nußbrot angeboten. Diese Weingüter präsentieren ihre besten Gaisberg-Weine: Weingut Allram, Weingut Martin und Anna Arndorfer, Weingut Peter Dolle, Weingut Birgit Eichinger, Weingut Huber, Weingut Maglock-Nagel, Weingut Schreiberis – Keller am Gaisberg, Weingut Johann Topf, Weingut Waldschütz, Weingut Heinz Weixelbaum, alle aus Straß, sowie Weingut Hirsch aus Kammern, Weingut Schloss Gobelsburg und Weingut Hiedler aus Langenlois.

**Für Riedenwanderung und Gaisberg-Lagenweine-Verkostung (bei Schlechtwetter in Vinothek & Weinbar Weinkontraste, TeilnehmerInnen-Preis: € 30,-, Glaseinsatz: € 20,-): Voranmeldung in der Vinothek & Weinbar Weinkontraste, Langenloiser Straße 199, 3491 Straß im Strassertale, Tel. +43 (0)2735/39 00, info@weinkontraste.at, www.weinkontraste.at**



**19 Uhr: Weinkulinarium Top-Lage „Gaisberg“** an großer Tafel am Marktplatz mit 13 Top-Weinen vom Gaisberg – Weingüter präsentieren ihre besten Gaisberg-Weine bei einem fünfgängigen Menü mit Top-Wirt und Haubench Koch Harald Pollak und dem Küchenteam vom Strasser Hof! Erstpräsentation der „Gaisberg-Weinbox mit den besten Weinen vom Straßer Gaisberg“. Schlechtwetter: Eisenbock's Strasser Hof.

**Preis: € 95,-**

**Voranmeldung: Tel: +43 (0)2735/24 27, info@strasserhof.at, www.strasserhof.at**

*Eisenbock's Strasser Hof  
Marktplatz 30  
3491 Straß im Strassertale*

## WEINABEND DES GOURMETCLUB STRASS: „WEINE DER TOP-LAGE GAISBERG“

IN EISENBOCK'S STRASSER HOF,  
STRASS IM STRASSTALE

**Samstag, 7. September, 19 Uhr**

Fünfgängiges Menü vom „Strasser Hof“-Küchenteam mit je 2 Weinen der Top-Lage Gaisberg

**Kostenbeitrag p.P.: EUR 59,-**

**Voranmeldung: Tel: +43 (0)2735/24 27**

**info@strasserhof.at, www.strasserhof.at**

*Eisenbock's Strasser Hof*

*Marktplatz 30*

*3491 Straß im Sträßertale*



## WILDES VERGNÜGEN

IM WEINGUT TOPF, STRASS IM STRASSTALE

**Samstag, 7. September, 19 Uhr**

Am Weingut Topf jährt sich das sechste Mal das Wilde Vergnügen. Werner Punz, der bereits mit Koryphäen wie Joel Robuchon, Walter Eselböck, Toni Mörwald usw. zusammengearbeitet hat, veredelt Wild aus der Jagd von Hans und Hans Topf jun. zu einem sinnlichen 5-Gänge-Menü. Dazu stellen die drei Winzer Hans, Maximilian & Hans jun. pro Gang einen 3er-Flight mit gereiften Jahrgängen vor.

**Preis: € 115,-**

**Reservierung: Tel. +43 (0)2735/24 91 oder office@weingut-topf.at**

*Weingut Topf*

*Jagdstube in der Placher Kellergasse 420, 3491 Straß im Sträßertale*

*www.weingut-topf.at*

## || LATE NIGHT SHOPPING IN DER LOISIUM WEINWELT, LANGENLOIS

**Freitag, 6. September, 19-21 Uhr**

Wenn's draußen dunkel wird, werden wir erst recht munter – nämlich beim Late Night Shopping in der WeinWelt. Beim Wein-Shopping genießt man exklusive Weinkostproben und Special Fingerfood – dazu gibt's coole DJ Music und einen Rundgang im Kellerlabyrinth.

**6 Flaschen Wein kaufen und eine von uns ausgewählte Flasche gratis on top bekommen!**

*LOISIUM WeinWelt & Vinothek  
Loisium Allee 1, 3550 Langenlois*



## || DREIGÄNGIGES DEGUSTATIONS-MENÜ AM WINZERHOF ARMIN HUBER, STRASS IM STRASSTALE

**Freitag, 6. September, 19 Uhr**

Xerxes Panzenböck von der La Pasteria Wien kocht uns ein Herbst-Menü und Hausherr Armin Huber präsentiert dazu ausgewählte Lagen-Weine vom eigenen Weingut.

**Menü:** Hummergröstl, Bisonsteak auf Herbstgemüse, Powidl-Ravioli mit Butterbrösel von Doris Wasserburger

**Preis für Menü mit Weinbegleitung: € 75,-**

**Reservierung: Tel. +43 (0)676/620 43 07 oder [info@huberwein.at](mailto:info@huberwein.at)**

*Weingut Armin Huber  
Marktplatz 16, 3491 Strass im Strassertale  
[www.huberwein.at](http://www.huberwein.at)*

## || WINZERBRUNCH IM WINZERHOF – SO FRÜHSTÜCKT DER WINZER WEINBAU HEINZL, LENGENFELD

**Samstag, 7. September, 10:30 Uhr**

Genussreise von Prickelnd über Weiß und Rot bis Süß begleitet von kulinarischen Köstlichkeiten in 5 Gängen. Zubereitet von Stefan Mayr, bekannt durch sein Wirken als Souschef im Steigenberger Hotel Kreams, als Küchenchef im LOISIUM Hotel Langenlois und im Restaurant Langenloiser Hof.

**Preis für Menü mit Weinbegleitung: € 50,-  
Reservierung: Tel.+43 (0)650/720 09 63 oder  
[mail@weinbau-heinzl.com](mailto:mail@weinbau-heinzl.com)**

*Weinbau Heinzl  
Langenloiser Straße 77, 3552 Lengendorf  
[www.weinbau-heinzl.com](http://www.weinbau-heinzl.com)*



# || HIEDLER POP & POUR

IM WEINGUT HIEDLER, LANGENLOIS

**Samstag, 7. September, 11:30-19:30 Uhr**

Über den Dächern von Österreichs Weinmetropole servieren wir regionales Fingerfood und das passende Glas Hiedler-Wein, frisch aus dem kühlen Keller. Weiß oder Rot. Reif oder Jung. Trocken oder Restsüß. Glasweise oder Flaschenweise. Alles wird dabei sein! Ein chilliger Spätsommertag mit Jazz & Funk, begleitet vom schönsten Ausblick über Langenlois und die Kamptaler Weinberge.

**ACHTUNG: Nur bei Schönwetter!**  
**Kosten richten sich nach Konsumation.**  
**Keine Anmeldung erforderlich.**

*Weingut Hiedler*  
*Am Rosenbügel 13, 3550 Langenlois*  
*[www.hiedler.at](http://www.hiedler.at)*



# || GROSSE HÄMMER – ALTE SCHMIEDE

WEINKULINARIUM IN DER VINOHEK  
ALTE SCHMIEDE, SCHÖNBERG

**Samstag, 7. September, 19 Uhr**

An einem der schönsten Flecken des Kamptals – nicht von ungefähr „Schönberg“ genannt – verbirgt sich die Alte Schmiede in Schönberg am Kamp als weitgehend unentdecktes Juwel. Im schmucken Flair des 400 Jahre alten Gebäudes werden zwölf herausragende Reserve-Weine Schönbergs verkostet und bewertet, fachlich kommentiert von Wein-Experte Dr. Bernulf Bruckner, inklusive persönlichem Gespräch mit den Produzenten. Die Weinstube Aichinger serviert ein 4-gängiges Spätsommermenü. Ihre Entscheidung bestimmt die Top 3.

**Menü:** Rote Rüben Carpaccio \*\*\* Poschiertes Lachsforellenfilet \*\*\* Geschmortes Schweinsbackerl \*\*\* Grießflammerie mit Fruchtspiegel

**Preis für Menü mit Weinbegleitung: € 54,-**  
**Reservierung: Tel. +43 (0)2733/76 476 oder**  
**[info@alteschmiede-schoenberg.gv.at](mailto:info@alteschmiede-schoenberg.gv.at)**

*Vinothek Alte Schmiede*  
*Hauptstraße 36, 3562 Schönberg*  
*[www.alteschmiede.schoenberg.gv.at](http://www.alteschmiede.schoenberg.gv.at)*





## || ZWISCHEN DEN REBEN – GENUSS ERLEBEN!

*IN DER RIEDE STEINHAUS, LANGENLOIS*

**Samstag, 7. September, 16 Uhr**

Nach einem kurzen Spaziergang in die Riede Steinhaus kocht Haubenkoch Alexander Lintner vom Gasthaus Walzer in Gneixendorf für Sie direkt im Weingarten. Es erwartet Sie ein herbstliches Degustationsmenü mit regionalen Schmankerln, begleitet von ausgewählten Weinen aus dem Weingut Kroneder in Langenlois.

**Preis: € 89,- pro Person**

**Anmeldung: Tel. +43 (0)664/402 42 93 oder [weinbau@kroneder.at](mailto:weinbau@kroneder.at)**

**Begrenzte Teilnehmerzahl.**

Bei Schlechtwetter findet die Veranstaltung in den Kellerräumlichkeiten der Familie Kroneder, Gartenzeile 14, in Langenlois, statt.

**Treffpunkt: 16 Uhr im Weingut Kroneder**

**Gföhler Straße 28, Langenlois**

**[www.kroneder.at](http://www.kroneder.at)**

## || JAZZ-HEURIGER

*IM WEINGUT HUBER, STRASS IM STRASSETALE*

**Samstag, 7. September, ab 18 Uhr**

Es spielen die „Jazzvögel“ bis 21 Uhr, dazu gibt's Küche von Xerxes Panzenböck, Inhaber der La Pasteria Wien, und ausgewählte Reserve-Weine vom Weingut Huber.

**Reservierung: keine notwendig, begrenzte Sitzplätze!**

*Weingut Armin Huber*

*Marktplatz 16, 3491 Straß im Strassertale*

*[www.huberwein.at](http://www.huberwein.at)*



## || „DER G'SCHUPFTE FERDL“ UND ANDERE MUSIKALISCHE KURIOSITÄTEN

*IM NASTL HEURIGEN, LANGENLOIS*

**Donnerstag, 12. September, 19 Uhr**

Musikkabarett von Raphael Lehmann mit Heurigen-schmankerlbuffet und Verkostung der „gigantischsten“ Reserven der letzten zwei Jahrzehnte.

**Preis: € 39,-**

**Anmeldung: Tel. +43 (0)2734/29 03 und [office@nastl.at](mailto:office@nastl.at)**

*Weingut Heuriger Nastl*

*Gartenzeile 17, 3550 Langenlois*

*[www.nastl.at](http://www.nastl.at)*

## || KONZERT DER EDELREISER

*IM HOF VON BEATE HOLZER, LANGENLOIS*

**Samstag, 7. September, 19 Uhr**

Kulinarische Umrahmung durch das Weingut Nastl. Freiwillige Spenden, keine Anmeldung erforderlich, freie Platzwahl



*Beate Holzer*

*Zwettler Straße 131, 3550 Langenlois*

*[www.nastl.at](http://www.nastl.at)*

## 40 JAHRE: ZIEGEN & BÜFFEL ZU GAST BEIM HIRSCH

IM WEINGUT HIRSCH, KAMMERN

**Sonntag, 8. September, 12 Uhr**

Jung waren sie da noch, alle drei: Sepp Hirsch, Robert Paget und Fridolin (das Pferd) legten vor 40 Jahren den Grundstein für eine jahrzehntelange Freundschaft und Partnerschaft. Die Ziegen und Büffel des Käsegurus aus Diendorf liefern nämlich erstens wertvollen Bio-Dünger für die Hirsch-Weingärten. Und zweitens hinreißenden Käse. Wie gut er zu den Weinen von Sandra und Johannes Hirsch passt, können Sie jetzt bei einem Käse-Menü von Küchenchef Michael Kolm selbst herausfinden: Hirsch & Paget laden zu einem kulinarischen Jubiläums-Genuss, den sich niemand entgehen lassen sollte.

**Preis: € 99,-**

**Anmeldung: Tel. +43 (0)2735/24 60 oder  
info@weingut-hirsch.at**

*Weingut Hirsch*

*Hauptstraße 76, 3493 Kammern*

*www.weingut-hirsch.at*



## BRÜNDLMAYER IM WEINGARTEN IM HEURIGENHOF BRÜNDLMAYER, LANGENLOIS

**Mittwoch, 11. September, ab 19 Uhr**

„Grillen & Großflaschen“ lautet das Motto, wenn sich mitten in den Weingarten-Zeilen feines DRY AGED Grillgut aus dem Hause Höllerschmid und Magnum- und Doppelmagnum-Flaschen aus der BRÜNDLMAYER-Vinothek treffen. Gegrillt werden gut gereifte Fleischstücke, vielleicht auch etwas Gemüse, dazu werden verschiedene Erste-Lagen-Weine und Rotwein-Cuvées aus dem Hause Bründlmayer verkostet. Großflaschen „Bründlmayer Brut Reserve“ begrüßen Sie beim Aperitif, nach dem Grillen gibt es Feines aus der haus-eigenen Patisserie!

Findet nur bei Schönwetter und ab einer Teilnehmer-Anzahl von 20 Personen statt.

**Preis: € 129,-**

**Reservierung erforderlich:**

**Tel. +43 (0)2734/28 83 oder office@heurigenhof.at**

*Heurigenhof Bründlmayer*

*Walterstraße 14, 3550 Langenlois*

*www.heurigenhof.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.

Dem **Kamptaler Wein** begegnet man überall, sei es bei den Ab Hof-Verkaufszeiten in den Weingütern selber, beim Heurigen und in der Gastronomie, sowie in den Vinotheken. Ganz im Stile des international gelernten Appellationssystems setzt man beim **KAMPTAL<sup>DAC</sup>** auf ein dreistufiges Herkunftssystem, eingeteilt in Gebiet, Ort und Riede. In der ersten Stufe, dem **Gebietswein**, findet man die Vielfalt der Weinbau-region Kamptal, in Stufe zwei belebt man die alte Tradition des **Ortsweines** neu, auf Stufe drei, dem **Riedenwein**, spiegeln sich Bodenstruktur und kleinklimatische Unterschiede der einzelnen Lagen wider.

kostbares  
kamptal

www.kamptal.at

*Kostbares  
Kamptal*

## INFORMATION

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

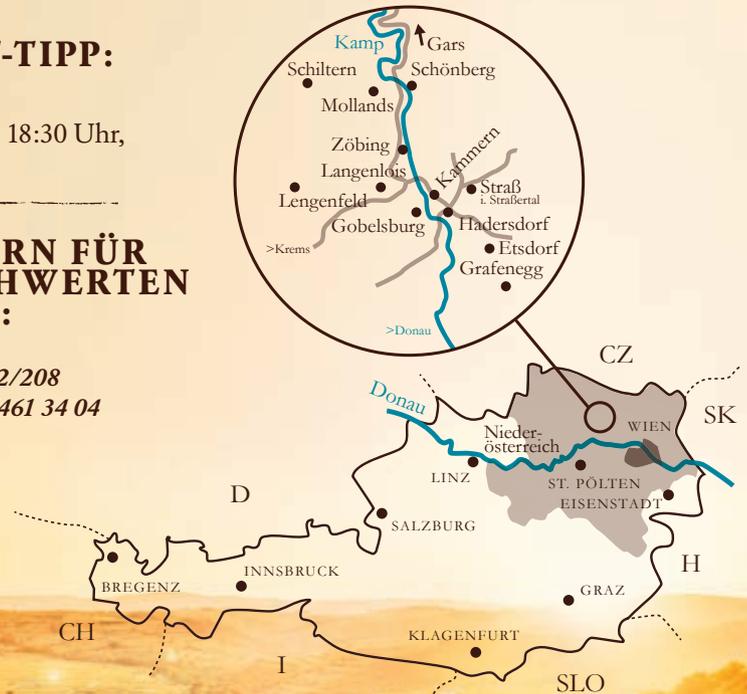
**Kamptalstraße 3**  
3550 Langenlois  
Tel. +43 (0)2734/2000-0  
weinstrasse@kamptal.at  
www.kamptal.at

## WEINHERBST-TIPP:

**Kamptaler Weinnacht**  
am 22. November 2019, 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



IMPRESSUM:

Herausgeber: Weinstraße Kamptal  
Grafikkonzept: Patrick Band

Produktion: design-work,  
Gerhard Schwarz, Zöbing

Fotos: www.pov.at, Arche Noah, zVg von den  
Weingütern

Alle Angaben Stand Juli 2019,  
Irrtümer und Änderungen vorbehalten.



**Müller Glas & Co**  
Ihr Partner für Glas und so

