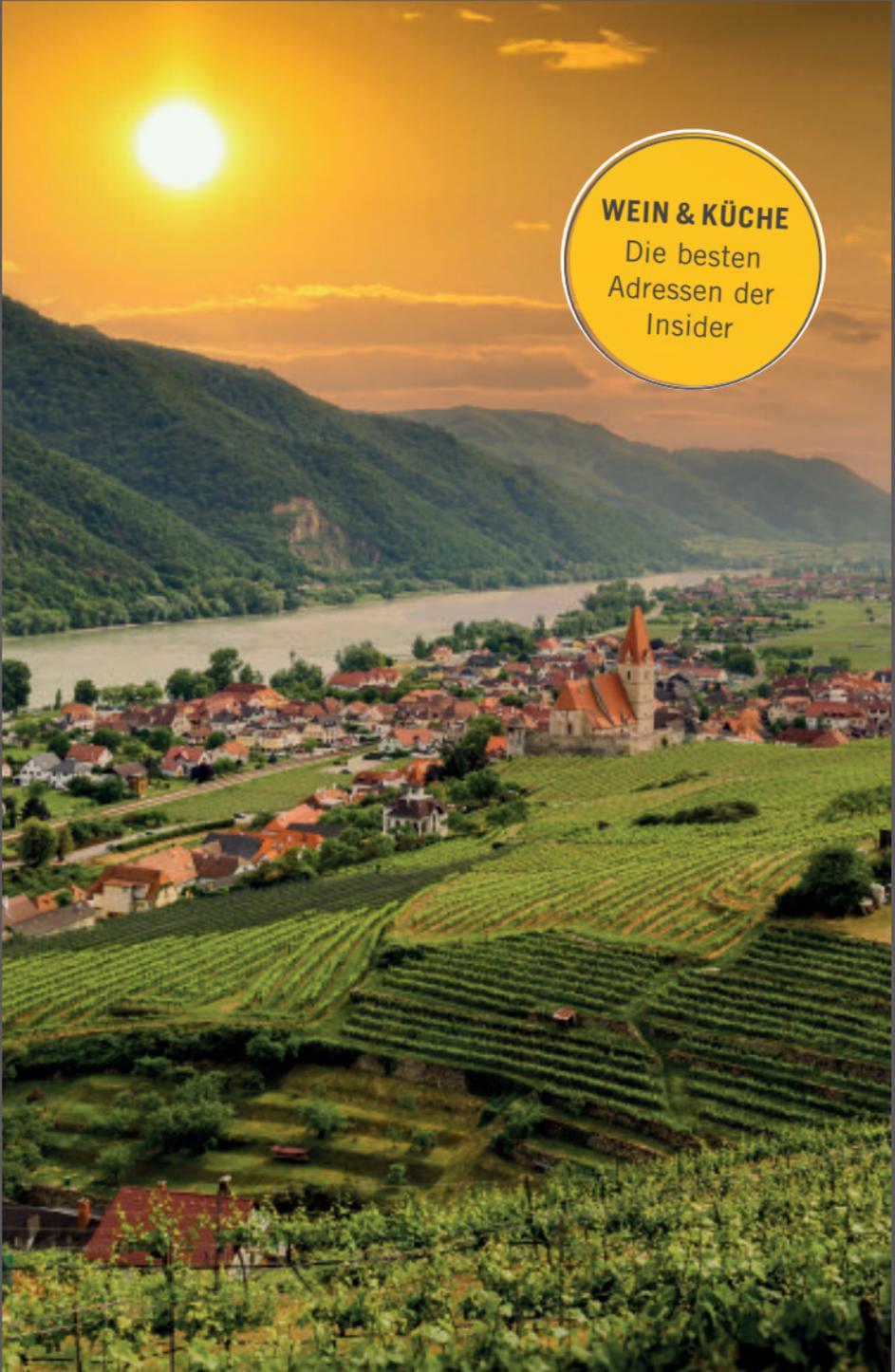


WACHAU

REISEN UND GENIESSEN IN DER WELTERBEREGION



WEIN & KÜCHE
Die besten
Adressen der
Insider



IHR ONLINE
WACHAU-GUIDE
FÜRS HANDY



HUBERT FOHRINGER
DIE VINOHEK



Seit über 20 Jahren zählt die Vinothek zu den besten Weinhandlungen Österreichs.
Ein umfassendes lokales und internationales Sortiment – ein Muss für jeden Wachau-Besucher!

WEINE

Die großen und spannenden Weine der Region und der weiteren Weinbaugebiete Österreichs können hier gekauft und auch großteils verkostet werden. Ergänzt durch ein umfangreiches internationales Sortiment mit Jahrgangs-Raritäten, einer großen Auswahl an Destillaten der Welt und vieles mehr auf: www.fohringer.at

VERKOSTUNG

Im besonders stilvollen Ambiente können Sie bei uns stets bis zu 100 verschiedene Weine verkosten. Erfahrene Sommeliers beraten Sie bei Ihrer Weinauswahl.

Kommentierte Verkostungen für Gruppen in der Vinothek, bei einer Zillenfahrt auf der Donau oder im Weingarten sind gerne auf Voranmeldung möglich.

UND MEHR

Eine feine Auswahl an ausgewählten Accessoires und originellen Geschenkideen laden zusätzlich zum Stöbern ein. Von Zalto Denkart Gläsern und edlen Karaffen über Alimentari (Essig & Öle, Nektare, Säfte) bis hin zu edlen Firelight-Lampen, hochwertigen Geschenk-Sets und ausgefallenen Verpackungen.

Vinothek Fohringer

AT-3620 Spitz a. d. Donau | Donaulände 1a
Tel +43 2713 2029 | Fax-DW 20
iwb@fohringer.at | www.fohringer.at

**Öffnungszeiten: Montag bis Freitag 10–17 Uhr, Samstag 10–15 Uhr
Sonn- & Feiertage geschlossen**



Foto: Frank Heuer

Blick vom legendären Roten Tor auf Spitz und Donau.

Liebe Gäste!

Die Wachau wurde im Jahr 2000 aufgrund ihres unverwechselbaren landschaftlichen und kulturellen Gesamtbildes von der UNESCO als Weltkulturerbe-Region ausgezeichnet. Sie bietet im Jahresverlauf zahlreiche Höhepunkte, die einen Besuch lohnen: Die Saison startet mit der Marillenblüte, geht weiter mit dem wachauGOURMETfestival, der Marillenzeit im Juli und den Weinveranstaltungen im Herbst bis zum Kulturprogramm „Wachau in Echtzeit“, kuratiert von Ursula Strauss, und dem Wachauer Advent. Mit dem WACHAU MAGAZIN möchten wir Ihnen diese Region näherbringen und Lust auf die kulturellen Highlights, die erstklassigen Weine und kulinarischen Möglichkeiten sowie die herzlich geführten Hotelbetriebe machen. In diesem Beiheft zum WACHAU MAGAZIN 2021 finden Sie eine Auswahl der besten Adressen mit allen wichtigen Informationen. Wir freuen uns, Sie bald in der WACHAU begrüßen zu dürfen!

Sollten Sie weitere Informationen wünschen, beraten Sie folgende Informationsstellen der Region Wachau-Nibelungengau-Kremstal gerne:

Donau Niederösterreich Tourismus GmbH

Schlossgasse 3 · A-3620 Spitz
T +43 2713 30060-60 · F +43 2713 30060-30
urlaub@donau.com · www.donau.com · www.wachau.at

A-3390 Melk: Wachau Info Center Melk

Kremser Straße 5 · T +43 2752 51160

A-3500 Krems: Wachau Info Center Krems

Körnermarkt 14 · T +43 2732 82676

A-3620 Spitz: Tourismusinformation Spitz

Mittergasse 3a · T +43 2713 2363

A-3610 Weißenkirchen: Tourismusverein Weißenkirchen

Wachaustraße 242 · T +43 2715 2600

A-3601 Dürnstein: Tourismusinformation Dürnstein

Dürnstein 132 · T +43 2711 200

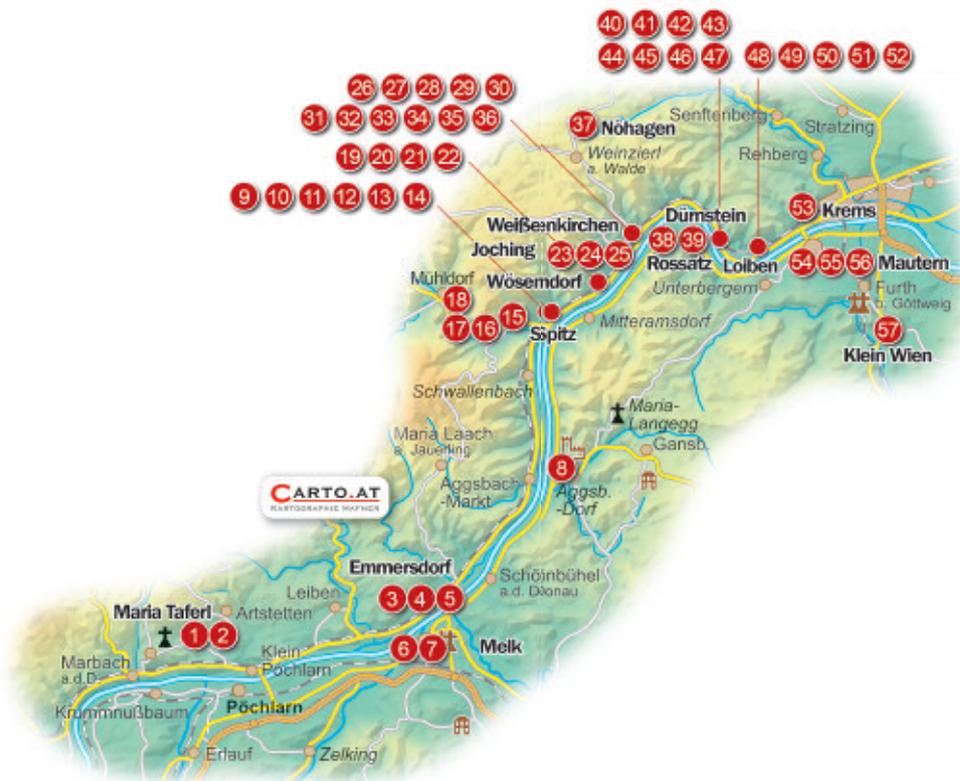
A-3644 Emmersdorf: Tourismusinformation Emmersdorf

Emmersdorf Nr. 22 · T +43 2752 70010

A-3672 Maria Taferl Nr. 35: Marktgemeindeamt

T +43 7413 7040

IMPRESSUM: »Wachau – eine Auswahl der besten Adressen« ist ein Beiheft zum WACHAU MAGAZIN 2021, erstellt im Auftrag der Arge Wachau. Konzeption & Realisation: ART Redaktions-Team GesmbH, Dr. Wolfgang Neuhuber, A-5020 Salzburg. Redaktion: Andreas Neuhuber. Bildbearbeitung: Harald Pawlik, www.reprowerk.at. Druck: Ortmannteam GmbH, D-83404 Aining. Titelbild: Blick auf Weißenkirchen (© Serawood3 | Dreamstime.com)



WACHAU - EINE AUSWAHL DER BESTEN ADRESSEN

Maria Taferl	1 MARIA TAFERL	Sehenswerter Ort	8	Weißenkirchen	30 SCHNEEWEISS	Wein & Keramik, Ferienwohnungen	39
Maria Taferl	2 SCHACHNER-KRONE & KAISERHOF	Hotel & Restaurant	9	Weißenkirchen	31 DONAUWIRT	Hotel	40
Emmersdorf	3 EMMERSDORF	Radlerdorf	10	Weißenkirchen	32 FRANZ ZOTTL	Weingut, Heuriger & Gästezimmer	41
Emmersdorf	4 DONAUHOF	Hotel & Restaurant	11	Weißenkirchen	33 KIRCHENWIRT	Hotel & Restaurant	42
Emmersdorf	5 ZUM SCHWARZEN BÄREN	Hotel & Restaurant	12	Weißenkirchen	34 WINZERHOF LEHENSTEINER	Weingut & Gästehaus	43
Melk	6 ZUR POST	Hotel & Restaurant	14	Weißenkirchen	35 KARTÄUSERHOF - K. STIERSCHNEIDER	Weingut	44
Melk	7 HOTEL WACHAU	Hotel & Restaurant	15	Weißenkirchen	36 JÄGER	Weingut & Heuriger	45
Aggsbach Dorf	8 HOTEL RESIDENZ WACHAU	Hotel & Restaurant	16	Weißenkirchen	37 SCHWARZ	Restaurant	46
Spitz	9 SPITZ AN DER DONAU	Sehenswerter Ort	17	Nöhagen	38 SIGL	Weingut	47
Spitz	10 FRANZ HIRTZBERGER	Weingut	18	Rossatz	39 FISCHER	Weingut	48
Spitz	11 GASTHOF PRANKL	Hotel & Restaurant	20	Rossatz	40 DÜRNSTEIN	Sehenswerter Ort	49
Spitz	12 MAURITIUSHOF, F.-J. GRITSCH	Weingut & Ferienwohnungen	21	Dürnstein	41 PFEFFEL	Hotel, Restaurant & Weingut	50
Spitz	13 DAS WEINSPITZ	Weingut, Heuriger & Hotel garni	22	Dürnstein	42 SCHLOSS DÜRNSTEIN	Relais & Chateaux-Hotel & Rest.	51
Spitz	14 LAGLERS HOTEL WEINBERGHOF	Weingut, Weinbar & Hotel garni	23	Dürnstein	43 RICHARD LÖWENHERZ	Hotel & Restaurant	52
Spitz	15 JOHANN DONABAUM	Weingut & Gästezimmer	24	Dürnstein	44 SCHMIDL	Bäckerei & Konditorei	53
Spitz	16 JOSEF HÖGL	Weingut & Brennerei	25	Dürnstein	45 MARKUS WIESER	Schnaps, Kaffee, Schokoladen & Marmeladen	54
Spitz	17 GRABEN-GRITSCH, JOSEF GRITSCH	Weingut & Heuriger	26	Dürnstein	46 WACHAUER SAFRAN MANUFAKTUR	Safran-Spezialitäten	55
Mühlendorf	18 GASTHOF WEISSES RÖSSL	Hotel & Restaurant	27	Dürnstein	47 DOMÄNE WACHAU	Vinothek & Kellerschlüssel	56
Wösendorf	19 WEINHOFMEISTEREI M. HIRTZBERGER	Weingut	28	Dürnstein	48 F. X. PICHLER	Weingut	57
Wösendorf	20 HOFMEISTEREI HIRTZBERGER	Restaurant	29	Oberloiben	49 LEO ALZINGER	Weingut	58
Wösendorf	21 RUDI PICHLER	Weingut	30	Unterloiben	50 LOIBNERHOF	Restaurant	59
Wösendorf	22 ERICH MACHHERNDL	Weingut	31	Unterloiben	51 EMMERICH KNOLL	Weingut	60
Joching	23 SCHMELZ	Weingut & Weinbühne	32	Unterloiben	52 TEGERNSEERHOF - F. MITTELBACH	Weingut	61
Joching	24 WEINGUT HOLZAPFEL	Weingut, Brennerei, Restaurant & Wohnen	33	Krems	53 STEIGENBERGER HOTEL AND SPA	Hotel & Restaurant	62
Joching	25 JAMEK	Weingut & Restaurant	34	Mautern	54 LANDHAUS BACHER	Genießerhotel & Restaurant	63
Weißenkirchen	26 WEISSENKIRCHEN	Beliebter Erholungsort	35	Mautern	55 NIKOLAIHOF	Weingut, Weinstube, Gästehaus	64
Weißenkirchen	27 HICK	Gärtnerei	36	Mautern	56 SILBERBICHLERHOF - FRITZ HUTTER	Weingut & Heuriger	65
Weißenkirchen	28 DONAUHOF	Hotel garni	37	Klein-Wien	57 LANDGASTHOF SCHICKH	Hotel & Restaurant	66
Weißenkirchen	29 HEINZLE	Restaurant	38				

RESTAURANTS

Der Restaurantführer **Gault Millau Österreich** vergibt für die Küchenleistung bis zu fünf Hauben, während der Guide **A la Carte** die besten Restaurants mit bis zu 5 Sternen auszeichnet. Für das Punkteranking (bis zu vier Gabeln) des **Falstaff Restaurantguides** wiederum ist ein Publikumsvoting entscheidend. Der **Wirtshausführer Österreich** verleiht an besonders ausgewählte Betriebe ein Herz-Symbol. **Die jeweiligen Bewertungen der Restaurants und Weingüter** (Kriterien siehe rechte Seite) **mit den Symbolen finden Sie auf den folgenden Seiten.**



DIE SYMBOLE

GAULT MILLAU

- 👑👑👑👑 Prägende Küche, führend in Kreativität, Qualität und Zubereitung
- 👑👑👑👑 Hoher Grad an Kochkunst, Kreativität und Qualität
- 👑👑👑 Sehr gute Küche, die mehr als das Alltägliche bietet
- 👑 Ambitionierte Küche

A LA CARTE

- ***** Österreichs beste Küchen
- **** Kreative Küche für höchste Ansprüche
- *** Sehr gute Küche, einfallsreiche, kreative Leistungen mit vielen Höhen
- ** Empfehlenswerte Küche, beachtliches kreatives Potenzial
- * Ambitionierte, solide Küchenleistung
- ⚙️ Empfehlenswerte Küche

FALSTAFF GOURMETGUIDE

Bis 100 Punkte: Küche (max. 50), Service (max. 20), Wein- und Getränkekarte (max. 20) und Ambiente (max. 10).

- 🍴🍴🍴🍴 4 Gabeln 95–100 Punkte
- 🍴🍴🍴 3 Gabeln 90–94 Punkte
- 🍴🍴 2 Gabeln 85–89 Punkte
- 🍴 1 Gabel 80–84 Punkte

WIRTSCHAUSFÜHRER ÖSTERREICH

- ❤️ Herzliche Gastlichkeit; ausgezeichnete Küche und Getränekultur; hoher Wohlfühlfaktor



Fotos: Herbert Lehmann (2), Fischer Apero (1)

WEINGÜTER

Der **Weinguide Falstaff** zeichnet die besten Weingüter mit bis zu fünf Sternen aus, der **Weinguide Vinaria** mit bis zu fünf Kronen. Die Trauben-Symbole bei den einzelnen Weingütern geben die aktuelle Bewertung des Guides **Gault Millau** wieder. Gault Millau vergibt bis zu vier Trauben für die einzelnen Weine eines Weingutes im Weiß-, Rot-, Rosé- und Süßweibereich. Wer Aufnahme in den Weinguide des Führers A la Carte fand, ist mit einem Glas gekennzeichnet. Der Guide **Wirtshausführer Österreich** vergibt bis zu drei »Kellerkatzen«.



DIE SYMBOLE

FALSTAFF

- ★★★★★ Außergewöhnliche Qualität, Betrieb zählt zu den besten der Welt
- ★★★★ Herausragende Qualität, Betrieb mit internationaler Bedeutung
- ★★★ Sehr hohe Qualität, Weine, die zu den besten des Landes zählen
- ★★ Betrieb von nationaler Reputation, Weine in sehr guter Qualität
- ★ Betrieb mit überregionaler Bedeutung, Weine in guter Qualität

WEINGUIDE GAULT MILLAU

Von jedem Weingut ist der am höchsten ausgezeichnete Wein vermerkt.

- 🍇🍇🍇🍇 Weine von Weltklasse
- 🍇🍇🍇 Großartige Weine, die das Beste des Jahrgangs und der Region repräsentieren
- 🍇🍇 Sehr gute Weine
- 🍇 Gute, charmante Weine

Farbsymbolik: 🍷 Weißweine 🍷 Rotweine 🍷 Roséweine 🍷 Süßweine

A LA CARTE

Weingüter mit diesem Symbol (🍷) sind mit mindestens einem Wein unter »Österreichs beste Weine« vertreten.

WIRTSCHAUSFÜHRER ÖSTERREICH

- 🐈🐈🐈 Eines der besten Weingüter Österreichs
- 🐈🐈 Ausgezeichnetes Weingut
- 🐈🐈 Empfehlenswertes Weingut
- 🐈 Ehren-Kellerkatze für herausragende Leistungen seit Jahren

VINARIA

- 👑👑👑👑 Spitzenweingut Österreichs und international, das aus der Elite noch herausragt
- 👑👑👑 Spitzenweingut Österreichs und international mit exzellenter Qualität und regelmäßigen Topweinen
- 👑👑👑 Hervorragendes Weingut der erweiterten Spitzenklasse
- 👑👑 Sorten- und gebietstypische Weine von sehr guter, teils ausgezeichneter Qualität
- 👑 Sorten- und gebietstypische Weine von guter Qualität, teils sehr gute bis ausgezeichnete Weine

Historischer Wallfahrtsort mit fantastischer Fernsicht



Foto: Panorama-Color, Walter Scheibenpflug, 3511, Furth

Maria Taferl, im Nibelungengau gelegen, gilt als bedeutendster Wallfahrtsort Niederösterreichs und eröffnet einen herrlichen Panoramablick über die gesamte Alpenkette. Bekannt durch seine 1660 erbaute Wallfahrtskirche erweist sich der Ort als idealer Ausgangspunkt für unterhaltsame Ausflüge (Wien, Alpen, Waldviertel) und lädt zugleich zu sportiven Aktivitäten (Tennisplatz, Sportplatz). So gilt Maria Taferl als beliebtes Ziel für Radtouren, während Golfer eine anspruchsvolle 9-Loch-Anlage mit Driving-Range, Putting- und Pitching-Green vorfinden.

Im Inneren der Basilika lohnt die reich gefüllte Schatzkammer einen Besuch. Hier werden alle, in den rund 350 Jahren gespendeten Votivgaben, wie edelsteinverzierte Kelche oder kunstvolle Altarnachbildungen, aufbewahrt. Beeindruckend sind außerdem die vergoldeten Eichenholz-Beichtstühle, das marmorverzierte Kirchenportal, die prächtigen Fresken sowie der vorchristliche Opferstein. Eine außergewöhnliche Sehenswürdigkeit im Ortszentrum ist die mechanische Krippe, ein denkmalgeschütztes Kunstwerk mit über 300 verschiedenen Figuren, sowie das sagenhafte Alpenpanorama. Tipp: Im Oktober findet der bei Genießern sehr beliebte Käsemarkt statt.

> SEHENSWÜRDIGKEITEN

Basilika mit Schatzkammer. Die **mechanische Krippe** anno 1892 hat seit seiner Fertigstellung den Ort nicht verlassen (Maria Taferl Nr. 7, tägl. geöffnet, T +43 (0) 6 76 / 73 09 513). Das **Alpenpanorama** wurde anfangs von seinem Erbauer Leopold Steindl auf Jahrmärkten und Kirchtagen zur Schau gestellt und ist seit 1949 in Maria Taferl.

> SPORT, ERHOLUNG & VERANSTALTUNGSTIPPS

9-Loch-Golf, Radtouren, Wandern, Laufen (markierte Laufstrecke), Tennis, Fußball.
Veranstaltungen auf www.mariataferl.at

INFORMATIONEN UND PROSPEKTE

Marktgemeinde Maria Taferl · A-3672 Maria Taferl
T +43 7413 7040 · F +43 7413 7040-14
tourismus@maria-taferl.gv.at · www.mariataferl.at

Hotel & Restaurant



Foto: Gaiger

Schöner könnte die Lage am Eingang zur Wachau kaum sein: Hoch über der Donau mit fantastischem Blick ins Voralpenland verbindet das führende 4-Sterne-Haus in Maria Taferl wohltuend familiäre Atmosphäre mit genussvoller Küche und behaglicher Wohnkultur. Atemberaubend ist das Panorama: Ob in den kuscheligen Zimmern, in der Sky-Lounge, im Penthouse-Hallenbad oder im gemütlichen Panoramarestaurant gleich neben dem romantischen Kastaniengarten. Als Highlight gilt das mit 2 Hauben ausgezeichnete Gourmetmenü „Smaragd“. Begehrter Weinkeller, Genussladen mit hausgemachten Spezialitäten, Kaiserhof-Garten mit Freischwimmbad und 9-Loch-Golfplatz runden das Angebot ab. Außerdem ist das neben der Basilika gelegene Hotel ideal für Hochzeiten und Familienfeiern, auf Wunsch spezielle Programme für Seminare und Events.

> DAS HOTEL

Kat. ****, 82 Zimmer in 2 Häusern (Dusche/WC, Tel, SAT-TV, Föhn, Safe, Minibar, tw. Balkon), davon 28 Panoramazimmer mit fantastischem Weitblick, 2 Honeymoon-Suiten (Whirlwanne), 2 Romantikzimmer (Doppelbadewanne), 2 Familien-Suiten (sep. Schlafbereich). Penthouse-Hallenbad, Freischwimmbad, finn. Sauna, Kräuter-Biosauna, Infrarotkabine, Massagen, Doppel-Hamam, Fitnessraum, Minigolf, Kinderspielfeld, Hausprogramme (u. a. Weinverkostungen, Golfkurse). **Betriebsferien:** 1 Woche Anf. Januar; Dez., Jan. und Feb. variable Ruhetage. **Preise:** N/F p. P. € 75,- bis € 124,50 zzgl. Nächtigungstaxe. HP-Zuschlag: € 29,-.

> DAS RESTAURANT

Räumlichkeiten für 210 P, in verschiedenen Restaurants (teilweise atemberaubender Ausblick). **Küche:** Mo bis Fr 7-10, 11.30-17.30 und 18-20.30 Uhr; Sa 7-10.30, 11.30-17.30 und 18-20.30 Uhr; So und Fei 7-10.30, 11.30-17.30 und 18-20 Uhr. **Öffnungszeiten:** Panoramarestaurant täglich; Smaragdmenü Mo-Fr (18-20 Uhr). **Küchenlinie:** natürlich, innovativ, mit starkem Bezug zur Region und internationalem Einfluss. **Preise:** Vorspeisen € 9,50 bis € 13,50. Hauptspeisen € 13,50 bis € 34,50. Desserts € 3,50 bis € 10,90. Menüs: 3 bis 6 Gänge von € 40,- bis € 80,-.

> AUSZEICHNUNGEN



HOTEL-RESTAURANT SCHACHNER

Familie Schachner · A-3672 Maria Taferl 24
T +43 7413 6355 · F +43 7413 6355-83
office@hotel-schachner.at · www.hotel-schachner.at

Das Tor zur Wachau. Ort der Sinne



Das Radler- und Wanderdorf in der Wachau. Perfekter Ausgangspunkt für zahlreiche Ausflüge. Emmersdorf liegt unmittelbar gegenüber von Melk und bietet einen wunderbaren Blick auf das Barockjuwel Stift Melk aus verschiedenen Perspektiven. Ob komfortable 4-Sterne-Hotels, Gasthöfe oder Privatzimmer, in Emmersdorf fühlt man sich wohl.

> EMMERSDORF SCHMECKT

Ob gehobene Küche, Gasthöfe mit gutbürgerlicher Küche oder Heurigen-Restaurant, für jeden ist sicherlich das Passende dabei. Bei den Bauern und Selbstvermarktern kann man von Wein, Schnaps und Fruchtsäften über Bauernbrot, Wildspezialitäten und Biofleischspezialitäten bis zu Imkereiprodukten, frischen Früchten und natürlich Marillien in allen Variationen genießen.

> EMMERSDORF ENTSPANNT

Der idyllische Ort bietet zahlreiche Erholungszonen vom Donausee, Donau-Naturstrand, naturbelassene ökologische Donauseitenarme, Steinlabyrinth bis zu Picknickplätzen. Auch bei Sehenswürdigkeiten kann man innehalten, wie Magdalenenkapelle mit dem **historischen Marktplatz** aus dem Jahre 1674, Kolomanistiege, Pfarrkirche, Dachbergwarte, Hubertuskapelle, Burghircherl, Leuchtturm von Luberegg, das behutsam und wunderschön renovierte Schloss Luberegg u.v.m.

> EMMERSDORF BEWEGT

Idealer Ausgangspunkt für Radtouren mit Leihrädern oder E-Rädern (E-Tankstelle) und für Wanderungen, etwa eine Jauerlingrunde über den Briefträgersteig oder dem **Welterbesteig Wachau**. Aktiv-Urlaub: Schwimmen, Beachvolleyball, **Nau-Bootsfahrten**, Surfen oder geführte Eselwanderungen. Weiters: Bootshafen und Bootsanlegestellen für Sportboote und Schifffahrtslinien (Wachau-Rundfahrt). Ebenso findet sich hier eine Haltestelle der Wachaubahn.

> EMMERSDORF BERÜHRT

... durch hautnah und inspirierend mitzuerlebenden Handwerksstätten, Galerien, Ausstellungen, Lesungen, Konzerten und traditionellen Festen. Eseln, Hirsche, Rehe, Pferde, Kühe, Strauße und verschiedene Kuschteltiere können von Jung und Alt bestaunt und berührt werden.

Wahrzeichen: Das 1908 fertiggestellte, eindrucksvolle Viadukt mitten im Ort erstreckt sich mit acht Bögen über den Taleinschnitt von Emmersdorf.

INFORMATION UND PROSPEKTE

Tourismusverein Emmersdorf · A-3644 Emmersdorf
T +43 2752 71469 · F +43 2752 71469-30
Info-Stelle: T +43 2752 70010 · F +43 2752 70010-12
office@emmersdorf.gv.at · discover.com/emmersdorf od. www.emmersdorf.at

Hotel & Restaurant



Innovative Wohnkultur im Donauhof in Emmersdorf, dem westlichen Tor zur Wachau: Der eindrucksvolle Panoramablick ist nur einer der vielen Vorzüge des familiär geführten Hotels. Neben beeindruckender Lage direkt am Donauradweg und wunderbarem Blick auf das Barockstift Melk bietet es den perfekten Ausgangspunkt für Ausflüge in die umliegende Region. Die gemütlichen Komfortzimmer mit Massagematratzen und Deckenkühlung laden zum Verweilen und Erholen ein. Kulinarisch verwöhnen regionale Spezialitäten und Wachauer Schmankerln, die in der Kaminstube oder im Restaurant mit Stiftsblick serviert werden. Eine besondere Schatzkammer ist die hauseigene Vinothek, wo man neben erlesenen Wachauer Weinen auch edle Tropfen aus aller Welt findet (günstige Mitnahmepreise für zu Hause). **NEU:** Historisches Schloss Luberegg als trendige Event-Location und mit 3 neuen Suiten!

> DAS HOTEL

Kat. ****, 32 Komfortzimmer: Boxspring-Betten mit 5-Zonen, Massagematratzen, Deckenkühlung, moderner Multimedias-Ausstattung, Bad oder Dusche mit Radio, WC, Kabel-TV, gratis WLAN, gemütliche Sitzecke, Nichtraucherzimmer. **Preis:** Ü/F p. P. im DZ: € 60,- bis € 85,-, **HP-Aufpreis** ab € 20,- p. P. **Arrangements:** z. B. Genießertage in der Wachau: 3 oder 4 Tage inkl. Begrüßungsflasche Sekt, Frühstücksbuffet, 5-gäng. Gourmetmenü mit Weinbegleitung, Heurigengutschein und Leihräder p. P. ab € 210,- (2 ÜN) bzw. ab € 265,- (3 ÜN).

> DAS RESTAURANT

200 Plätze Rest., 80 Pl. Terrasse mit Donaublick. **Küche:** 11-21 Uhr durchgehend; **Küchenlinie:** bodenständig, Fisch, vegetarisch, vegan, Wild, hausgemachte Mehlspeisen, gluten- und laktosefreie Speisen. **Ruhetag:** Mo (fallw.). **Preis:** Vorspeisen: € 7,- bis € 14,-, Hauptgerichte € 9,90 bis € 28,- und Desserts € 3,90 bis € 8,-.

> BESONDERHEIT

Schloss Luberegg: stimmungsvolle Veranstaltung im historischen Rahmen, u. a. Hochzeiten, 3 neue Suiten und Heuriger Häferkast'n mit gemütlichen Stuben und Gastgarten, großem Kinderspielplatz. **4-Sterne-Landhotel Wachau**, u. a. mit 4 Donau-NÖ-Genießerzimmer & -suiten (Whirlwanne, Sternenhimmel, Dampfdusche, Sonnenterrasse).

HOTEL-RESTAURANT DONAUHOF

Familie Pichler · A-3644 Emmersdorf a. d. Donau 40
T +43 2752 71777 · F +43 2752 71777-44
hotel@donauhof.com · www.pichler-wachau.com



Foto: Lachlan Blair

Eine gelungene Mischung aus Wirtshausstradition und behutsam ergänztem Komfort zeichnet diesen 1608 erstmals urkundlich erwähnten Landgasthof aus. Zu den zauberhaften Stuben des historischen Traktes gesellte sich ein hübscher Hotelneubau mit modernen, hellen Zimmern und Ferienwohnungen sowie einem großzügigen Wellnessbereich. Die von Martin Pritz geleitete Küche versteht sich auf regionale Bodenständigkeit in bemerkenswerter Qualität. Spezialitäten vom Lamm, Angusrind und Milchkalb, die frischen Fische oder die Mehlspeisen nach Großmutter's Kochbuch sollte man sich ebenso wenig entgehen lassen wie die Spezialitätenwochen und einen Abstecher in den bestens sortierten Weinkeller.

> DAS HOTEL

Kat. ★★★★★, 50 Zimmer, 4 Ferienwohnungen. Erlebnishallenbad, Liegewiese, Sonnenterrasse, großer Whirlpool, Dampfbad, Sauna, Massage (auf Anfrage), Solarium, Infrarotkabine, Radgarage und Radverleih, vier Tagungsräume (bis max. 60 Pers.), kinderfreundlich (Babysitter auf Anfrage, Kinderspielzimmer). **Betriebsferien:** zwischen Januar und Februar variabel (auf Anfrage). **Preis:** Zimmer/Bufettfrühstück € 60,- bis € 90,- pro Person und Tag, HP-Aufschlag € 25,- p. P./Tag. VP auf Anfrage (Preise exkl. Ortstaxe: € 1,60 p. P./Nacht).

> DAS RESTAURANT

200 Plätze; Schanigarten; **Küche:** 11.30 - 14 und 17 - 21 Uhr (Wochenenden durchgehend); **kein Ruhetag; Küchenlinie:** regional bodenständig; **Preis:** Vorspeisen € 7,50 bis € 12,-, Hauptgerichte € 8,50 bis € 24,- und Desserts € 3,80 bis € 7,-. Mittagmenü ca. € 14,90.

> BESONDERHEIT

Für Radfahrer steht eine eigene Radgarage bereit. Idealer Ausgangspunkt für Golfbegeisterte (4 Golfplätze in Hotelnähe, Golfwoche auf Anfrage) und Wanderungen. Weinverkostungen auf Anfrage.

> AUSZEICHNUNGEN

Empfohlen im Guide Gault Millau 2021.

HOTEL-RESTAURANT ZUM SCHWARZEN BÄREN

Familie Pritz · A-3644 Emmersdorf
T +43 2752 71249 · F +43 2752 71249-44
hotel@hotelpritz.at · www.hotelpritz.at



MS Austria Das Schiff mit der goldenen Krone

	Nr.	täglich			zusätzlich Sa + So	
		03.04. - 30.04. 04.10. - 26.10.	01.05. - 03.10.		Die Flößerei 11.04. - 26.10. 01.05. - 03.10.	
Krems – Melk Stromaufwärts ▲						
Krems	24	10:05	10:05	15:40		
Rossatz*	19			16:05*	10:30	16:05
Dürnstein	20	10:40	10:40	16:10		
Weißkirchen	17	11:00	11:00	16:30		
Spitz	15	11:35	11:35	17:00**		
Emmersdorf*	38	12:45*	12:45*	17:25		
Melk	10	12:55	12:55	17:30		
Melk – Krems Stromabwärts ▼						
Melk	10	13:45	13:45			
Emmersdorf*	38	13:50*	13:50*			
Spitz	15	14:30	14:30	17:05		
Dürnstein	20	15:00	15:00	17:30		
Krems	24	15:25	15:25	17:55		

* Zu- bzw. Ausstiegsmöglichkeit für Gruppen

** Kostenfreier Bustransfer Spitz – Melk

■ Große Wachauschiffahrt

Krems – Melk oder Melk – Krems
€ 27,00 (inkl. Retourfahrt € 32,00)

■ Kleine Wachauschiffahrt

Krems – Spitz oder Melk – Spitz
€ 19,00 (inkl. Retourfahrt € 22,50)

Familienfreundliche Preise: Kinder bis 9 Jahre gratis; 10-15 Jahre -50%

Genuss am Fluss **TIPP**

Große Wachaurundfahrt ab Krems/Melk inkl. 3-Gang-Menü € 56,00 p.P.

BRANDNER Schifffahrt GmbH

① +43 (0) 7433-2590-21 | www.brandner.at | #brandnerschiff





Foto: Schagerl

Familie Ebners familiär geführtes Hotel inmitten der Melker Altstadt und mit imposanter Stiftskulisse überzeugt mit einer harmonischen Mischung aus Tradition und modernem 4-Sterne-Komfort. Liebevoll eingerichtete Zimmer und 5 Genießer-Suiten mit regionalen Themenschwerpunkten stehen bereit. Tipp für den Sommer ist der hauseigene Eissalon mit dem besten Konditoreis der Stadt. Ideal auch die Lage – zu Fuß erreicht man bequem Stift Melk, die Schiffstation, sowie die Wachauarena für Kulturbesessene. Direkt am Donauradweg gelegen, bietet das Hotel Gästen kostenlos Räder für Tagesausflüge in die Wachau an. Das Restaurant im Hotel zur Post ist längst als führende Adresse in der Altstadt etabliert. Für Gastgeberfamilie Ebner ist es ein selbstverständlicher Anspruch, Qualitätsprodukte aus der Genussregion zu verarbeiten.

> DAS HOTEL

Kat. ★★★★★, 23 Komfortzimmer, 5 Genießer-Suiten (Singerriedel, Barock, Marille, Post und Stift Melk); Sauna; Kinderecke. Radverleih für Hotelgäste kostenlos, E-Bike gegen Gebühr. Parkgarage. **Betriebsferien:** ca. 3. Jan. bis 20. Feb. **Preis:** Ü/F im EZ p. P./Tag € 70,- bis € 92,-; im DZ (tw. mit Klimaanlage) p. P./Tag € 57,- bis € 77,-; Suiten € 80,- bis € 93,-. HP-Zuschlag € 24,-; Gourmet-HP € 35,- bis € 45,- p. P./Tag. Arrangements: Genießen über den Dächern von Melk etc.

> DAS RESTAURANT

Küche: April bis Oktober 11.30–21 Uhr durchgehend, Nebensaison 11–14 und 18–21 Uhr. **Ruhetage** (nur im Winter): Sonntagabend und Montag. **Küchenlinie:** saisonale, leichte regionale und typisch österreichische Gerichte, Austrian Tapas – kleine Schmankerl. **Preis:** Vorspeisen € 8,50 bis € 14,-; Hauptgerichte € 12,- bis € 28,-; Desserts € 3,50 bis € 12,-. Mittagsteller Montag bis Freitag € 7,50 bis € 12,-; saisonales Post-Menü € 39,- bis € 52,-. Degustationsmenü auf Anfrage.

> BESONDERHEITEN

Gastgarten mit besten Blick auf das Stift Melk, romantischer Arkadenhof, Restaurant in alten Gewölbem – Räume: Donau – Barock – Weinlust, Eissalon mit dem besten Eis der Stadt, Poststüberl, Radverleih, Bahnhof 100 m, Österreichische Wirtshauskultur. **Mitbringel:** Nusschnaps, Marillenmarmelade & -likör, Marillen-Pralinen.

> AUSZEICHNUNGEN



(= eines der besten Restaurants in Ö)

HOTEL-RESTAURANT ZUR POST

Familie Ebner · A-3390 Melk · Linzer Straße 1
T +43 2752 52345 · F +43 2752 52345-50
info@hotelpost-melk.at · www.post-melk.at



Das familiär geführte 4-Sterne-Hotel überzeugt mit charmantem Flair sowie schmucken und großzügigen Themenzimmern, tw. mit Terrasse oder Balkon. Das Restaurant „Wachauer Stube“ lockt nicht nur Gäste aus der näheren Umgebung, sondern wurde Synonym für exzellente Küche am Tor zur Wachau. Jochen Hipfinger, Junior des Hauses und Küchenchef, begeistert mit Bio-Produkten aus dem eigenen Bauernhof. Besonders beliebt sind Alm-OX-Steak, Ragout vom Bio-Hochlandrind oder Wildspezialitäten aus dem Jagdrevier des Stiftes Melk – alles gemäß der hauseigenen Hofphilosophie: „Wie müssen das Erbe unserer Ahnen so behutsam bewahren wie die Schätze der Schöpfung“. Patron Heinz Hipfinger legt großen Wert auf persönliche Gästebetreuung, ob im Restaurant oder bei einer Weinverkostung in der Vinothek „Rebstöckl“. **Tipp:** An schönen Sommerabenden auf der Panoramaterasse reservieren!

> DAS HOTEL · info@hotel-wachau.at

Kat. ★★★★★, 30 Zimmer (tw. Balkon oder Terrasse, WC, Dusche, Föhn, Safe, Kabel-TV inkl. Sky, Minibar, gratis Internetzugang); Seminarräume (10 bis 55 P.) Sauna, Dampfbad, Massagen, E-Bike-Leihräder. Barrierefreies Hotel. **Betriebsferien:** 23. 12. bis 5. 1. **Preis:** Z/F p. P. und Tag € 63,- bis € 72,-, mit HP € 93,- bis € 105,-. **Arrangements:** E-Bike & Wachau, Wachau für Genießer, Weihnachtstage in der Wachau.

> DAS RESTAURANT „WACHAUER STUBE“ · info@restaurant-wachauerstube.at

69 Pl. im Restaurant, 39 Pl. auf der Panoramaterasse; **Küche:** Mo bis Sa 18–22 Uhr. Küchenlinie: Kreative, regionale Küche, Produkte vom eigenen Bio-Hof, hausgemachte Pralinen und Schokolade. **Preis:** Vorspeisen: € 9,- bis € 14,-, Hauptgerichte € 13,- bis € 39,-, Desserts € 4,- bis € 9,-; 4-gängiges Gourmetmenü Wachauer Stube € 55,-.

> BESONDERHEITEN

Weinverkostungen in der Vinothek „Rebstöckl“, E-Bike, geführte Wanderungen zu den Hochlandrindern. **Stilvoll schenken:** Hipfingers Marmeladen & zarte Schoko- und Marillen-Trüffeln; täglich hausgemachtes Bio-Brot. .

> AUSZEICHNUNGEN



(= Empfohlen im Guide Gault Millau 2021.)

HOTEL-RESTAURANT WACHAU

Familie Hipfinger · A-3390 Melk · Am Wachberg 3
T +43 2752 52531 · F +43 2752 52531-13
info@hotel-wachau.at · www.hotel-wachau.at



Direkt am Südufer der Donau, im idyllischen Aggsbach Dorf, findet sich diese einladende 4-Sterne-Ferienadresse von Familie Pulker. Romantik wird groß geschrieben, davon zeugen auch die zauberhaften, neu gestalteten Themen- und De-luxe-Suiten. Neu präsentiert sich auch der Wellnessbereich, u. a. mit 450 m² großem Schwimmteich inmitten einer idyllischen Gartenanlage. Auch kulinarisch vermag das Hotel mit seiner herrlichen Panorama-Donauterrasse zu überzeugen, wobei heimische Spezialitäten, modern und kreativ zubereitet, im Mittelpunkt stehen. Großer Beliebtheit erfreut sich der Heurigenkeller, in dem zu feinen Wachauer Weinen herzhaftes Schmankerln serviert werden (nur nach Voranmeldung, ab 15 P.). **Tipp für Gruppen:** Ganzes Spanferkel ab 20 P.

Tipp: Sehenswert in nächster Nähe sind Kartause mit Museum und Pfarrkirche, „Alte Hammerschmiede“ und Ruine Aggstein mit sagenhaftem Fernblick.

➤ DAS HOTEL

Kat. ****, 23 DZ (davon 4 als Dreier-Zimmer möglich), 3 EZ, 2 Kuschelzimmer, 10 Themen-Suiten; neuer Wellnessbereich, u. a. mit Schwimmteich, Sonnendeck, Sauna-Kneippbereich; Tagungsraum (bis 30 Pers.); Hausprogramm, wie Rad- und Wandertouren. Parkplätze. **Geöffnet:** 1. April bis Ende Oktober; 1. Nov bis 5. Jan auf Anfrage. **Preise:** ÜN/F p. P. € 65,- bis € 170,- je Kategorie. 5-gängiges Gala-Dinner: € 30,- p. P./Nacht. Attraktive Pauschalen, z. B. „Romantik in der Wachau“ oder „Wachau erleben“.

➤ DAS RESTAURANT

3 Restaurationsräume mit 80, 60 und 50 Plätzen; 30 im lauschigen Arkadenhof und 120 auf der Donau-Terrasse; Hausbar, Wein- und Heurigenkeller. **Neu:** Veranstaltungssaal für Hochzeiten, Familienfeiern und Seminare bis zu 100 Personen. **Küche:** 11 bis 21 Uhr durchgehend. **Kein Ruhetag. Küchenlinie:** gehobene heimische und saisonal orientierte Küche mit Zutaten aus der Region. **Preise:** Vorspeisen ab € 7,50; Hauptgerichte ab € 12,90; Desserts € 4,50. 5-gängige Menüs ab € 55,-.

➤ BESONDERHEITEN

Spezielle Kuschelangebote in den neuen Romantik-Themensuiten.



HOTEL-RESTAURANT RESIDENZ WACHAU

Familie Pulker · A-3642 Aggsbach-Dorf 19
T +43 2753 8221 · F +43 2753 83766
info@residenz-wachau.at · www.residenz-wachau.at



Foto: TV/Spitz/Kargl

Der Hauptort der mittleren Wachau, bereits 865 erstmals urkundlich erwähnt, wirkt mit seinen kopfsteingepflasterten Gassen und historischen Häuserzeilen rund um die spätgotische Mauritiuskirche (15. Jh.) wie die zauberhafte Kulisse eines Heimatfilmes. Angelehnt an den legendenumwobenen Tausendeimerberg, der den Winzern in ertragreichen Jahren tausend Eimer Wein (56.000 l) beschert, verbindet Spitz schönste Gotik („Altes Rathaus“) mit eleganter Renaissance („Schloss zu Spitz“, 17. Jh., alte Hauerhöfe). Besonders eindrucksvolle Panoramablicke eröffnen sich von der Burgruine Hinterhaus am Ausgang des Spitzerbachtals und vom „Roten Tor“, das zur Zeit der Schwedenkriege schaurige Berühmtheit erlangte.

➤ KULTURHISTORISCHE KOSTBARKEITEN

Pfarrkirche: Die Spitzer Pfarrkirche, die von vielen als der Dom der Wachau bezeichnet wird, blickt auf eine lange Geschichte zurück. Eine Besonderheit ist der Knick der Längsachse, der nur in sieben Kirchen in Österreich vorkommt, der Abweichungswinkel ist mit 20 Grad am größten. Zu den schönsten Ensembles gotischer Skulpturen in Niederösterreich gehört die in Blendnischen der Emporenbrüstung stehende Gruppe von Christus mit den zwölf Aposteln. **Schiffahrtsmuseum:** Originelle Sammlung über die jahrhundertelange Ruder- und Floßschiffahrt auf der Donau im Erlahof, dem ehemaligen Lesehof des bayerischen Stiftes Niederaltaich. Öffnungszeiten: April bis Oktober täglich 10 – 16 Uhr.

➤ SPORT & ERHOLUNG

Erlebnisbad, Fischen, Tennis, Kinderspielplätze, Beach-Volleyballplatz, Radverleih, 2 km verkehrsfreie Donauuferpromenade, Ausgangspunkt zahlreicher Wanderungen und Radtouren, Donau-Rollfähre (mit „Camera obscura“ von Olafur Eliasson).

Geplante Events: Wachauer Weinfrühling: 1. – 2. 5. 2021; Sonnwendfeier: 19. 6. 2021; 70 Jahre Spitzer Marillenkirtag: 16. – 18. 7. 2021; Spitzer Weinherbst: Oktober 2021; Erntedankfest: 3. 10. 2021.

INFORMATION UND PROSPEKTE

Tourismusverein Spitz · A-3620 Spitz an der Donau
T +43 2713 2363 · F +43 2713 2988
info@spitz-wachau.at · www.spitz-wachau.com

Weingut



Das Weingut Hirtzberger ist alleine schon architektonisch eine kostbare Rarität: Der Lesehof stammt aus dem 13. Jahrhundert und ist in der Wachau damit einer der ältesten, heute noch bewirtschafteten.

Internationalen Klang genießen aber vor allem Franz Hirtzbergers fulminante Weine. Elegant, extraktreich und voll Finesse belegen nicht nur Rieslinge und Grüne Veltliner Jahr für Jahr vorderste Plätze bei internationalen Weißweincharts. Die berühmten Weine des Weingutes, wie etwa Honivogl, Singriedel, Rotes Tor oder Hochrain, wachsen auf Urgesteinsböden in Südhanglage. Die Weingärten bieten beste Voraussetzungen für das außergewöhnlich hohe Niveau der gesamten Weipalette. Weiß- und Grauburgunder, Chardonnay sowie Neuburger und Muskateller runden das Programm ab.

Als ehemaliger Obmann des Gebietsschutzverbandes „Vinea Wachau Nobilis Districtus“ war Franz Hirtzberger (2016 mit dem Vineus-Award für sein Lebenswerk ausgezeichnet) zudem maßgeblich für die Entwicklung und Umsetzung erfolgreicher Wachauer Qualitätsweinstrategien verantwortlich.

> DAS WEINGUT

30 ha. **Rebsorten:** Grüner Veltliner, Riesling, Weiß- und Grauburgunder, Chardonnay, Neuburger und Muskateller in den Wachauer Kategorien Steinfeder®, Federspiel® und Smaragd®. **Verkostung** nach telefonischer Voranmeldung von Montag bis Samstag möglich. An Sonn- und Feiertagen keine Verkostung. **Zusätzliches Produktangebot:** Weinbrand „Ultimo“, Marillenbrand.

> AUSZEICHNUNGEN

★★★★★ +

Eines der meist ausgezeichneten Weingüter Österreichs.

WEINGUT FRANZ HIRTZBERGER

A-3620 Spitz an der Donau · Kremserstraße 8
T +43 2713 2209 · F +43 2713 2209-20
weingut@hirtzberger.com · www.hirtzberger.com

Foto: Theo Kust



Komfort-Ferienwohnungen & Premium-Appartement im Neo-Barockstil

BAROCK-LANDHOF BURKHARDT APARTEMENTS★★★★

Eingebettet in die einzigartige Wachauer Kulturlandschaft erwartet Sie der familiär geführte Barock-Landhof Burkhardt mit 6.000 m² Obst- und Rosengarten.

Nur eine gute Stunde von Wien entfernt, finden Sie hier einen idealen Rückzugsort, um die Natur und das UNESCO-Welterbe zu entdecken. Dieses wunderschöne Hideaway ist ein authentisches Stück Wachauer Geschichte. Die weitläufige Anlage lädt ein, unter alten Obstbäumen oder im Liegestuhl auf einer der 2 Sonnenterrassen mit Blick auf die berühmten Steinterrassen der Weinberge von Spitz zu entspannen.

Das Haus ist idealer Ausgangspunkt für den Welterbesteig mit traumhaften Ausblicken, für Ausflüge zu zahlreichen Sehenswürdigkeiten, den beliebten Donauradweg oder zu Golfanlagen in zauberhafter Umgebung. Malerische Routen zwischen geschichtsträchtiger Kulisse laden nicht nur Kunst- und Kulturfreunde zu Entdeckungen ein. Neben kulinarischen Genuss-Touren bieten zahlreiche Konzerte und Feste eine passende Gelegenheit, das Donautal mit allen Sinnen zu erkunden.

Unsere Komfort-Ferienwohnungen empfangen Sie mit Wohn- und Schlafraum und moderner Ausstattung. Das Premium-Appartement für höchste Ansprüche eignet sich bestens, um mit Familie oder Freunden gemeinsam zu urlauben. Weitere Annehmlichkeiten: Lift, freies WLAN und Parkplätze, Fahrrad-Garage und Öko-Strom, Wasch- und Trocknemaschine, großer Lebensmittelmarkt 2 Min. entfernt.

DAS GUTSHAUS ****

4 Komfort-Ferienwohnungen für 2 P. (40 bis 50 m²): Garten-, Donau- oder Weinbergblick, Komfort-Zimmer für 2 P. (20 bis 30 m², ohne Kitchenette), zumietbar.
ÜN für 2 P.: € 105,- bis € 135,-;
zumietbares Zimmer ab € 50,- p. P.



Foto: Alexander Pfeffel

1 Komfort-Ferienwohnung für 3 P. (70 m²): Blick auf Weinberg und Kirche, Top-Ausstattung (u.a. große Küche, 2 Schlafzimmer).
ÜN für 2 + 1 P.: ab € 120,-; zumietbares Zimmer ab € 50,- p. P.

1 Premium-Appartement für bis zu 8 P. (160 bis 240 m²): Stilmöbel, Stuckdecken, Buffet/Sommelierraum mit Weinkühlschrank, Ess- und Wohnzimmer, bis zu 4 große Schlafzimmer mit hochwertiger Einrichtung.
Preise auf Anfrage.

TIPP: Sonderpreise ab 7 Tage, auf Anfrage auch langfristig mietbar.

3620 Spitz a. d. Donau · Kremser Straße 19
T +43 2713 2356, info@burkhardt.at · www.burkhardt.at



Foto: Tim Ertl

Das rund 500 Jahre alte Schiffmeisterhaus ist ein Gasthof wie aus dem Bilderbuch, in dem Martin und Birgit Prankl bereits in neunter Generation auf schönste Weise Wachauer Tradition pflegen. Direkt am Donauradweg verleitet alleine schon der hübsche Gastgarten zur Einkehr. Ob nur auf ein Getränk, ein kleines Gericht oder ein mehrgängiges Menü – jeder Gastwunsch wird gerne erfüllt. Die Karte ist eine Fundgrube regionaler Spezialitäten aus den nächsten, bestmöglichen Gebieten. Vom Spargel über Käse bis zu frischem Fisch und Rindfleisch aus biologischer Landwirtschaft werden nur beste Zutaten verwendet. Sehen lassen kann sich die Weinkarte mit rund 100 Positionen, die bei Spitz und Wösendorf eindrucksvolle Kompetenz zeigt. Zum Wohnen stehen neben acht behaglichen 3-Sterne-Zimmern zusätzlich vier attraktive Suiten und Familienappartements bereit, alle mit Donaublick. Der nahe Donau-Sandstrand lädt zum Baden ein.

> DAS HOTEL

Kat. **★★★★S**, 8 DZ (Du/WC, Kabel-TV), 4 4-Sterne-gerechte Genießerzimmer: 2 Suiten (Erlebnisduche, WC getr., Flat-TV, Terrasse), 2 Familienappartements (Wohn-Schlafraum getr., Erlebnisduche, WC getr., Flat-TV, Terrasse), WLAN; Garten mit Komfortliegen. Parkplätze. **Betriebsferien:** Jan, Feb. **Preis:** Ü/F im DZ p. P. € 43,- bis € 52,-. ÜF Suite & Appartement p. P. € 45,- bis € 85,-. Gourmet-HP-Aufschlag: € 25,-.

> DAS RESTAURANT

60 Plätze im Restaurant, 70 im Gastgarten. **Küche:** 11.30 bis 20.30 Uhr durchgehend. **Ruhetag:** Donnerstag. **Küchenlinie:** gehobene regionale Küche mit heimischen Zutaten. **Preis:** Vorspeisen € 9,- bis € 15,-; Hauptgerichte € 10,50 bis € 35,-; Desserts € 4,50 bis € 13,-. 4-gängige Menüs ab € 30,-.

> BESONDERHEITEN

Moderne Suiten und Familienappartements mit Klimaanlage. Regionale Gourmandisen, Brände und hausgemachte Marmeladen zum Mitnehmen.

> AUSZEICHNUNGEN



Foto: Gregor Semrad

Franz-Josef Gritsch gehört zu den produktivsten Winzern des Landes. Wobei ihm das Kunststück gelingt, Traditionsbewusstsein mit Innovationsfreude zu verbinden. Stammhaus ist der Mauritiushof in Spitz, ein 800 Jahre alter Lesehof, wo Familie Gritsch seit sieben Generationen Weinbau in besten Lagen betreibt. Bei Namen wie „Singerriedel“, „Loibenberg“, „1000-Eimerberg“, „Hochrain“ und „Dürnsteiner Burg“ kommen Weinfreunde ins Schwärmen. Vor einigen Jahren kam eine weitere spektakuläre Lage dazu: der „Kalkofen“ – eine besonders herausfordernde Lage im Spitzer Graben. Denn sie liegt geographisch an der Grenze dessen, was in der Wachau noch Weinbau zulässt. Die Lage Kalkofen profitiert von einem ganz besonderen Kleinklima. Von diesen extrem steilen Urgesteinterrassen stammen Weine, die sich durch Kühle und Eleganz auszeichnen.

Ein großer Schritt Richtung Zukunft wurde mit dem neuen Betriebsgebäude, dem kalmuck-Keller, gesetzt, dessen Fassade aus gefärbtem Glasgranulat ist, ganz nach dem Muster der legendären kalmuck-Jacke. Unbedingt probieren: den beliebten kalmuck-Wachau-Wein.

> DAS WEINGUT

15 ha. **Rebsorten:** Grüner Veltliner, Riesling, Neuburger, Sauvignon blanc, Muskateller. **Zusätzliches Produktangebot:** Original kalmuck-Janker, Wachauer Marillenmarmelade, sortenreine Obstsäfte und Säfte aus alten heimischen Obstsorten von der Obstkellerei van Nahmen. **Verkostung:** Mo bis Sa 9-12 und 13-17 Uhr (außer an Feiertagen sowie nach telefonischer Anmeldung).

> BESONDERHEITEN

Vier neu renovierte Appartements im Mauritiushof (ÜN für 2 Personen ab € 65,-) sowie brandneues Appartement "kalmuck LOFT" oberhalb des modernen kalmuck-Kellers.

> AUSZEICHNUNGEN



„A la Carte“-Grand Cru Sieger, Gault Millau, Vinaria, wein.pur, Decanter-GOLD, Höchstnoten (über 90 P.) in internationalen Weinmagazinen (Parker), Vinaria Weinguide: Top 5 in Österreich, Falstaff bis 97 P.

GASTHOF PRANKL

Familie Prankl · A-3620 Spitz a. d. Donau · Hinterhaus 16
T +43 2713 2323 · F +43 2713 2323-20
gasthaus.prankl@aon.at · www.gasthaus-prankl.at

WEINGUT FJ GRITSCH MAURITIUSHOF

A-3620 Spitz · Kirchenplatz 13
T +43 2713 2450
office@gritsch.at · www.gritsch.at

Boutiquehotel garni • Weingut & Heuriger



Foto: Helmut Lackinger

Mit dem 4-Sterne-Boutiquehotel „WeinSpitz“ auf einem Sonnenplateau hinter dem legendären Spitzer Tausendeimerberg setzt Winzerfamilie Martin und Alexandra Donabaum neue spektakuläre Akzente. Weiße Tannenzholzmöbeln, Boxspring-Betten und Eichenholz-Fußböden prägen die elf Designer-Zimmer und -Suiten mit großflächigen Panoramabalkons. Eine barrierefreie Suite ermöglicht direkten Zugang zum Garten mit Pool, Saunahaus und romantischen Cabanas. Mit großen Glaselementen verschmelzen Vinothek und Weinelounge mit der Sonnenterrasse. Das frech gestylte Ambiente ist auch perfekter Rahmen für die Degustation der renommierten Weine des Weingutes Strawanzer. Mehrmals im Jahr öffnet nebenan auch der Heurige „Zum Strawanzer“. Weiters: Stammhaus mit gemütlichen (Genießer-)Zimmern.

➤ DAS WEINGUT ★★★

5,5 ha. **Rebsorten:** Grüner Veltliner, Riesling, Neuburger, Sauvignon blanc, Weißburgunder, Muskateller, Rosé & Zweigelt. **Besonderheit:** Sparkling & Jahrgangssekt. **Verkostung und Weinverkauf:** April bis Oktober täglich 10–12 und 14–18 Uhr, November bis März nach tel. Vereinbarung. **NEU: Strawanzers Weinladen** in der Marktstraße 5, Spitz: März bis November Di, Do und Fr 14–18 Uhr, Sa & So 10–19 Uhr.

➤ DER HEURIGE

Zwischen ca. Mitte März und September mehrmals geöffnet. Jeweils Mo bis Fr ab 16 Uhr; Sa, So und Fei ab 15 Uhr, siehe www.donabaum.at/heuriger.

➤ DAS HOTEL

Kat. ★★★★★, 11 Designer-Zimmer und Suiten (38 bis 55 m²) mit Balkon, kostenlosem WLAN, Klimaanlage, Flat-TV, Safe, Minibar, Boxspring-Bett, tw. freistehender Badewanne und Infrarot-Kabine. Beheizbarer Pool, Saunahaus mit 2 Saunen, Panorama-Lounge; Tiefgarage; E-Tankstelle. **Preise:** Ü/F Zimmer Superior ab € 115,-, Suite Deluxe ab € 130,-. **Betriebsferien:** Mitte November bis Mitte März.

➤ DAS STAMMHAUS

Kat. ⚙️⚙️⚙️, DZ mit Dusche/WC und Genießerzimmer, tw. mit Extra-Wohnzimmer, Terrasse, Farbtherapiedusche. LCD-TV und Minibar. **Preise:** Ü/F € 45,- bis € 60,- (DZ) bzw. € 70,- bis € 75,- (Genießerzimmer).

Weingut & Hotel garni



Foto: Robert Bolterauer

Am Rande von Spitz, umgeben von Weingärten, liegt der Weinberghof der Familie Lagler. Dieser erweist sich in mehrfacher Hinsicht als besondere Empfehlung: Die mit Vollholzmöbeln eingerichteten Komfortzimmer, das Genießerfrühstück mit kraftvollen Müllisorten und Köstlichkeiten aus der Region (am Sonntag Sektfrühstück), die Sonnenterrasse, die zum gemütlichen Verweilen einlädt und eine sehr persönliche Note zeichnen das kleine, sympathische 4-Sterne-Haus aus. Mit seinen Weinen etablierte sich Karl Lagler unter den führenden Winzern der Wachau (u. a. „Winzer des Jahres 2003“). Nicht nur die Veltliner und Rieslinge der Rieden Steinborz und Tausendeimerberg, alias Burberg, lassen immer wieder aufhorchen. Zu verkosten sind sie in der „wein.kost.bar“, die mit kulinarischen Spezialitäten wie Antipasti, Schaf- und Ziegenkäsen sowie Wildspezialitäten aufwartet.

➤ LAGLERS HOTEL

Kat. ★★★★★, 12 Zimmer mit Safe, Föhn, Minibar, Kabel-TV, Du/WC, 2 Genießerzimmer; Sauna, Haustiere erlaubt. **Betriebsferien:** Ende November bis Anfang April. **Preise:** DZ/F ab € 106,-; Genießerzimmer ab € 160,-. **Kreditkarten:** Visa, Mastercard. Bankomat-kassa. Empfohlen im Gault Millau und Michelin.

➤ LAGLERS WEIN.KOST.BAR

Hier können Laglers Weine verkostet und genossen werden, an schönen Tagen auf der Terrasse inmitten der Weingärten. Dazu werden kleine Köstlichkeiten serviert, etwa geräucherter Wildschinken, Prosciutto, Antipasti, Flammkuchen etc. **Mitbringsel:** Laglers Weine, Spezialitäten aus der Region und Geschenkartikel. Mo bis So 9–18 Uhr. **November bis April geschlossen.**

➤ LAGLERS WEINGUT

13 ha. Rebsorten: Riesling, Grüner Veltliner, Neuburger, Muskateller, Weißburgunder, Sauvignon blanc sowie Zweigelt; **Verkostung:** täglich von 9–18 Uhr in der wein.kost.bar, November bis April nach telefonischer Voranmeldung.

➤ AUSZEICHNUNGEN ★★★ 🏆 🏆 🏆 + 🏆 🏆 🏆

Winzer des Jahres 2003.

BOUTIQUEHOTEL WEINSPITZ & WEINGUT STRAWANZER

Familie Martin Donabaum
A-3620 Spitz · In der Spitz 3
T +43 2713 2644

weingut@donabaum.at · www.donabaum.at · www.strawanzer.at

LAGLERS HOTEL WEINBERGHOF, WEINGUT & WEIN.KOST.BAR

A-3620 Spitz · Am Hinterweg 17
T +43 2713 2939 · F +43 2713 2939-4
info@laglers.at · www.laglers.at



Was lange währt, wird schließlich gut! Schon 1996 hat Johann junior, Gewinner in fünfter Generation, seinem Vater die Zügel aus der Hand genommen und mit dem Traditionsweingut Johann Donabaum euphorisch eine neue Richtung eingeschlagen. Mit seinen damals 20 Jahren hatte er sich ein ehrgeiziges Ziel gesteckt: in Kürze zu den Top-Winzern der Wachau zu gehören! Die Rebflächen wurden verdreifacht, der Ertrag halbiert und der Fokus des ehemaligen Heurigenbetriebes auf die Produktion von Spitzenweinen gelegt. Das unbezahlbare Know-how der Eltern im Weingarten und jenes der „next generation“ im Keller bleiben nicht unbelohnt: Seine Toplagen Setzberg, Offenberg und Spitzer Point erreichen nationale und internationale Höchstnoten. Weinfreunde erholen sich im Schlaf in 5 Komfortzimmern. Privatbalkone, gratis Parkplätze für Rad und Auto, Weinverkostungen am Gut und ein typisches Wachauer-Frühstück im Heurigenkeller runden das Angebot ab.

Wohntipp: Ferienwohnung mit Weinbergblick für 4 Personen in 2 getrennten Schlafzimmern mit Bad/WC, Küche und Balkon.

> DAS WEINGUT

8 ha. **Rebsorten:** Grüner Veltliner, Riesling, Neuburger. Weinraritäten: Smaragdweine aus der Vinothek. **Zusätzliches Produktangebot:** Edelbrände von Wachauer Marille, Nuss und hausgemachte Marillenmarmelade. Verkostung: nach vorheriger telefonischer Anfrage.

> BESONDERHEIT

Ferienwohnung ab € 40,- pro Person/Nacht.

> AUSZEICHNUNGEN ★★★★★ 🍷 🏆 🏆 🏆 🏆 🏆

Falstaff Veltliner-Grand-Prix-Sieger, „A la Carte“-Grand Cru Sieger, Höchstnoten über 90 Punkte in internationalen Weinmagazinen. IWC 2017: bester Grüner Veltliner Austria + bester Weißwein Austria. Decanter World Wine Award 2013: Regional Trophy (= bester Weißwein Österreichs).

WEINGUT JOHANN DONABAUM

A-3620 Spitz · Laaben 15
T und F +43 2713 2488 · Mobil +43 676 9313 150
info@weingut-donabaum.at · www.weingut-donabaum.at



Foto: Ludescher

Authentizität und Typizität sind zwei Schlagwörter, die recht präzise die Vorstellungen widerspiegeln, mit denen Josef und Georg Högl ihre Weine kelnern. Die Authentizität liefert der Spitzer Graben, jenes wilde, steil abfallende Tal, das sich vom Waldviertel bis nach Spitz zieht und in dem man sich an den klimatischen Grenzen des Weinbaus befindet. Knapp zehn Hektar Weingärten besitzen die Högls dort, fast alle sind abschüssig und schroff, und in fast allen wachsen die Rebstöcke unter einer dünnen Humusschicht auf Glimmerschiefer und Gneis.

In den beiden berühmtesten Lagen des Spitzer Grabens, der Schön und der Bruck, wurzeln Veltliner und Riesling – manche davon 50 Jahre und älter – und bilden die Basis für ihre Palette an Federspielen und Smaragden. In ihnen manifestieren sich Tradition und Typizität und durch sie transportieren sie all die Eigenheiten und Spezifika, die das Terroir in ihren Weinen hinterlässt. Die Veltliner sind würzig, dunkel und bisweilen von feinen Kräuternoten geprägt. Die Rieslinge dagegen sind fruchtpräzise, druckvoll, saftig, glasklar und kompakt.

> DAS WEINGUT UND DIE BRENNEREI

9 ha. **Rebsorten:** Grüner Veltliner, Riesling, Chardonnay, Sauvignon blanc, Muskateller, Früher Veltliner. **Weinverkauf und -verkostung:** Montag bis Samstag 9-11 und 13-17 Uhr nur nach vorheriger Anmeldung. **Zusatzangebot:** Marillen- und Trebernbrände aus hofeigener Brennerei und handgeschöpfte Marmelade.

> AUSZEICHNUNGEN ★★★★★ 🍷 🏆 🏆 🏆 🏆 🏆

Regelmäßige nationale und internationale Auszeichnungen.

WEINGUT JOSEF UND GEORG HÖGL

A-3620 Spitz · Vießling 31
T +43 2713 8458 · F +43 2713 8458-4
office@weingut-hoegl.at · www.weingut-hoegl.at

Weingut, Pension & Heuriger



Foto: Zimmerhackl

Dieses Weingut ist alt, seine Weingärten vermutlich noch viel älter. Familie Gritsch setzt eine Arbeit fort, die schon vor Generationen begonnen wurde. Dieser Tradition fühlt man sich verpflichtet, doch man experimentiert dort, wo es sinnvoll erscheint und modernisiert da, wo man sich qualitative Fortschritte erhofft. „Wertvolles erhalten und Neues schaffen“ ist das vielversprechende Leitmotiv. Der Spitzer Graben mit seinen jahrhundertealten Steinterrassen, den kühlen Winden und kalten Nächten prägt natürlich den Charakter der Weine wesentlich mit. Durch ein behutsam ausbalanciertes Zusammenspiel zwischen Mensch, Boden und Rebstock sowie der nötigen Geduld und Zeit entstehen unverkennbare, glasklare, gesunde und bekömmliche Weine.

NEU: Diese kann man seit Kurzem nicht nur im Weingut verkosten, sondern auch im familieneigenen Heurigen Donauschlössel in Spitz (inkl. Gästezimmer).

> DAS WEINGUT

5 ha. **Rebsorten:** Grüner Veltliner, Riesling, Gelber Muskateller, Gewürztraminer, Zweigelt und St. Laurent. **Lagen:** sandige bis humose Urgesteins-Verwitterungsböden in den Lagen Schön, Bruck, Setzberg und Setzäcker. **Verkostungen** entweder im Panoramaraum mit Schauküche oder auf Wunsch an einem herrlichen Aussichtspunkt im Spitzer Graben.

> PENSION & HEURIGER DONAUSCHLÖSSEL

In Spitz direkt an der Donau führt Familie Gritsch seit 2018 eine gemütliche Pension mit 11 Zimmern sowie einem einladenden Heurigen samt Panoramaterrasse und feinen Schmankerln mit besten Grundprodukten aus der Region. **Geöffnet:** ab ca. Anfang Mai bis Anfang Oktober. Preis: ÜN mit Frühstück p. P./Nacht ab € 42,-. **Öffnungszeiten Heuriger:** Do bis So 11–22 Uhr (Küche 12–21 Uhr).

3620 Spitz · Donaulände 3 · T +43 664 9156901 · info@donauschloessel.at · www.donauschloessel.at

> BESONDERHEITEN

April – „Wachau GourmetFestival“: „Kochprofi Frank Oehler“ und Michael Nährer zu Gast beim Graben-Gritsch. **Anfang Mai und Mitte Okt.** öffnet der Heurige im Spitzer Graben für kurze Zeit seine Pforten (Öffnungszeiten auf Anfrage).

WEINGUT GRABEN GRITSCH · JOSEF GRITSCH

A-3620 Spitz · Vießling 21
T und F +43 2713 8478 bzw. T +43 676 5494 366
weingut@josef-gritsch.net · www.josef-gritsch.net

Gasthof & Restaurant



Fotos: Martina Sieberhandl (2), ines Nejedly (1)

Ein Wirtshaus wie aus dem Bilderbuch, das Roman Sieberhandl in bereits 7. Generation führt. Einst eine wichtige Poststation, heute gleichermaßen kulinarisches Ausflugsziel im verträumten Mühlendorf bei Spitz, wie beliebter Ferienausgangspunkt für Wachau und Waldviertel. Die rustikalen Stuben, der lauschige Gastgarten und der Schanigarten vorm Haus, wo sich auch die Einheimischen treffen, bilden den stimmigen Rahmen für eine Reihe regionaler Küchenklassiker, wie sie in dieser Qualität rar geworden sind. Kein Wunder, hat doch der junge, kochende Patron in einigen der besten Restaurants des Landes gelernt, was sich in der Karte auch bei seinen kreativ verfeinerten Spezialitäten zeigt. Wild nimmt eine besondere Rolle ein, beeindruckend ist ebenso die Wein Auswahl. Zum Wohnen stehen 18 lässig modern gestaltete Landhauszimmer sowie die Smaragd-Suite mit eigener Sauna und Whirlpool bereit.

> DER GASTHOF

Kat. ***Superior, 9 DZ, 1 Suite (mit privater Sauna und Badewanne mit Whirlpool), 7 Familienzimmer (für 2 bis 4 Personen), 1 EZ. **Betriebsferien:** Ende Dezember bis Mitte März. Preise: ÜN mit Frühstück € 52,- bis € 87,- p. P. im DZ.; HP-Aufpreis p. P. € 24,- (3 Gänge) bzw. € 30,- (4 Gänge).

> DAS RESTAURANT

Klassische „Wirtshaus“-Gaststube (30 P.), Stüberl (25 P.), kleiner Saal (u.a. ideal für Familienfeiern, mit Kinderspielecke; 50 P.), großer Saal (130 P.), Gastgarten (60 P.), Schanigarten vorm Haus (30 P.). **Küche:** 11.30–14.30 Uhr und 18–20.30 Uhr. **Ruhe-tage:** März bis Mai: Mo, Di; Juni bis Oktober: Di; November und Dezember: Mo, Di, Mi. **Küchenlinie:** Mix aus kreativen und bodenständigen Gerichten mit regionalen, biologischen und teils selbst angebauten Produkten. **Preise:** Vorspeisen € 3,50 bis € 8,50, Hauptgerichte € 10,- bis € 38,50, Desserts € 2,80 bis € 8,-.

> BESONDERHEIT

Hausgemachte Produkte (Marmeladen, Chutneys, Röster) sowie Honig, edle Whiskys, Liköre, Brände etc. von ausgewählten Produzenten zum Mitnehmen.

> AUSZEICHNUNGEN

Empfohlen im Guide Gault Millau 2021.

GASTHOF WEISSES RÖSSL

Roman Sieberhandl
A-3622 Mühlendorf · Markt 17
T +43 2713 8257 · F +43 2713 81 77
info@7handl.at · www.7handl.at

Weingut



Foto: Günter Standl

Der Name Hirtzberger ist in der Wachau untrennbar mit ausgezeichneter Weinqualität, die weit über die Grenzen hinaus geschätzt wird, verbunden. Diese Winzerdynastie wird auch in der jungen Generation auf beeindruckende Weise gepflegt. Während der ältere Sohn Franz das vielfach prämierte Weingut in Spitz betreut, sorgt auch der jüngere – Mathias – seit Kurzem für Aufmerksamkeit. Er bewirtschaftet in und um Wösendorf beste Lagen und zeigt seit seinem ersten Jahrgang 2014 regelmäßig mit beachtlicher Qualität auf.

Das junge Weingut befand sich anfangs noch aufgeteilt unter einem denkmalgeschützten Dach in Wösendorf und in einer revitalisierten Kellerei in Spitz. Ab dem Jahrgang 2017 wurde jedoch unter eigenem Dach im neu errichteten Weingut in Wösendorf vinifiziert.

Einige der höchst unterschiedlichen Lagen gehören zu den schönsten der Wachau. Manche Riede liegt auf sonnenverwöhnten, steilen Steinterrassen, andere auf fruchtbarem Terrain oder neben den Wäldern auf über 350 m Seehöhe. Mathias Hirtzberger setzt ein großes Augenmerk darauf, die verschiedenen Charaktere bestmöglich herauszufiltern, die Pflanzen und Böden und deren Zusammenspiel zu verstehen und so die Typizität jeder Lage in die Flasche zu bringen. Originell: Neben den hochkarätigen Lagenweinen gibt es auch eine Serie von Wappenweinen, die je nach Symbol auf dem Wappen benannt sind – Greif, Stab, Treu und Zier.

> DAS WEINGUT

8 ha. **Rebsorten:** Grüner Veltliner und Riesling in den Wachauer Kategorien Steinfeder®, Federspiel® und Smaragd®. **Verkostung:** nach telefonischer Voranmeldung.

> BESONDERHEIT

Alle Weine gibt es auch im Spitzenrestaurant Hofmeisterei Hirtzberger in Wösendorf.

> AUSZEICHNUNGEN ★★ ★☆☆☆☆

Falstaff 2018: 95 Punkte für „GV Smaragd Ried Kollmütz 2016“; Vinaria 2018: 5 Sterne für „Riesling Samargd Ried Kollmütz 2016“.

Restaurant



Foto: Michael Winkelmann

In Wösendorf bei Weißenkirchen hat im historischen einstigen Lesehof des Stiftes St. Florian mit der „Hofmeisterei Hirtzberger“ eine der führenden kulinarischen Adressen der Region ihre Heimat gefunden. Auf Anhieb strahlen Pächter Hartmuth Rameder und sein ebenso charmantes wie versiertes Serviceteam eine ungemein heimelige und einladende Atmosphäre aus. Man sitzt in wunderschönen Stuben unter mächtigen Gewölbten oder an schönen Sommertagen im hübschen Garten. Der perfekte Rahmen für die ausgezeichnete Küche von Erwin Windhaber, dessen traditionell österreichische Küchenlinie von Kreativität und Raffinesse geprägt ist. So wählt man zwischen Klassikern à la Wiener Schnitzel und Kalbsrahmbeuschel oder außergewöhnlichen Gerichten wie Flusskrebsravioli mit Kalbsbries und leicht geräucherter Taube. Erstklassig präsentiert sich auch das Weinsortiment mit rund 2.000 Positionen, das neben Wachauer Top-Winzern auch viele internationale Spitzenweingüter bietet. **Tip:** Im ersten Stock gibt es zwei wunderschöne, historische Räume für private Feierlichkeiten für bis zu 100 Personen.

> DAS RESTAURANT

70 Pl. Restaurant, 50 Garten; Bar, Veranstaltungssalon. **Küche: April bis Oktober:** Mo und Sa 11.30–14 und 18–21 Uhr, Do und Fr 18–21 Uhr, So 11.30–21 Uhr durchgehend, **Ruhetage:** Di und Mi; **November bis März:** Do und Fr 18–21 Uhr, Sa 11.30–14 und 18–21 Uhr, So 11.30–21 Uhr durchgehend, **Ruhetage:** Mo, Di und Mi. **Küchenlinie:** neu interpretierte österreichische oder Alpine Küche. **Preise:** Vorspeisen € 7,- bis € 13,-, Hauptgerichte € 12,- bis € 24,-, Desserts € 6,- bis € 10,-.

> BESONDERHEIT

Greißlerei mit hausgemachten Spezialitäten, u. a. Eierlikör, Hirschwurst oder Leberaufstrich ergänzt um Pasteten, Marmeladen, Trüffelhonig, Nussbrot, Chutneys etc. Salon im ersten Stock für Degustationen und kulturelle Veranstaltungen.

> AUSZEICHNUNGEN

RESTAURANT HOFMEISTEREI HIRTZBERGER

Hartmuth Rameder & Erwin Windhaber
A-3610 Wösendorf 74 · T +43 2715 22931
restaurant@hofmeisterei.at · www.hofmeisterei.at

WEINHOFMEISTEREI MATHIAS HIRTZBERGER

A-3610 Wösendorf · Hauptstraße 142
T +43 2715 22955
buero@weinhofmeisterei.at · www.weinhofmeisterei.at



Foto: Helmut Lackinger

Familie Schmelz besitzt eines der renommiertesten Weingüter der Wachau und mit der außergewöhnlichen „Wein-Bühne-Schmelz“ ein echtes Highlight. Die modern und luftig gestylte Weinbar ist überaus einladend mit schönem Fernblick durch die großzügige Glasfront und lädt zum Genuss der exzellenten, vielfach prämierten Weine. Nachdem Johann und Monika Schmelz das Weingut viele Jahre geprägt und zu so manchen Höhenflügen geführt hatten, ziehen sich die beiden verdientermaßen in die zweite Reihe zurück, unterstützen aber nach wie vor Sohn Thomas, der das Gut gemeinsam mit seiner Frau Bianca seit 2018 führt. Nicht wegzudenken ist auch die enorme Tatkraft von Bruder Florian, der nicht nur sein Wissen als gelernter Landmaschinentechniker in den Weinbau einfließen lässt. Die Weingärten erstrecken sich auf einer Länge von rund 10 km. Dadurch sind sie von verschiedenen Klimazonen und Böden geprägt. Diese Feinheiten werden mit viel Liebe und Hingabe in das Glas gebracht. Die Weine zeichnen sich durch Frucht, Mineralität, Sortentypizität und Frische aus – eben Weine mit dem gewissen „SCHMELZ“.

> DAS WEINGUT

Rebsorten: Grüner Veltliner, Riesling, Sauvignon blanc, Gelber Muskateller, Weißburgunder. **Verkostung und Weinverkauf:** Mo bis Sa 10–12 und 13–17 Uhr.

> DIE WEINBÜHNE

Ca. 40 Pl. **Heurigentermine:** www.schmelzweine.at. **Besonderheiten:** Möglichkeiten für Seminare, Tagungen, Gruppen oder Feste gegen Voranmeldung; für größere Gruppen kommentierte Jahrgangsverkostung. **Mitbringel:** Viele Kreationen hausgemachter Marmeladen. Kreditkarten werden akzeptiert.

> AUSZEICHNUNGEN ★★★★★

Falstaff: Bester GV FS Ried Klaus 2018 = Falstaff Federspiel-Cup-Sieger 2019; Ehren-
tafel im Weinguide 2018/19 – 95 P. mit Riesling Best of Smaragd 2017; Falstaff-Win-
zer des Jahres 2005. Vinaria: 4-Kronen-Winzer. 5 Sterne: Ried Steinertal GV SM 18;
4 Sterne: Ried Loibenberg GV SM 18, Best of GV SM 18, Ried Steinriegl R SM 18.
A la Carte: Ried Pichl Point GV Federspiel 2018 – Sieger 92+ P.

WEINGUT SCHMELZ

Familie Schmelz · A-3610 Joching · Weinbergstraße 14
T +43 2715 2435 oder +43 664 1320 677
F +43 2715 2435-4 · info@schmelzweine.at · www.schmelzweine.at



Foto: Petr Blaha

Die Wachau in ihrer Tradition und mit innovativem Zeitgeist erfährt man am besten im Prandtauerhof, dem Weingut von Familie Holzapfel. Der ehemalige Lesehof, ein barockisiertes Baujuwel, bildet heute den Rahmen für ein besonderes kulinarisches Erlebnis. Herzstück des Betriebs ist das Weingut mit einer Rebfläche von ca. 14 Hektar. Die Weine und Destillate von Karl Holzapfel sind mehrfach prämiert und köstliche Speisenbegleiter. Barbara Holzapfel und ihr Team setzen mit der Gutshofküche auf bekannte Klassiker und auf Innovationen. All das genießt man in einer architektonischen Kombination aus antiken Gewölben mit barocken Einflüssen und chic-gemütlichem Interieur. Vieles Hausgemachtes gibt's zum Mitnehmen.

Tipp: Das Weingut ist ein prachtvoller Rahmen für stilvolle Events.

> DAS WEINGUT

14 ha. **Rebsorten:** Riesling, Grüner Veltliner, Weißburgunder, Zweigelt. Naturreine Brände der Sorten Marille, Williams, Weichsel, Quitte und Ribisel. **Zusätzliches Produktangebot:** Marillenmarmelade, Marillensenf, Traubenkernöl, versch. Chutneys, Sulzen, Pasteten, eingelegte Nüsse, Weißwein-Essig, Gourmandisen, Eingelegtes und Geschenkkassetten.

Öffnungszeiten: Mo bis So 9–17 Uhr.

> KULINARISCHER GENUSS

Der barocke Rahmen mit chic-gemütlichem Interieur lädt zur Verkostung und zum genussvollen Verweilen ein. **Spezialitäten:** Schinken aus der Hausräucherei, Etage-re mit kleinen Köstlichkeiten, selbst gebackenes Brot, Tafelspitz, Rieslingbeuscherl, Zander-Speckstreifen mit Marillenchutney, Waldviertler Mohntorte, Topfenockerl mit Marillennröster. **Ruhetage:** Mittwoch und Donnerstag.

> BESONDERHEITEN

Drei großzügige Gästezimmer und Suite mit getrenntem Wohn-Schlafraum. Haus-eigene Kapelle, Taufen, Picknick im Weingarten.

> AUSZEICHNUNGEN Restaurant: 🍷🍴 Weingut: ★★★ 🍷🍷🍷 Brennerei: Die besten Destillate (A la Carte 2009)

WEINGUT HOLZAPFEL

Familie Holzapfel · A-3610 Weißenkirchen · Prandtauerplatz 36
T +43 2715 2310 · F +43 2715 2310-9
weingut@holzapfel.at · www.holzapfel.at



Foto: Martin Hesz

Eine familiäre und zugleich angenehm behagliche Atmosphäre prägt dieses traditionsreiche, 1910 erbaute Haus im idyllischen Joching. Einfach traumhaft präsentieren sich die Terrasse sowie der bezaubernde Gastgarten mit herrlichem Blick auf die umliegenden Weinberge. Vom Feinsten erweist sich auch die kreative, regional inspirierte Küche, die auf frischen und qualitativ hochwertigen Grundprodukten basiert.

Beim Weinbau zählt der Betrieb ohnehin zur Elite der Wachau, und so entstehen auf 25 ha so berühmter Rieden wie Klaus, Achleiten und Hochrain Weißweine von exzellentem Format. Am besten genießt man die edlen Lagen im Restaurant, wobei sämtliche Jamek-Weine glasweise verkostet werden können.

> DAS RESTAURANT

60 Sitzplätze, Terrasse, Garten. **Küche:** Di bis Do 11.30–15.30 Uhr, Fr 11.30–21 Uhr, Sa 11.30–15.30 Uhr. **Ruhetage:** Sonntag und Montag; **Küchenlinie:** verfeinert bodenständig; **Betriebsferien:** Mitte Dezember bis Mitte Februar. **Preise:** Vorspeisen € 10,- bis € 15,-, Hauptgerichte € 15,- bis € 32,- und Desserts € 7,- bis € 14,-.

> DAS WEINGUT

25 ha. **Rebsorten:** Riesling, Grüner Veltliner, Weißer Burgunder, Chardonnay, Muskateller; Blauburgunder, Zweigelt. **Verkostung** und **Weinverkauf** im Restaurant Mo bis Sa 9–16 Uhr; November bis Februar auf Anfrage.

> AUSZEICHNUNGEN Restaurant: 🍷 🌟 🌟 🌟 🍷 🍷 🍷 🍷

Weingut: ★★★★★ 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷

WEINGUT & RESTAURANT JOSEF JAMEK

A-3610 Joching · Josef-Jamek-Straße 45
T +43 2715 2235 · F +43 2715 2235-22
info@weingut-jamek.at · www.weingut-jamek.at



Foto: Stefan Jawurek

In der bedeutendsten Weinbaugemeinde der Wachau verbindet sich kulturelle Vielfalt mit traditionellem Brauchtum und ungeahnten Freizeitmöglichkeiten. Seit karolingischen Zeiten wird hier Weinbau betrieben – Jahrhunderte geprägt von Bistümern wie Passau, Freising und Bamberg sowie mehr als vierzig Klöstern aus Bayern, Böhmen, Salzburg, Steiermark und Österreich ob und unter der Enns. Auch die Ersterwähnung der Wachau anno 823 fällt in dieses Gebiet, das seit Mitte des 12. Jh. als „Thalschaft Wachau“ mit einzigartigen Privilegien und Freiheiten ausgestattet war. In den Ortskernen aller vier Orte der Gemeinde – Weissenkirchen, Joching, Wösendorf und St. Michael – finden sich architektonische Kleinode und kunsthistorische Kostbarkeiten. Besonders sehenswert sind der aus dem 14./15. Jahrhundert stammende Teisenhoferhof, das Rathaus mit venezianischem Kamin und romantischem Standesamt sowie die Wehrkirchen von Weissenkirchen und St. Michael, die als Ur-Kirche der Wachau bereits im 10. Jh. als Pfarre genannt wird.

> KULTURHISTORISCHE KOSTBARKEIT & FREIZEITTIPPS

Der Teisenhoferhof beherbergt das Wachau-Museum mit schönsten Bildern der sogenannten Wachaumaler. Der Arkadenhof ist Ort traditioneller Festveranstaltungen, im historischen Ratssaal finden moderne Vernissagen statt.

Sport und Erholung: Unzählige Wanderwege inmitten von Weingärten laden zum Spazieren ein. Romantische Badebucht an der Donau, Beach-Volleyballplatz, Abenteuer-Kinderspielplatz, Fischen, Tennis, Ausflüge per Schiff, Rad und Donauuferbahn, Panoramawege, Donau-Rollfähre. Gediegene Beherbergungsbetriebe, gemütliche Heurige und ausgezeichnete Gasthöfe und Restaurants.

Zum Vormerken – die Termin-Highlights 2021: 6. 3.: Frühlingserwachen; 19. 6.: Sonnwendfeier; 9. bis 11. 7.: Wachauer Kirtag; 20. 7. bis 28. 8., 3. bis 5. 9. und 10. bis 11. 9.: Wachaufestspiele; 13. bis 15. 8.: Rieslingfest; 2. bis 3. 10.: Sturmtage; 20. bis 21. 11.: Adventmarkt.

INFORMATIONEN UND PROSPEKTE

Gästeinformation · A-3610 Weissenkirchen 242 · T +43 2715 2600
oder A-3610 Weissenkirchen · Rathausplatz 32
T +43 2715 2232 · F +43 2715 2232-22
gemeinde@weissenkirchen-wachau.at · www.weissenkirchen-wachau.at



Foto: Martin Hesz

Direkt an der Donauuferstraße, bei der Abzweigung Waldviertel/Seiberer, liegt dieser Gärtnerbetrieb, der eine Auswahl echter Wachauer Landschaftskultur – im Topf zum Mitnehmen – bietet. Die typischen Pflanzen der Region, wie Weinstock, Weingartenpfirsich, Marillen- und Mandelbaum, werden hier kultiviert. Der Weinstock im Topf beispielsweise ist in mehr als 30 Sorten erhältlich (z. B. weiße, blaue, rote und rosa Trauben – darunter einige, die auch auf über 1.000 Meter Seehöhe als Spalierobst an der Hausmauer geeignet sind). Kreative FloristInnen tragen gerne zum Gelingen Ihrer Traumhochzeit in der Wachau oder anderer Feste und Anlässe bei. Die reiche Auswahl an Pflanzen und Blumen wechselt mit den Saisonen, und ein Besuch lohnt sich zu jeder Jahreszeit. Stilvolle Accessoires für Wohnung und Garten, darunter eine große Auswahl an Steinfiguren und -gefäßen, runden das vielseitige Angebot ab. Eine besondere Spezialität ist der biologisch produzierte „Wachauer Chili“, ein fruchtiges, fein gemahlenes Chilipulver aus knapp 100 verschiedenen, in der Wachau kultivierten Chilisorten in unterschiedlichen Schärfegraden.

36 Tipp: „Die schöne Wachauerin“ – Orange wie die Wachauer Marille. Eine kompakt-buschig wachsende Beetrose mit farbintensiven, nostalgisch geformten, zart duftenden Blüten und guter Blattgesundheit. Ein Pflanz aus der Wachau, für den Garten zuhause oder auch zur Verwendung in Pflanzgefäßen auf Terrasse und Balkon.

➤ MITBRINGSEL UND MEHR

Die in handlichen Größen im Topf erhältlichen Spezialitäten der Wachauer (Kultur-) Pflanzenwelt eignen sich hervorragend als langlebige Souvenirs: Besonders resistente, veredelte Rebsorten gedeihen in jedem Klima, Marillenbäume wachsen auch in kälteren Gegenden als Spalierobst; Mandelbäume, winterharte Feigen, Kaki, Ziziphus, Granatapfel u.v.m. Weiters: Weingartenpfirsich, Edelkastanie, winterharte Bitterorang (bis -25°C), Bauernhortensien, Weinstöcke per Postversand, Wachauer Chilipulver, Gartenskulpturen, Haus- und Gartenaccessoires sowie Wachau- und Gartenbücher. Jiaogulan – der Tee vom „Kraut der Unsterblichkeit“, Roter Ginseng, Reishi und weitere Gesundheitsprodukte aus der Natur.

GÄRTNEREI HICK

A-3610 Weißenkirchen 191 · T +43 2715 2291 · gaertner@hick.cc
www.hick.cc · geöffnet: Mo, Di, Do und Fr 7.30–12 und 13–18 Uhr,
Mi 7.30–12 Uhr und Sa 7.30–12.30 Uhr sowie rund um die Uhr
Wachauer Mitbringsel im Steigenberger Hotel & Spa Krems.



Fotos: Musiol, Kastner Media (2)

Mit einem Wort: Bezaubernd! Die Rede ist von Familie Mandls Donauhof im idyllischen Weißenkirchen, ein ungemein sympathisches 4-Sterne-Hotel garni, das in allen Belangen charmant-herzliche Gastfreundschaft ausstrahlt. So etablierte sich das Haus als eine der liebenswertesten Ferienadressen der Wachau, wobei allmorgendlich das verführerische Frühstücksbuffet einen perfekten Tagesbeginn garantiert – an schönen Tagen unbedingt auf der von Marillenbäumen gesäumten Terrasse und sonntags ergänzt zum prickelnden Sekt. Im Mittelpunkt stehen regionale Schmankerl, wunderbare Brotvariationen sowie das über die Grenzen hinaus berühmte Wachauer Laberl, frisch gebackene Mehlspeisen, feine Käsesorten und viele weitere Köstlichkeiten. Großes Augenmerk wird auch Bio-Produkten gewidmet, u. a. Müsli-Kreationen aus der Region, Freilandei, Milch und Joghurt aus dem Waldviertel und verschiedene Biosäfte sowie Tees vom Bioproduzenten Sonnentor. Moderner Komfort prägt die liebevoll gestalteten Zimmer, während man sich in der gemütlichen Weinstube „Donauüberl“ (Selbstbedienung) zu einem Plausch bei einem guten Glas Wein niederlässt. Nur wenige Gehminuten entfernt verwöhnen sehr gute Restaurants und Heurige.

37 Tipp: Attraktive „Genießerpauschalen“ inkl. Menüs in ausgewählten Restaurants.

➤ DAS HOTEL

Kat. **** garni, 13 DZ mit Dusche/WC, Fön, Sat-TV, Telefon, Safe, WLAN (Gratis-Internet im ganzen Haus); hauseigener Parkplatz. **Betriebsferien:** Nov. bis Ende März. **Preise:** DZ/Frühstücksbuffet p. P. € 59,- bis € 70,- je nach Aufenthaltsdauer (DZ als EZ auf Anfrage möglich). **Mitbringsel:** Alles von der Marille (z. B. Marmelade, Nektar, Seife, Schnaps, Likör, Chutney...), Wachauer Keramik, Wachau-Bücher etc.

➤ BESONDERHEIT

Weinstube „Donauüberl“ – Zutritt rund um die Uhr möglich; Selbstbedienung: edle Wachauer Weine, ausgewähltes Bierangebot, Marillenbrand, B'soffene Marille, anti-alkoholische Getränke (u.a. Marillennektar, -limonade ...), Sekt und Knabbereien.

➤ AUSZEICHNUNGEN

Mitglied bei ARGE 100 % Wachau.

HOTEL GARNI DONAUHOF

Mag. (FH) Marlies & Gisela Mandl
A-3610 Weißenkirchen · Donaugasse 298
T +43 2715 2353 · F +43 2715 2353-4
info@hotel-donauhof.at · www.hotel-donauhof.at



Foto: Johannes Kernmayer

Die bezaubernde Donau-Gartenterrasse sowie die einladende Gartenlounge bilden den stimmungsvollen und zugleich romantischen Rahmen für die kreative Haubenküche dieses Restaurants. Ausflugsboote und Schleppkähne ziehen gemächlich vorbei, während all die Köstlichkeiten serviert werden, die Gerhard Heinzle mit Raffinesse und Gespür für modernen Zeitgeist kreiert. Im Mittelpunkt stehen Fischspezialitäten aus den umliegenden Gewässern, allen voran Zander, Saibling, Wels und Karpfen. Ein Erlebnis für sich sind auch die hausgeräucherten Forellen. Keinesfalls entgehen lassen sollte man sich ebenso eine der verführerischen Mehlspeisen. Für die passende Weinbegleitung ist ebenfalls gesorgt, geben sich doch auf der Karte alle Wachauer Spitzenwinzer eine Stelldichein. Neben den lauschigen Plätzen im Garten steht zudem eine ländlich gestaltete Stube bereit, die auf Anhieb eine heimelige Wohlfühl-Atmosphäre ausstrahlt.

Besonders angenehm: das Restaurant ist durchgehend geöffnet und lädt somit auch tagsüber zu einer gemütlichen Rast bei Kaffee und Kuchen.

> DAS RESTAURANT

60 Plätze, traumhafte Donauterrasse. **Küche:** 11.30–20 Uhr und Sonntag 11.30–16 Uhr durchgehend; **Ruhetage:** Montag und Dienstag; **Küchenlinie:** Fischspezialitäten; **Preise:** Vorspeisen € 8,20 bis € 13,20, Hauptgerichte € 14,20 bis € 26,80 und Desserts € 3,40 bis € 9,20.

> AUSZEICHNUNGEN

Mitglied bei ARGE 100 % Wachau.

RESTAURANT HEINZLE

Familie Gerlinde & Gerhard Heinzle
A-3610 Weissenkirchen · Wachaustraße 280
T +43 2715 2231 · F +43 2715 2231-19
restaurant@heinzle.at · www.heinzle.at



Fotos: Schneeweiß

Die historischen Salzstadl'n aus dem 17. Jahrhundert präsentieren sich als stimmungsvoller Rahmen für kunstvolle, handgetöpferte Keramik. Bei Sabine Schneeweiß, Absolventin der Meisterschule für Keramik in Graz, dreht sich alles um den Wein, von Weinkühlern bis zu dekorativen Accessoires. Die Wachauer Tierwelt mit Smaragdeidechse, Igel, Frosch und Weinbergsschnecke dient ebenso als Motiv für hübsche Schmuckelemente wie Gänseblümchen oder Sonnenblumen. Geschmackvolle Präsente, selbstgemachte Marmeladen, Chutneys, Marillenspezialitäten und Weine aus dem eigenen Weingut runden das Angebot ab.

Apropos Weine: Vater Anton Schneeweiß keltert hervorragende Weine, wobei Grüner Veltliner und Riesling den Schwerpunkt bilden. Die „Alten Salzstadl'n“ beherbergen darüber hinaus drei zauberhafte Ferienwohnungen mit moderner Ausstattung.

> DER SHOP

Aktuelle Öffnungszeiten immer auf www.wachauerwein.at

> WOHNEN

3 Ferienwohnungen: ausgezeichnet mit 4 Blumen

Kontakt: Tel 0043 (0) 676 / 621 00 25 und ferienwohnungen@wachauerwein.at

> BESONDERHEITEN

Schanigarten zum Genießen von Wein & Kaffee. Weihnachtsausstellung November und Dezember.

> AUSZEICHNUNGEN

Diverse Auszeichnungen in verschiedenen Weinmagazinen.

WEIN & KERAMIK SCHNEEWEISS

Familie Schneeweiß · A-3610 Weissenkirchen
T +43 2715 2214 und +43 2715 2227
info@wachauerwein.at · www.wachauerwein.at

Hotel



Fotos: Nik Pichler, Rita Newman, Donauwirt

Das von Maria und Toni Rosenberger mit viel Herzlichkeit geführte und in den letzten Jahren komplett renovierte Haus verfügt über liebevoll eingerichtete Wohlfühl-Zimmer, drei Appartements und je zwei Suiten und Junior-Suiten – tw. mit Balkon oder Dachterrasse. Bereits beim Frühstück erkennt man das große Genusspotenzial: hausgemachte Marmeladen, Brotspezialitäten u.v.m. Abendessen? Im Donauwirt kein Problem. Im sympathischen Familienbetrieb laden heimelige Stube mit Kachelofen und ein romantischer Gastgarten mit uralten Kastanienbäumen zum Verweilen. Regional eingekauft und hausgemacht steht an erster Stelle in der mehrfach prämierten Küche von Gastgeberin und Haubenköchin Maria Rosenberger, die ihre Gäste mit kreativen, regionalen Gerichten aus frischen Grundprodukten verwöhnt.

> DAS HOTEL

Kat. **★★★-S**, 7 DZ (NR, Dusche, getr. WC, Flat-TV, Fön, Safe, Tel, DZ tw. Dachterr. od. Balkon). 2 Suiten bis 4 Pers. (Teeküche, Flat-TV, tw. Terrasse, Bad, getr. WC, Fön, Safe), 3 Appartements bis 4 Pers. (Teeküche, getrennte Wohn- und Schlafzimmer, Flat-TV, tw. Terrasse, Bad, getr. WC, Fön, Safe). **Betriebsferien:** Nov. bis Ende März. **Preis:** Z/F p. P. und Tag € 60,- bis € 95,-, mit HP € 95,- bis € 130,- je Aufenthaltsdauer. Arrangements: www.donauwirt.at

> GOURMET-HALBPENSION

Wechselndes 4-Gang-Abendmenü. Gegen Voranmeldung (bis 13.00) auch für „externe“ Gäste (kein À-la-carte-Restaurant mehr). **Menübeginn:** 18.30 Uhr. **Ruhetage:** variabel. **Küchenlinie:** Regional, modern und kreativ mit frischen Zutaten.

> BESONDERHEITEN

NEU – Marias Küchenhandwerk – liebevoll von Hand zubereitete Produkte, natürlich vieles von der Wachauer Marille, wie Chutney, Senf und Marmelade, dazu hausgemachte Nudeln, u.v.m. Gewölbe (16. Jh.) für Hausgäste zur Selbstbedienung mit Wachauer Weinen, Bier, antialkoholischen Getränken, Knabereien... Bücher und Zeitschriften. Gourmet-Termine: Menü mit Weinbegleitung.

> AUSZEICHNUNGEN

AMA-Gütesiegel    „Kulinarisches Erbe Österreich“. Mitglied bei ARGE 100 % Wachau und Best of Wachau.

HOTEL DONAUWIRT

Familie Maria, Toni & Michael Rosenberger
A-3610 Weißenkirchen · Wachaustraße 47
T +43 2715 2247 · F +43 2715 2247-47
info@donauwirt.at · www.donauwirt.at

Weingut & Gästezimmer



Foto: Weingut Zottl

Seit Franz Zottl jun. zu 100 % für das seit Generationen im Familienbesitz befindliche Weingut verantwortlich ist, sorgen seine frischen, dynamischen Ideen für Begeisterung. Der Jungwinzer, der schon vor mehreren Jahren das Ruder im Keller und Weingarten übernahm, keltert aus seinen südlich exponierten Top-Lagen Schleiten, Steinriegel und Hinterkirchen sorten- sowie lagentypische Weine mit feingliedriger, fruchtbetonter Eleganz. Dies haben auch schon einige Bewertungen bewiesen, bei denen der aufstrebende Winzer immer an vorderster Front mitmischt. Derzeit werden 7,5 ha bewirtschaftet, wobei der Grüne Veltliner vor dem Riesling die wichtigste Sorte darstellt. Zu den besonderen Schmankerln des Weinguts zählen der Muskateller sowie der flaschenvergorene WacHauer Sekt. Auch als behagliche Wohnadresse genießt das Anwesen einen hervorragenden Ruf. Für die Gäste stehen sechs voll ausgestattete Zimmer (vier Blumen) bereit. Immer wieder ein Genuss ist das reichhaltige Frühstücksbuffet unter der bezaubernden Weinlaube. Ein kleiner Geheimtipp ist die zweimal jährlich geöffnete Buschenschank, in der nicht nur die hauseigenen Weine verkostet werden können, sondern auch kulinarische hausgemachte Spezialitäten, wie G'selchtes, geräucherte Forelle, Schweinsbraten oder diverse Aufstriche kredenzt werden.

Tipp: Das romantische Ambiente eignet sich auch bestens für stimmungsvolle Familienfeste jeder Art (Hochzeiten, Taufen etc.).

> DAS WEINGUT

7,5 ha. **Rebsorten:** Grüner Veltliner, Riesling, Chardonnay, Zweigelt, Muskateller. **Zusätzliches Produktangebot:** Marillenbrand, Marillenmarmelade. **Verkostung und Verkauf:** Montag bis Samstag 8-18 Uhr; Sonntag und Feiertage: 8-14 Uhr. Idealerweise nach tel. Voranmeldung.

> BESONDERHEITEN

Heuriger: jeweils 2 bis 3 Wochen ab Mitte Juni und ab Mitte August geöffnet; WLAN. **Übernachtung:** 6 Zimmer (4 von 4 Blumen) mit Dusche/WC, Sat-TV, Mini-bar, Fön, WLAN. Pro Person mit Frühstück € 45,- bis € 53,-.

WEINGUT & GÄSTEZIMMER ZOTTL

A-3610 Weißenkirchen · Weitenberg 105
T +43 2715 2325 · F +43 2715 2325-18
office@weingut-zottl.at · www.weingut-zottl.at



Hotel & Restaurant



Fotos: Kirchenwirt (2), H. Lehmann (2)

Umgeben von sonnigen Weinbergen, eingebettet zwischen blauer Donau und grünen Wäldern, im Herzen des Weltkulturerbes Wachau: Genau hier liegt das Hotel-Restaurant Kirchenwirt in Weißenkirchen – optimaler Ausgangspunkt für aktive, kulinarische, kulturelle und erholsame Urlaube.

In 4 historischen Gebäuden, 40 traditionellen und modernen Zimmern mit Stil und Charme und einer unvergleichbaren Wellness-Oase ist bestes Wohlbefinden garantiert. 4 Häuser klingt weit auseinander? Ist es nicht. Beim kurzen Spaziergang nach dem Frühstück oder Verkosten regionaler, saisonaler Schmankerl ins Zimmer erlebt man den romantischen Winzerort hautnah. Herzliche, persönliche Betreuung liegt dem Gastgeber besonders am Herzen – ebenso wie gutes Essen. Ob als Hotelgast oder einfach nur, um sich kulinarisch verwöhnen zu lassen – das ausgezeichnete Restaurant begeistert mit geschmackvollen Wachauer Spezialitäten.

> DAS HOTEL

Kat. ****, 40 Zimmer und Suiten mit Dusche, WC, Föhn, TV, Telefon, Radio, Safe, WLAN, Parkplatz und Fahrradgarage. **Betriebsferien:** Hotel durchgehend geöffnet. **Preise:** ÜN/FS p. P. im DZ € 70,- bis € 115,-; in einer Suite € 100,- bis € 140,-.

> DAS RESTAURANT

70 (Restaurant), 70 (Terrasse) Plätze. **Küche:** 11 bis 20 Uhr durchgehend; **Ruhtag:** tägl. geöffnet in der Hauptsaison, Nebensaison variabel. **Küchenlinie:** verfeinerte Hausmannskost. Besondere Räumlichkeiten für Veranstaltungen, Feiern und Tagungen. **Betriebsferien:** Dez, Jan, Feb. **Preise:** Vorspeisen € 9,- bis € 16,-; Hauptgerichte € 10,- bis € 32,-; Desserts € 4,- bis € 13,-; Menüs € 30,- bis € 49,- (jeweils 3 Gänge).

> BESONDERHEIT

Stilvolles Renaissance-Ambiente mitten im Ort, schöner Hotelgarten mit Terrasse, attraktive Pauschalangebote. NEU: Wellnesshaus mit einzigartigem Ambiente.

> AUSZEICHNUNGEN

Ausgezeichnet bei Falstaff und Topwirt der NÖ Wirtshauskultur.

Weingut, Gästehaus & Appartements



Fotos: Petr Blaha, Renate Eisen-Schatz, Günter Standl



Andreas Lehensteiner keltert besonders frische, sortentypische und finessenreiche Weine, vorwiegend aus den Sorten Grüner Veltliner und Riesling. In den letzten Jahren wurde der Betrieb vor allem in der Federspielkategorie mehrfach ausgezeichnet. So konnten beim Falstaff-Federspielcup zahlreiche Podestplätze errungen werden.

Aber auch der Grüne Veltliner von der Riede Achleiten mit seiner ureigenen Würze und Komplexität kann zu recht zu den Ikonen der heimischen Weißweine gerechnet werden.

Übernachtungsmöglichkeiten bestehen in der Vier-Blumen-Privatzimmer-Pension sowie in komfortablen Appartements mit Blick zur Donau. Davon stehen jeweils zwei 65 bzw. 45 m² große Appartements bereit.

> DAS WEINGUT

9 ha. **Rebsorten:** Grüner Veltliner, Riesling, Sauvignon blanc, St. Laurent, Muskateller. **Besonderheit:** Weinausbau im Steinfass (Granit) und im neuen Holz. **Lagen:** Achleiten, Hinterkirchen, Vorderseiber, Weitenberg, Steinwand, Pichl Point. **Weinverkauf:** Mo bis Sa 8-17 Uhr und So 8-12 Uhr oder im Wachauer Bauernladen in Weißenkirchen von Mi bis So.

> DAS GÄSTEHAUS

Übernachtung im Doppelbett- bzw. Familien-Zimmer (auch Einzelbelegung möglich). Ausgestattet mit Dusche, WC, Sat-TV, Gästekülschrank. Frühstücksbuffet, Parkplatz, Garten mit Liegewiese. Komfort-Appartements mit Donaublick. Parkplatz, Garten mit Liegewiese. **Preise:** € 45,- bis € 50,- pro Person mit Frühstück. Appartement ab 3 Nächte, Preis auf Anfrage.

> AUSZEICHNUNGEN ★★ ★

Falstaff-Federspielcup: 1x Sieger, 2x Platz 2 und 2x Platz 3. 2x Vinaria Riesling-leicht-Sieger und weitere Top-Platzierungen bei A la Carte und in Wein Pur.

HOTEL RESTAURANT KIRCHENWIRT WACHAU****

Familie Wildeis · A-3610 Weißenkirchen · Kremser Str. 17
T +43 2715 2332 · F +43 2715 2332-200
hotel@kirchenwirt-wachau.at · www.kirchenwirt-wachau.at

WINZERHOF LEHENSTEINER

A-3610 Weißenkirchen · Kremser Straße 7
T +43 2715 2284 oder +43 664 5732 880 · F +43 2715 2284-4
info@lehensteiner-wachau.at · www.lehensteiner-wachau.at



Kartäuserhof



Foto: Emil

Das im Jahr 1380 als Lesehof der Kartause Aggsbach errichtete Anwesen bildet den nostalgischen Rahmen für Karl Stierschneiders qualitativ hochwertiges Weingut.

Es werden Trauben aus südlich exponierten Terrassenlagen mit so klingenden Riedennamen wie Achleiten, Steinriegl, Hinterkirchen und Klaus verarbeitet. Den Schwerpunkt des Sortiments bilden Grüner Veltliner und Riesling, weiters Gelber Muskateller, Sauvignon blanc, Rosenmuskateller und ein für die Wachau außergewöhnlicher Rotwein namens „Decimo“.

In der restaurierten und bestens ausgestatteten Kellerei wird durch traditionelles Wissen und modernste Technik ein Höchstmaß an Qualität erreicht. Durch kontinuierliche Erfolge bei Verkostungen im In- und Ausland schaffte das Weingut den Sprung an die Spitze der österreichischen Top-Weingüter.

Die Philosophie des Winzers Karl Stierschneider:

„Wein zu machen ist die höchste Form der Magie; sie ringt den Naturgewalten Erde, Wasser und Sonne mit Hilfe des menschlichen Geistes ein wunderbares Stück flüssigen Verweilens ab.“

> DAS WEINGUT

10 ha. **Rebsorten:** Grüner Veltliner, Riesling, Sauvignon blanc, Gelber Muskateller, Zweigelt und als Besonderheit Rosenmuskateller. **Verkostung und Verkauf:** Mo bis Fr 8–17 Uhr, Sa, So und Fei 10.15–15.30 Uhr sowie nach telefonischer Anmeldung. Gruppen ab 6 Personen nur nach Voranmeldung.

> AUSZEICHNUNGEN ★★

Top-Bewertungen in Falstaff Wein-Guide, A LA CARTE Wein-Führer, Gault Millau Wein-Guide, Vinaria Wein-Guide.

Sitzplätze bei diversen Verkostungen, Auszeichnungen im Weingut ersichtlich.

WEINGUT KARL STIERSCHNEIDER – KARTÄUSERHOF

Karl Stierschneider · A-36 10 Weißenkirchen · Kremser Straße 6
T +43 2715 2374 od. +43 664 210 3311 · F +43 2715 2374-4
karl@stierschneider.at · rikki@stierschneider.at · jakob@stierschneider.at
info@stierschneider.at · k.stierschneider@aon.at · www.stierschneider.at

Weingut & Heuriger



Foto: Häusler

Das Weingut Jäger ist seit Generationen im Familienbesitz. Das „Jägerhaus“ mit seiner klassizistischen Fassade stammt aus 1838 und steht unter Denkmalschutz. Die mit viel Liebe kultivierten und nachhaltig gepflegten Weingärten liegen in den besten Lagen rund um Weißenkirchen. Jeder Weingarten wird, abgestimmt auf Sorte, Lage und Boden, individuell bewirtschaftet. Durch schonende Bearbeitung bleiben die natürlichen Aromen der sortenrein verarbeiteten Trauben erhalten. Ausschließliche Handlese und späte Ernte garantieren sehr saftig-fruchtige, reife Weine aus den Spitzenlagen Klaus, Achleiten, Vorderseiber und Steinriegl. Die Weine werden in den Qualitätsstufen Steinfeder®, Federspiel® und Smaragd® ausgebaut. So entwickeln sich jahrgangstypische Weine voll Zartheit, Bukettichte und fruchtiger Eleganz. Roman Jägers Weine stehen für eine Fruchtpräzision und Lebendigkeit, die man in ihrer Konsequenz und Klarheit nur schwer wiederfindet. Vinifiziert werden die Trauben in einem kühlen Tonnengewölbe in Edelstahl tanks. Den Trauben wird alles an Aromen und Typizität abgerungen, um die spezifischen Terroirnoten authentisch auszudrücken. Der Heurige findet ein- bis zweimal an einem verlängerten Wochenende im Juni und August statt. Dieser zeichnet sich durch eine Vielzahl an ausgesuchten Delikatessen und einer besonderen Atmosphäre aus (Falstaff-Heurigenguide 2019: Platz 1 in der Kategorie „Kurz und gut“).

> DAS WEINGUT

7 ha. **Rebsorten:** Grüner Veltliner, Riesling, Gelber Muskateller, Sauvignon blanc. **Verkostung:** während des Heurigen und gegen Voranmeldung jederzeit.

> DER HEURIGE

45 Sitzplätze. Öffnungszeiten auf Anfrage, **kein Ruhetag**. Kleinere Gerichte, wie Kürbiskernbrot mit Basilikumbutter, Linsensalat mit geröstetem Speck, Schweinsbrüsti, Hühnerleberterrine, Burrata mit Früchten, Graukäse, Ziegenkäse mit roten Rüben etc.

> AUSZEICHNUNGEN ★★

Magazin Vinum-Sieger 2019 (Riesling Federspiel Achleiten, 18,5 P.), 5x Falstaff-Sieger „Federspiel-Cup“ 2001, 2003, 2006, 2007 und 2014; zahlreiche weitere Sitzplätze bei diversen Verkostungen.

WEINGUT JÄGER

A-36 10 Weißenkirchen in der Wachau · Kremser Straße 1
T +43 2715 2535
jaeger@weingut-jaeger.at · www.weingut-jaeger.at



Foto: Johannes Kernmayer

Dieser ungemein gemütliche Familienbetrieb ist den kleinen Ausflug (ca. 8 km von Weißenkirchen) ins benachbarte Waldviertel allemal wert. Gastgeber und Küchenchef Erwin Schwarz führt hier mit seinem gleichnamigen, beschaulichen Gasthaus eine der bemerkenswertesten Adressen der Region. Die täglich wechselnde Karte präsentiert sich als wunderbares Potpourri niederösterreichischer Landhausküche, bei deren Spezialitäten, wie gebratene Waldviertler Flugente mit Krautsalat und Erdäpfelknödel oder knuspriger Schweinsbraten aus dem Holzofen, selbst die strengen Gourmetkritiker in Begeisterung geraten. Unbedingt „einplanen“ sollte man auch eines der verführerischen Desserts, von den Topfenschupfnudeln über Marillenknödel bis zur traditionellen Mohntorte. Ein Erlebnis ist die Weinauswahl, darunter ausgewählte Spitzenweine aus Bordeaux, die auch für Kenner so manche Überraschung bereithält. Als überaus erfreulich erweist sich das gute Preis-Leistungs-Verhältnis. Rechtzeitige Tischreservierung ist allerdings ratsam. Sehr beliebt ist der hübsche Wintergarten.

> DAS RESTAURANT

50 Plätze im Restaurant, 25 im Wintergarten, 12 im Freien. **Küchenbestellzeiten:** Mi bis Fr 11.30–13.30 und 17.30–20.30 Uhr, Sa und So 11.30–14.00 und 17.30–20.30 Uhr. **Ruhetage:** Montag und Dienstag; von Januar bis Ostern: Montag bis Mittwoch. **Küchenlinie:** gehobene Regionalküche mit Waldviertler Grundprodukten. **Preise:** Vorspeisen: € 7,40 bis € 13,80, Hauptgerichte € 12,- bis € 30,- und Desserts € 3,80 bis € 8,20.

> AUSZEICHNUNGEN

Gault Millau: „Weinkarte des Jahres 2021“ und „Verdienste um die typisch österreichische Küche“; Falstaff „Landgasthaus des Jahres 2020“; „Best of Award of excellence 2013“ für die Weinkarte vom Magazin „Wine Spectator“.

GASTHAUS SCHWARZ

Familie Erwin Schwarz
A-3521 Nöhagen 13 · T +43 2717 8209 · F +43 2717 8209-24
office@gasthaus-schwarz.at · www.gasthaus-schwarz.at



Foto: Monika Löff

Mitten in den Weinbergen von Rossatz am rechten Donauufer liegt das Weingut Sigl, das Weinliebhaber als erstes mit einer herrlichen Fernsicht über das Donautal von Dürnstein bis Kretsms begrüßt. Kreativität und viel Gefühl, ergänzt um eine fundierte Ausbildung und moderne Weintechnologie bilden die Basis für die hochwertigen Weine von Heinz und Adrienne Sigl, die auch bei zahlreichen Verkostungen für Furore sorgen. So wurde beispielsweise der GV Smaragd Himmelreich 2017 zum Österreich-Salonsieger 2018 gekürt und Vinaria verlieh dem GV Smaragd Himmelreich 2018 das Maximum von 5 Sternen.

Seit 2018 befindet sich das Weingut in Umstellung auf biologischen Anbau. Nach 3-jähriger Umstellungsfrist sind die Weine ab dem Jahrgang 2021 bio zertifiziert.

Die hochwertigen und ausdrucksstarken Grünen Veltliner und Rieslinge stammen unter anderem von den Rieden Himmelreich, Frauenweingarten und Kirnberg. Für eine Verkostung (Anmeldung erbeten) sollte man sich daher angesichts der hohen Qualität sowie der herrlichen Weinlandschafts-Kulisse auch gebührend Zeit nehmen.

> DAS WEINGUT

8 ha. **Rebsorten:** Grüner Veltliner, Riesling, Muskateller, Zweigelt. **Verkostung** nach telefonischer Voranmeldung. **Zusätzliches Produktangebot:** Marillen- und Tresterbrand, Frizzante, Marmeladen je nach Saison.

> AUSZEICHNUNGEN

Vinaria: 5 Sterne für GV Smaragd Himmelreich 2018 und für Riesling Smaragd 2015. Österreich-Salonsieger 2018 mit GV Smaragd Himmelreich 2017 und Sieger 2011 und 2008 (Riesling Smaragd), NÖ Landessieger 2012 (GV Smaragd).

WEINGUT SIGL

Familie Heinz & Adrienne Sigl
A-3602 Rossatz Nr. 175 · T +43 2714 6302
wein@weingut-sigl.at · www.weingut-sigl.at

Weingut



Fotos: Weingut Josef Fischer

Familie Fischers Weingut in Rossatz am Südufer der Wachau ist Weinkennern vorrangig als „Huchenfischer“ bekannt, da sich Josef Fischer sen. auch als professioneller Fischzüchter der raren Gattung Huchen einen hervorragenden Ruf erworben hat. Kein Wunder, dass der Huchen die Etiketten der ausgezeichneten Fischer-Weine ziert.

Im Weingut zeichnet seit 2010 Sohn Josef Fischer verantwortlich, der den traditionsreichen Betrieb (seit 1898) nunmehr in fünfter Generation führt. In besten Lagen rund um Rossatz stehen auf insgesamt 10,5 Hektar die beiden Wachauer Hauptsorten Grüner Veltliner und Riesling im Mittelpunkt, wobei ein ganz spezielles Hauptaugenmerk darauf gerichtet ist, den Weinen stets noch mehr Charakter sowie Lagentypizität und somit eine unverkennbare Individualität zu verleihen.

Eine Verkostung im schmucken Degustationsstüberl – nur nach telefonischer Vereinbarung – ist in mehrfacher Hinsicht ein besonderer Genuss: Im Vordergrund stehen natürlich die hochkarätigen, mit viel Leidenschaft produzierten Weine, gleichzeitig lohnt aber auch die Aussicht über die umliegende Weinlandschaft und die Donau bis nach Dürnstein mehr als einen Blick.

> DAS WEINGUT

10,5 ha. **Rebsorten:** Grüner Veltliner (70 %), Riesling (25 %) und Gelber Muskateller (5%). **Lagen:** Steiger, Zanzl, Kreuzberg, Kirnberg, Frauenweingärten. **Verkostung** nach telefonischer Voranmeldung von Montag bis Samstag möglich.

> BESONDERHEIT

Eigene Huchenzucht von Josef Fischer sen.

> AUSZEICHNUNGEN ★★ ★

95 Punkte in Falstaff 2019/20; 2. Platz beim „Salon Österreich“ 2018 Kategorie „Grüner Veltliner kräftig“, 3. Platz beim „Grüner Veltliner Grand Prix 2015“; 93 Punkte im „Wine Enthusiast 2018“; zwei 2. Plätze beim Federspiel Cup; Sieger beim „Salon Österreich“ 2011 und dritter Platz 2012.

WEINGUT JOSEF FISCHER

Josef Fischer jun. · A-3602 Rossatz · Marktplatz 58
T +43 650 496 24 44
office@huchenfischer.at · www.huchenfischer.at

Das Kuenringerstädtchen als Perle der Wachau



Foto: Bildarchiv Stadtgemeinde Dürnstein

Wie eine mittelalterliche Puppenstube erhebt sich Dürnstein auf einem schmalen Plateau zwischen Donau und steil ansteigenden Urgesteinsfelsen aus einem Meer von Weinreben. Jahrhundertalte Befestigungsmauern begrenzen den Ort, der auf eine noch viel längere Siedlungsgeschichte zurückblicken kann. Hoch über der kleinen Altstadt mit ihren schmalen Gassen und den lauschigen Renaissance-Innenhöfen erinnert die eindrucksvolle Ruine Dürnstein (Tipp: atemberaubende Aussicht) an das Rittergeschlecht der Kuenringer und deren berühmtesten Gefangenen: Englands legendären König Richard Löwenherz. Kunstvolle barocke Pracht strahlt das berühmte Stift Dürnstein aus (geöffnet 27. 3. bis 31. 10., 10 bis 18 Uhr), das zum Besuch der neuen Ausstellung „Entdeckung des Wertvollen“ einlädt. Zu Dürnstein gehören auch noch die Ortschaften Ober- und Unterloiben, von deren Winzern mittlerweile einige Weltruhm erlangt haben.

> WEINTIPP

Domäne Wachau, Dürnstein 107: Vinothek, Kellerführungen.

> SPORT UND ERHOLUNG

Kuenringer-Badeteich, Donau-Badestrand, Beachvolleyball, Tennis, Fischen, Klettern, Ausgangspunkt unzähliger Wanderwege und Raddtouren. Donauschiffahrt, Ausflugsfähre nach Rossatz, Bummelzug durch die Weingärten, Themenweg Richard Löwenherz zur Ruine.

Termine zum Vormerken 2021: 1. – 2. 5.: Weinfrühling; 24. 5.: Pfingstkonzert der Wachauer Trachtengruppe Dürnstein; 3. 6.: Fronleichnamsprozession Loiben und Dürnstein; 13. 6.: Quirinuskonzert Pfarrkirche Loiben; 19. 6.: Sonnwendfeier Dürnstein und Weinerlebnis Loibenberg; 30. 7. – 1. 8.: Feuerwehrfest Oberloiben; 15. 8.: Kirchenkonzert Stiftskirche; 10. – 12. 9.: Schubertiade Dürnstein mit Kammer Sänger Robert Holl und Freunden; 12. 9.: Prangerplatzkonzert der Trachtenkapelle Dürnstein; 19. 9.: Erntedankhochamt mit Prozession und Pfarrfest im Stiftshof; 16. 10.: Herbstkonzert Chor der Trachtengruppe Dürnstein; an den Dezemberwochenenden: Wachauer Advent im Schloss & Stift Dürnstein.

INFORMATION UND PROSPEKTE

Stadtgemeinde Dürnstein · A-3601 Dürnstein/Wachau
T +43 2711 219 · F +43 2711 442
office@duernstein.gv.at · www.duernstein.at

Hotel-Restaurant & Weingut



Eingebettet in die Weingärten des hauseigenen Weinguts gilt der familiär geführte Betrieb der Familie Pfeffer als einer der Leitbetriebe der Region. Zu den Highlights zählen der hauseigene Penthouse SPA und VINOBLE® Beautybereich (Finn- sowie Biosauna, Infrarotsauna, Sologrotte, Dampfbad und ein beheizter Infinity-Pool mit Blick auf die Stadt und Ruine Dürnstein), das Genuss.Restaurant mit regionaler Spezialitätenküche (ausgezeichnet mit dem AMA Gütesiegel) und die luxuriösen Genießerzimmer mit Klimatisierung via Kühldecken, Sonnenbalkon und Blick auf die Donau sowie 45m² Wohnfläche. In Kombination mit dem hauseigenen Qualitätsweingut ergibt das einen fantastischen Mix für Wellnessaffine Weinliebhaber und Genussreisende.

> DAS HOTEL

Kat. ★★★★★, 54 Zimmer, 2 Appartements; 3 Tagungsräume (bis 45 P.), Wellnessbereich mit Sonnenterrasse, beheiztes Freibad, 5 Saunen, VINOBLE®-Beautybereich mit 5 Behandlungsräumen (Massage, Kosmetik, Pediküre...); großzügige Lounge, eigener Parkplatz, Garage. **Betriebsferien:** Jänner bis Mitte März und 20. bis 26. Dezember 2021. **Preise:** Ü/F p. P. je Zimmertyp € 60,- bis € 130,-; HP-4-Gang-Menü ab € 26,-.

> DAS RESTAURANT

120 Pl Restaurant + 60 auf der Terrasse. **Küche:** 18.30–21 sowie Fr bis So zusätzlich 12–14 Uhr. **Kein Ruhetag.** **Betriebsferien:** siehe oben. **Küchenlinie:** hochwertige, saisonale Schmankerlküche in Kombination mit leichten Spa-Gerichten. **Preise:** Vorspeisen € 8,50 bis € 22,10; Hauptgerichte € 16,20 bis € 34,-; Desserts € 6,50 bis € 22,-; 7-gängiges Weingestationsmenü inkl. Wein € 71,10.

> DER WEINBAU

Qualitätsweingut: Riesling und Grüner Veltliner sowie Neuburger, Muskat Ottonel, Blauer Zweigelt und Blauer Portugieser. Verkostungen nach Terminvereinbarung an der Hotel-Rezeption, Blindverkostungen täglich an der Hausbar des Gartenhotels ab 21 Uhr möglich.

GARTENHOTEL & WEINGUT PFEFFEL

Gartenhotel Pfeffer GmbH
A-3601 Dürnstein · Zur Himmelsstiege 122
T +43 2711 206 · F +43 2711 206-8
info@pfeffel.at · www.pfeffel.at

Relais & Chateaux-Hotel & Restaurant



Foto: Thomas Kirschner

Erhaben thront dieses historische Juwel in unmittelbarer Nähe des berühmten barocken Kirchturms über der Donau. Der 1630 errichtete Renaissancebau wurde in jahrzehntelanger privater Initiative mit viel Liebe und Engagement in ein Hotel der Spitzenklasse verwandelt. In dem wunderbaren, mit viel Charme ausgestatteten 5-Sterne-Hotel, Mitglied von „Relais & Chateaux“, findet man wertvolle Antiquitäten neben höchstem, modernen Komfort. Hallen- und Freibad, Dampfbad und Sauna, Fitnessraum und Fahrräder stehen dem Hotelgast selbstverständlich zur Verfügung. Von der herrlichen Restaurantterrasse hat man einen unvergleichlichen Blick über das Donautal. Auf feinstem Niveau bewegt sich die vielfach ausgezeichnete Küche, und kaum zu übertreffen ist das bestens sortierte Weinangebot auf Schloss Dürnstein.

NEU: Villa Schönthal – Luxusvilla mit Hotelanschluss.

> DAS HOTEL

Kat. ★★★★★, Mitglied bei den Relais & Chateaux-Hotels, 33 DZ, 5 EZ, 6 Suiten, 3 Appartements mit Farb-TV, Radio, Minibar, Telefon, Bad, Dusche, WC; Hallen- und Freibad, Sauna, Dampfbad, Fitnessraum, Massagen, hauseigene Fahrräder; Tagungsraum; **Betriebsferien:** Ende Oktober bis Ende März. **Preis:** ÜN/Frühstück pro Pers. im DZ € 120,- bis € 260,-.

> DAS RESTAURANT

60 (Rest.), 120 (Terrasse) Plätze; Hausbar. **Warme Küche:** 12–15 und 19–21 Uhr. **Kein Ruhetag.** **Küchenlinie:** moderne österr. Küche, ergänzt um trad. Haute Cuisine. **Preise:** Vorspeisen € 17,- bis € 28,-; Hauptgerichte € 21,- bis € 36,-; Desserts € 8,- bis € 15,-. **Menü:** € 78,- (5 Gänge). Küchenchef: Emil Szechenyi; Sous-Chef: Mario Scandura.

> BESONDERHEIT

Gemütlicher Grill-Heuriger · www.heuriger.schloss.at.

> AUSZEICHNUNGEN



HOTEL SCHLOSS DÜRNSTEIN

Familie Thiery
A-3601 Dürnstein · T +43 2711 212
hotel@schloss.at · www.schloss.at



Das Ensemble beeindruckt durch den magischen Platz der mittelalterlichen Anlage eines Frauenklosters (13. Jh.) über der Donau. Im 19. Jh. entwickelte es sich zur Künstlerkolonie und wurde Treffpunkt der Wachau-Maler, deren impressionistische Stimmungsbilder bis heute die Säle mit historischem Ambiente schmücken. Als einer der wenigen noch erhaltenen Gasthöfe aus der Zeit der sogenannten „Goldenen Wachau“ bietet das Haus heute modernen Komfort in großzügigen Zimmern mit Donau- und Gartenblick sowie eine prämierte Küche, die auf verfeinerte Tradition setzt. Die Restaurant-Terrasse offenbart einen herrlichen Blick auf vorbeiziehende Donau-Schiffe, den barocken Stiftsturm sowie die Burgruine. Geschützt zwischen efeumrankter Stadtmauer und ehemaliger gotischer Kirche liegend, ermöglicht heute der paradiesgleiche Klostergarten vollkommene Entspannung.

> DAS HOTEL

Kat. ****, 35 Zimmer, 3 Suiten, 1 Appartement; Freischwimmbad im großen Rosenpark (exkl. für Hausgäste); Tagungsräume (bis 35 P.); kinderfreundlich. **Betriebsferien:** Mitte Okt bis Mitte April. **Preis/Zimmer inkl. Frühstück:** Einzelzimmer ab € 124,-; Doppelzimmer ab € 199,-; Junior Suite/Appartement ab € 289,- und Suite Margareta ab € 359,-.

> DAS RESTAURANT

80 Sitzplätze, Donauterrasse, kinderfreundlich, behindertengerecht. **Küche:** 12–16.30 und 18.30–21 Uhr; **Ruhetag:** Do; **Küchenlinie:** traditionelle, regionale und kreative Küche; **Preise:** Vorspeisen € 14,- bis € 21,- Hauptgerichte € 18,- bis € 32,- und Desserts € 7,- bis € 15,-.

> BESONDERHEIT

Ehemaliges Klarissenkloster mit historischem Ambiente.

> AUSZEICHNUNGEN ** †

HOTEL RICHARD LÖWENHERZ

Thiery GmbH · A-3601 Dürnstein 8

T +43 2711 222

hotel@richardloewenherz.at · www.richardloewenherz.at



Foto: Gregor Semrad

„Echter Geschmack, regionale Zutaten und viel Liebe zu Brot und Gebäck“, so beschreibt Barbara Schmidl ihre Back-Philosophie. Barbara Schmidl ist aber nicht nur Bäckerin und Konditorin aus Leidenschaft, sondern auch Chefin des gleichnamigen Familienunternehmens. Seit 1780 befindet sich die Bäckerei Schmidl im Familienbesitz, und das Back-Handwerk wird nach wie vor gelebt. Nacht für Nacht stehen die Bäcker und Konditoren in der Backstube in Dürnstein, um Brote, Gebäck, Mehlspeisen und Torten nach alter Tradition und nach neuen Rezepten herzustellen.

Über 140 Variationen umfasst das Sortiment, mehrere Auszeichnungen zieren die Wände der Bäckerei. Das berühmteste Gebäck ist aber das Wachauer Laberl, das Urgroßvater Rudolf Schmidl im Jahr 1905 erfunden hat. Die Wachauer Interpretation des französischen Baguettes ist längst weit über die Grenzen der Wachau bekannt. Kleiner Tipp: Nur das Original hat ein eingebackenes „S“ an der Laberlunterseite.

> DIE BÄCKEREI & KONDITOREI

Täglich geöffnet: Mo bis Sa 7–17 Uhr, So 8–17 Uhr (eingeschränkte Winteröffnungszeiten). **Spezialitäten:** Wachauer Laberl, Handsemmeln, Wachauer Spitz, Schwarzbrotarten wie Waldviertler Krustenbrot, Marillenbrot, Marillennarmelade. **Konditorei-Spezialitäten je nach Saison:** Wachauer Torte (Nusstorte mit Marillennarmelade), Plundergebäck, Mohnzelten, Zwetschenleck, Apfelstrudel, verschiedene Topfentorten, Topfen-Marillen-Strudel, Stift Göttweiger Marillenbreze, Eisspezialitäten.

> DAS KAFFEEHAUS

Täglich geöffnet: Mo bis Sa 7–17 Uhr, So 8–17 Uhr (eingeschränkte Winteröffnungszeiten). Gemütlichkeit und Wohlfühlen wie im eigenen Wohnzimmer. Frühstücksangebote, kleine Snacks und frische Köstlichkeiten aus der Backstube.

> STANDORTE IN KREMS

Hohensteinstr. 72 (Bäckerei & Café-Konditorei), Mo bis Fr 5–17 Uhr, Sa 5–12.30 Uhr, So 8–11 Uhr.

Obere Landstr. 8, Mo bis Fr 7–17 Uhr, Sa 7–13 Uhr, So 7–11.30 Uhr.

BÄCKEREI SCHMIDL - WACHAUER BACKKUNST

A-3601 Dürnstein Nr. 21

T +43 (0) 2711/224 · Fax +43 (0) 2711/2249 · office@schmidl-duernstein.at

www.schmidl-duernstein.at · www.facebook.com/BaekereiSchmidl

www.facebook.com/WachauerLaberl

Schnaps, Marmeladen, Kaffee & Schokoladen



Foto: Klaus Pichler-Klima

Innovation mit Leidenschaft und Tradition in höchster Qualität: Das ist es, was Johanna und Markus Wieser leben. Ein Hauptthema ist natürlich MARILLE. Alle Erzeugnisse, wie z. B. Schnaps, Marmelade, Chutney, Saft und der Aperitif „Original Marille Bitter“ werden nach überlieferten Rezepten und nach neuen, vielseitigen Ideen in der hauseigenen Brennerei und Marmeladenküche seit über 30 Jahren zu erstklassigen, prämierten Gaumenfreuden verarbeitet. Weiters erfreuen sich WIESky, Gin, Rum und Brandy großer Vielfalt und Beliebtheit. Angeboten werden alle Produkte über die eigenen Läden, im Online-Shop (versandkostenfrei ab € 25,- nach Österreich und Deutschland) und weltweit über lokale Vertriebspartner. Tipp: Die unwiderstehlichen Marillen-Herzerl, Fruchtgummi aus dem Marillensaft!

> DAS ANGEBOT

Sortiment: Schnaps, Single Malt WIESky, Likör, Nektar, Aperitif, Marmelade, Chutney, Kaffee, Schokolade, Hautpflege & Seife.

> WIESER SHOPS

Wieser Ab-Hof-Shop in Wösendorf 13 · 3610 Weißenkirchen
T +43 (0)2715/2544. **Geöffnet:** nach Voranmeldung, zw. Mitte März und Oktober, meistens aber tägl. 10 – 16 Uhr.

Wieser Café & Shop West in Dürnstein 39 · 3601 Dürnstein
T +43 (0)2711/80544. **Geöffnet:** Mitte März bis Dezember tägl. 9 – 18 Uhr.

Wieser Café & Shop Ost in Dürnstein 18a · 3601 Dürnstein
T +43 (0)2711/20414. **Geöffnet:** Mitte März bis Dezember tägl. 9 – 18 Uhr.

Wieser Café & Shop Ante Portas in Dürnstein 238 · 3601 Dürnstein
T +43 (0)2711/20433. **Geöffnet:** Mitte März bis Dezember tägl. 9 – 18 Uhr.

Wieser Café & Shop in Melk/Donau · Rathausplatz 6 · 3390 Melk
T +43 (0)2752/50197. **Geöffnet:** Mitte März bis Dezember tägl. 9 – 18 Uhr.

Wieser Shop in Krems · Obere Landstraße 28 · 3500 Krems
T +43 (0)2732/715070. **Geöffnet:** ganzjährig Mo bis Sa 9 – 18 Uhr.

WIESER – SCHNAPS, MARMELADEN, KAFFEE & SCHOKOLADEN

A-3610 Wösendorf 13
T +43 2715 2544 · F +43 2715 2544-25
info@wieser-wachau.at · www.wieser-wachau.at

Wiederbelebung der lang vergessenen Habsburger Safrankultur



Foto: Kaar

„Der Safran, der in Niederösterreich gezogen wird, ist nach Angabe der Kenner in ganz Europa der beste, ...“ begann der Probst von Melk 1797 sein Skript, das auf Anordnung der k.u.k.-Landesregierung den voranschreitenden Untergang der Habsburger Safrankultur aufhalten sollte. Das Werk überdauerte die safranlose Zeit bis ins 21. Jahrhundert, als der Naturwissenschaftler Mag. Kaar im Stift Melk auf die Schrift stieß und seine berufliche Laufbahn der Safranrenaissance widmete. Safrancafé, Safranprodukte, Safrankrokus und Safran Genuss Seminare: Im historischen habsburgergelben k.u.k.-Bahnhofsgebäude von Dürnstein geht's um Safran in all seinen Facetten.

> SAFRAN SELBER PFLANZEN

Wer selbst bei der Safranrenaissance mitwirken möchte, hat die Möglichkeit Safrankrokusknollen inkl. genauer Anbauanleitung für den eigenen Küchengarten zu erwerben. Pflanzzeit ist Mitte August bis Mitte September, die Safranfäden für die eigene Küche können dann schon drei Monate später im Herbst des gleichen Jahres geerntet werden. Bestellungen werden das ganze Jahr im Hofladen oder auf www.wachauer-safran.at entgegengenommen und zur Pflanzzeit verschickt.

> SAFRAN GENUSS SEMINARE

Gruppen ab 15 Personen erfahren, wie der Safranpionier den Safranbau erstmalig zurück ins ehemalige Hauptanbaugebiet brachte, weiteres Spannendes über die Geschichte und den Kulturzyklus der Pflanze und lernen unterschiedliche Safranqualitäten und -fälschungen kennen. Kostproben ausgesuchter Wachauer Safranprodukte runden die etwa einstündige Veranstaltung ab.

> SAFRAN CAFÉ

Ruhige Terrasse mit unvergleichlichem Blick auf Ruine Dürnstein und Kellerschlössel; traditionelle Kaffeehauskultur, u.a. mit goldenen Safran-Mehlspeisen und -getränken. **Geöffnet:** 10 – 18 Uhr. **Ruhetage:** Mo, Di.

> DER HOFLADEN

Geöffnet: 10 – 18 Uhr. **Ruhetage:** Mo, Di. **Sortiment:** Die bunte Vielfalt an im Hause kreierten Safranprodukten, gekleidet im schlichten gold-schwarzen Design, u. a. Safran-Rotweinschokolade, Safransalz, Safran-Tagliatelle, Safranhonig und Safranlikör.

WACHAUER SAFRAN MANUFAKTUR

Mag. Bernhard Kaar · A-3601 Dürnstein 76 · Bahnhof Dürnstein
T +43 676 3322 116

info@wachauer-safran.at · www.wachauer-safran.at



Foto: www.thomaskirschner.com

„Die Landschaft legt die Regeln fest. Sie ist die ewige Konstante, die uns aber auch Spielräume lässt. Wir arbeiten in ihr und mit ihr und bilden sie in unseren Weinen ab.“ – Gemäß dieser Philosophie etablierten Vater und Sohn Leo Alzinger seit vielen Jahren ihr Weingut unter den Führenden des Landes. Handarbeit und Steillagenweingebau auf kargen Böden sind seit jeher prägende Leitbilder, immer mit dem Ziel, die Essenz der Riede und somit den Charakter des Weines herauszuarbeiten.

Weit gereist und doch tief mit der Wachau verwurzelt setzt Leo Alzinger jun. die konsequente Qualitätsarbeit fort. Nach absolvierter Weinbauschule folgten Lehr- und Wanderjahre durch Deutschland und Neuseeland und nach wie vor bewahrte er sich den Blick über die Grenzen, um neue Stile und Tendenzen wahrzunehmen. Das Ergebnis: Herausragende Weine, die der Region ihren Spiegel vorhalten und eine klare sowie präzise Stilistik in den Mittelpunkt rücken. Den Familienbetrieb par excellence vervollständigt seine Frau Katharina, die sich vorrangig um Inlandsverkauf sowie den umfangreichen Export kümmert.

Auf sich aufmerksam machte ebenso die Neukonzeption des Wirtschaftsgebäudes, das anlässlich des Wettbewerbs „Vorbildliches Bauen in Niederösterreich“ zu einem der Siegerprojekte gekürt wurde.

> DAS WEINGUT

11 ha. **Rebsorten:** Grüner Veltliner, Riesling. **Verkostung:** nach telefonischer Voranmeldung.

> AUSZEICHNUNGEN

★★★★★                                            

Weingut



Familie Knoll hält viel auf Tradition. Das sieht man nicht nur an den seit 1960 unveränderten Etiketten mit dem heiligen Urban des bekannten Wachau-Malers Stoitzner, sondern vor allem auch an der beständigen Klasse der Weine. Mit ihrer Geschmacksfülle und Eleganz zählen sie Jahr für Jahr zu den allerbesten. Hervorragende Lagen wie Schütt, Loibenberg, Kellerberg, Pfaffenberg und Kreutles bilden die Basis für fruchtbetonte Weine, die schon als jüngere Jahrgänge brillieren, mit zunehmender Reife aber erst ihr ganzes Potenzial ausspielen. Ein „Steckenpferd“ der Familie ist die Produktion von edelsüßen Weinen aus heimischen Rebsorten: von eleganten Auslesen über Beerenauslesen bis hin zu hochkonzentrierten Trockenbeerenauslesen – ganz nach den Möglichkeiten des Jahrgangs.

Neu: Der ebenfalls in Schönbrunnengelb gehaltene Neubau des Weingutes befindet sich rückseitig des Stammhauses auf der gegenüberliegenden Straßenseite. Hier lädt nun ein stilvoll eleganter Verkostungsraum zum Gustieren der herausragenden Knoll-Weine.

> DAS WEINGUT

17 ha. **Rebsorten:** Grüner Veltliner, Riesling, Gelber Muskateller, Gelber Traminer und Chardonnay in den Kategorien Steinfeder, Federspiel und Smaragd. In geeigneten Jahren auch edelsüße Weine (Auslese, Beerenauslese, Trockenbeerenauslese). **Zusätzliches Produktangebot:** Tresterbrand, Marillenbrand. Verkostung nach telefonischer Vereinbarung!

> BESONDERHEIT

Die Weine von Emmerich Knoll können auch im unmittelbar nebenan gelegenen „Loibnerhof“, einem der besten Wachauer Restaurants, genossen werden.

> AUSZEICHNUNGEN

Eines der meistausgezeichneten Weingüter Österreichs.

WEINGUT EMMERICH KNOLL

A-3601 Dürnstein · Unterloiben 132
T +43 2732 79355 · F +43 2732 79355-5
weingut@knoll.at

Weingut & Heuriger



Familie Mittelbachs Weingut in Unterloiben zählt seit Jahren zu den führenden Winzeradressen der Wachau.

Die Reben des Tegernseerhofes gedeihen auf Steinterrassen, deren Urgesteinsböden mit Wildkräutern begrünt sind. Die vielfach ausgezeichneten Lagen Schütt, Höhereck, Loibenberg, Steinertal und Kellerberg sowie die eindrucksvolle Kleinlage Zwerithaler in Weißenkirchen kreieren hervorragende Weine mit unverwechselbarer, fitnessreicher Struktur und „Seele“.

Internationale Auszeichnungen in Gold (Singapur, London, Montreal) unterstreichen die Konsequenz und Gewissenhaftigkeit, mit der Martin Mittelbach den einzelnen Weinen ihren unverwechselbaren Charakter abverlangt.

Diese können in den modernen Verkostungsräumlichkeiten des historischen Weinguts in Unterloiben verkostet sowie erworben werden. Für Hungerige empfiehlt sich ein Besuch im Heurigen „Alter Klosterkeller“ mit historischem Steingewölbe und Panoramaterrasse in Dürnstein. Hier werden zu herzhaften Schmankerln die edlen Weine des Tegernseerhofes serviert.

> DAS WEINGUT

27 ha. **Rebsorten:** Grüner Veltliner, Riesling. **Rieden:** Schütt, Loibenberg, Steinertal, Kellerberg, Höhereck, Zwerithaler. **Verkostung:** Nach telefonischer Voranmeldung am Weingut in Unterloiben.

> DER HEURIGE

Die Topweine vom Weingut Tegernseerhof können im „Alten Klosterkeller“ in Dürnstein (Anzuggasse 237, T +43 (0) 2711/292, www.alter-klosterkeller.at, office@klosterkeller.eu) verkostet und auch erworben werden. März bis Oktober: Mo bis Fr ab 15 Uhr, Sa, So und Fei ab 12 Uhr; November bis Februar auf Anfrage.

> AUSZEICHNUNGEN ★★★★★

Falstaff „Federspielcup-Sieger 2013“, 2 x Vinaria-Trophy Gold, Falstaff „Grüner Veltliner Grand-Prix-Sieger“, Gold bei „Selection Mondiales Montreal-Grand Prix du Jury“, Gold bei „Asian Wine Challenge Singapore“, Gold bei „International Wine Challenge London“, Gold bei „Decanter World Wine Awards“.

WEINGUT TEGERNSEERHOF

Familie Mittelbach · A-3601 Dürnstein · Unterloiben 12
T +43 2732 85362 · F +43 2732 85362-20
office@tegernseerhof.at · www.tegernseerhof.at

„Das Spa-Hotel in den Weinbergen“



Foto: Gregor Titze

Genießen: Schon die außergewöhnliche Lage des Hotels verheißt Genuss auf höchster Ebene. Am Tor zur UNESCO-Welterbergregion Wachau und nahe der historischen Altstadt Krems liegt es eingebettet zwischen idyllischen Weinbergen. Im eleganten Weinbergrestaurant, dem stylischen Cuvée-Club, den behaglichen Weinstuben und den aussichtsreichen Terrassen werden Leib und Seele mit regionalen Spezialitäten und Weinraritäten verwöhnt. Von Mai bis September lockt die Dachterrassenbar Sky Garden mit traumhaftem Ausblick. **Entspannen:** Ein wahrer Ort der Ruhe und Erholung ist der 3.000 m² große Wellnessbereich „SPA World Luxury“. Panoramablicke auf die umliegenden Weinreben versprechen der 17 Meter lange Infinity-Innenpool, 3 Saunen, Außenpool, großzügige Ruheoasen mit offenen Kaminen sowie Whirlpool im Freien. Die speziellen Wine-Fine-Treatments pflegen mit Weinextrakten, Aroma-Essenzen und Traubenkernen. **Wohlfühlen:** Auspowern im 100 m² Panorama-Fitnessbereich, Relaxen bei einer Massage oder sich beim Gesundheits-Quick-Check bewusst dem eigenen Körper widmen. Außerdem: Heilgymnastik, manuelle Medizin, Osteoporose- und sportwissenschaftliche Trainingseinheiten, CNC-Micro-Needling.

> DAS HOTEL

130 Zimmer und 43 Suiten, großteils Balkon oder Terrasse, Hallenbad, Außenpool im Weingarten, Sole-Dampfbad, Sauna, Fitnessraum, Massagen, Beauty, Bar, Tagungszentrum (Räume für bis zu 250 Personen), behindertengerecht, Garage, Fahrradverleih. **Keine Betriebsferien.** **Preis:** ÜF € 89,- bis € 120,- bzw. mit HP € 119,- bis € 150,- (p. P. im DZ, je Kategorie).

> DAS RESTAURANT

Weinbergrestaurant, Weinstuben und Terrassen. **Küche:** 12–21 Uhr durchgehend. **Kein Ruhetag.** **Küchenlinie:** regional-kreative Gerichte. **Preis:** Vorsp. € 14,- bis € 17,-; Hauptger. € 18,- bis € 30,- und Desserts € 8,- bis € 10,-. 4-gäng. Menü € 35,-; 5-gäng. Privat-Dinner € 45,-; Sonntagsbrunch € 35,-; Tea-Time € 19,-.

> AUSZEICHNUNGEN

Österr. Umweltzertifikat.

STEIGENBERGER HOTEL & SPA KREMS

A-3500 Krems · Am Goldberg 2
T +43 2732 71010 · F +43 2732 71010-50
kREMS@steigenberger.at · www.kREMS.steigenberger.at

Genießerhotel & Restaurant



Foto: Lukas Kirchgasser

In diesem Familienbetrieb par excellence verbindet Thomas Dorfer (Gault Millau-Koch d. J. 2009), der die Küchenleitung von Schwiegermutter Lisl Wagner-Bacher (Koch d. J. 1983) übernahm, bodenständige Tradition mit kreativer Raffinesse in höchster Perfektion. 2014 reihte sich das Restaurant unter die „100 besten der Welt“; Dorfer wurde zudem vom „Schlemmeratlas“ zum „Spitzenkoch 2021“ gekürt. Für eine perfekte und charmante Betreuung garantieren Susanne Dorfer-Bacher und Schwester Christina Kopriva-Wagner sowie Top-Sommelier Andreas Rottensteiner. Legendär auch Klaus Wagners Weinkeller mit allem, was in den Weinbaugebieten Wachau, Krems-, Kamp- und Donautal Rang und Namen hat; exzellent auch der Rotweibereich mit Frankreicht Elite. Feinsten Wohngenusss versprechen die hübschen Landhauszimmer, beim sagenhaften Frühstück verwöhnt Johanna Stiefelbauer „ihre“ Gäste.

> DAS HOTEL

Kat. ****, 20 Betten, Hausprogramme. **Betriebsferien:** Jänner, Februar. **Preis:** Zimmer mit Frühstück p. P. € 85,- bis € 145,-, zzgl. 1,60 € Ortstaxe. **Nur Visa Card, Diners Club und Master Card.**

Arrangement: „2 Weinkulinarische Tage“ von Mi bis Fr. Kleines und großes Golfarrangement, Kulturarrangement. Tageskochkurse nur für Hobbyköche (Frühling, Winter) auf Anfrage. Weitere Infos auf www.landhaus-bacher.at. Fünf Golfplätze im Umkreis von 45 Min (20–40 % Greenfee-Ermäßigung).

> DAS RESTAURANT

55 Plätze + 55 im Gastgarten; **Betriebsferien:** Jänner, Februar; **Küche:** 12–13.30 (Küchenannahmeschluss) und 18.30–21 Uhr (Annahmeschluss), So durchgehend (19.30 Uhr Küchenannahmeschluss). **Ruhetag:** Mo und Di. **Küchenlinie:** kreative österreichische und internationale Küche.

> **AUSZEICHNUNGEN**         (= 2 Michelin-Sterne 2009) Eines der meistausgezeichneten Restaurants: Gault Millau-Koch d. J. 2009; Bertelsmann-Spitzkoch 2018. San Pellegrino: „Unter den 100 besten Rest. 2012 und 2014 weltweit“. Falstaff-Guide 2015: „Bestes Rest. Österreichs.“ 5 Kochlöffel im Schlemmeratlas. Service Award Gault Millau 2012, Trophée Gourmet 1991 + 2017, A la Carte 2004, 05, 06, 07 und 09: „Österreichs bestes Restaurant“.

GENIESSERHOTEL LANDHAUS BACHER

Familie Wagner-Bacher-Dorfer · A-3512 Mautern · Südtiroler Platz 2
T +43 2732 82937 u. 85429 · F +43 2732 74337
info@landhaus-bacher.at · www.landhaus-bacher.at

Weingut, Weinstube, Gästehaus & Kosmetik



Foto: Nikolaihof

Mit über 2000 Jahren Geschichte gilt der Nikolaihof als Österreichs ältestes Weingut. Bereits seit 1971 wird biodynamisch gearbeitet. Als erstes Weingut weltweit wurde der Nikolaihof mit 100 Parker-Punkten für einen trockenen Riesling ausgezeichnet. Die gemütliche „Weinstube“ sowie der idyllische Innenhof mit seiner 100-jährigen Kaiserlinde bilden den Rahmen für die originelle, biozertifizierte Wachauer Küche.

> DAS WEINGUT

22 ha. **Rebsorten:** Riesling, Grüner Veltliner, Gelber Muskateller, Gewürztraminer, Neuburger und Chardonnay.

Verkostung: Der Salon 77 bietet die perfekte Möglichkeit, das aktuelle Weinsortiment sowie ausgewählte, gereifte Nikolaihof-Raritäten zu verkosten.

Öffnungszeiten: Mi bis Fr 14–19 Uhr, Sa 12–19 Uhr.

> DIE WEINSTUBE

100 Plätze; romantischer Innenhof; festliche Räumlichkeiten für Hochzeiten (bis ca. 150 Pers.), Taufen, Firmenfeiern etc. **Geöffnet:** Ende April bis Mitte Nov; Mi, Do, Fr 17–23 Uhr, Sa 12–23 Uhr; **Küchenlinie:** traditionelle Spezialitäten aus Produkten aus biologischer und biodynamischer Landwirtschaft; **Preise:** Vorspeisen, Suppen € 5,- bis € 13,-, Hauptgerichte € 8,50 bis € 25,-, Desserts € 6,- bis € 10,-.

> BESONDERHEIT

„Buffet am Tisch“ ab 2 bzw. 4 Personen; Kultur- und Kellerführung; Weinverkostungen; Kulinarische Mitbringsel; Kochbücher; Bio-Traubenkosmetik „dieNikolai“.

> DAS GÄSTEHAUS

25 gemütliche Zimmer und Familienappartements (teilweise 2018 neu errichtet), biozertifiziertes Frühstück, großer Garten mit Naturbadeteich und Saunahaus.

Preise: p. P. N/F ab € 55,-.

**Kontakt: Familie Elisabeth & Martin Samek · 3512 Mautern · Kainzstraße 14
T +43 (0)676/4331828 · wohnen@nikolaihof.at · www.advineas.at**

> AUSZEICHNUNGEN

Vielfach international ausgezeichnetes Demeter-Weingut nach strengsten biodynamischen Richtlinien. 

NIKOLAIHOF WACHAU

Familie Christine & Nikolaus Saahs
A-3512 Mautern/Wachau · Nikolaigasse 3
T +43 2732 82901
wein@nikolaihof.at · www.nikolaihof.at

Silberbichlerhof



Foto: Weingut Hutter

Wo heute der Silberbichlerhof steht, befanden sich einst die ersten Wachtürme der Römersiedlung Favianis. Und bereits damals nahm der Weinbau einen wichtigen Stellenwert ein. In 7. Generation und schriftlich belegt seit 1748 betreibt Familie Hutter Weinbau und keltert hier wunderbar feingliedrige, mineralische und elegante Weißweine, vorrangig mehrfach prämierte Rieslinge und Grüne Veltliner.

Die Lagen des 14 Hektar großen Gutes befinden sich sowohl auf der rechten wie auch auf der linken Donauuferseite und weisen spannende, unterschiedliche Stilistiken auf. Während also die linken Lagen rund um den Ort Loiben durch mineralische Würze und Finesse punkten, beeindruckt die gegenüberliegenden Nachbarlagen durch Körperreichtum und Tiefgang.

Die Weine können im gemütlichen Kostraum oder im Atriumhof verkostet werden. Der Heurige samt neuer, glasüberdachter Sundown-Terrasse sowie der überdachte Atriumhof stehen auch für diverse Feste zur Verfügung.

> DAS WEINGUT

14 ha. **Rebsorten:** Hochqualitative Weißweine, allen voran Rieslinge und Grüner Veltliner; in Ausnahmejahren auch außergewöhnliche Süßweine (Beerenauslese, Trockenbeerenauslese). **Verkostung und Weinverkauf:** Mo bis Sa 10–17 Uhr oder nach telefonischer Vereinbarung.

> DER HEURIGE

70 Plätze im überdachten Atriumhof, 50 Plätze im Heurigen, 50 im Garten und zusätzlich auf der neuen, glasüberdachten Sundown-Terrasse. **Geöffnet:** auf Anfrage. **Besonderheiten:** Heimeliger Rahmen für Hochzeiten, Firmenfeiern etc.

> AUSZEICHNUNGEN

Mundus Vini Gold für Smaragd GV Süssenberg 2015 und Smaragd GV Süssenberg 2017. Wein Pur Trophy: Smaragd Riesling Hollerin 2017 (91 P.). Meininger Best of Riesling: Smaragd Riesling Hollerin 2017 (90 P.). Falstaff Weinguide 2020/21 (3 Sterne): Federspiel GV Alte Point 2019 (90 P.), Federspiel GV Süssenberg 2019 (91 P.), Federspiel GV Silberbichl 2019 (92 P.).

WEINGUT HUTTER – SILBERBICHLERHOF

Familie Hutter · Silberbichlerhof · A-3512 Mautern · St.-Pöltner-Straße 385
T +43 2732 83004 oder +43 664 7354 3143
F +43 2732 83004-4 · info@hutter-wachau.at · www.hutter-wachau.at

Hotel & Restaurant



Fotos: Fally (2), Schickh

Ein Landgasthof wie aus dem Bilderbuch: In Klein-Wien, am Fuße des Stiftes Göttweig gelegen, verbindet dieser liebenswerte Familienbetrieb verfeinerte Küchentradition mit ambitionierten Gerichten aus der österreichischen Küche. Christian Schickh, der nahtlos an die Kochkünste von Mutter Gerda anschließt, versteht sich auf saisonale bodenständige Spezialitäten mit Spargel, Pilzen und Wild. Auf keinen Fall entgehen lassen sollte man sich eines der hinreißenden Desserts von Ehefrau Eva. Familie Schickhs Begeisterung für Spitzenweine wiederum verdeutlicht die überaus fachkundig zusammengestellte Karte. Um das Wohl der Gäste kümmert sich Evi Schickh.

Wenn es die Witterung erlaubt, sollte man im verträumten Kastaniengarten Platz nehmen. Ein Geheimtipp zu jeder Jahreszeit ist der wunderschöne Wintergarten. Ein würdiger Abschluss: der hauseigene Marillenschnaps.

> DAS HOTEL

Kat. ***, 8 Zimmer (Du/WC, TV, Radio); Tagungsraum (bis 50 Pers.). Hunde willkommen. **Betriebsferien:** keine. **Preise:** Übernachtung mit Frühstück pro Pers. im EZ € 48,-; im DZ € 42,50.

> DAS RESTAURANT

120 Plätze; Kastaniengarten (80 Plätze); behindertengerecht. **Küche:** 11.30 – 14.30 und 17.30 – 21.30 Uhr, Samstag, Sonn- und Feiertag durchgehend warme Küche; **Ruhetage:** Mittwoch, Donnerstag. **Küchenlinie:** verfeinert bodenständig mit internationalen Bereicherungen; **Preise:** Vorspeisen € 8,20 bis € 13,50, Hauptgerichte € 9,50 bis € 28,- und Desserts € 4,90 bis € 8,50. Menüs auf Vorbestellung. Hunde willkommen.

> BESONDERHEIT

Der umgestaltete ehemalige Eisenbahnwaggon im Garten dient heute als origineller Rahmen für kleine Feiern.

> AUSZEICHNUNGEN

Empfohlen in verschiedenen Gastroführern als Geheimtipp.

LANDGASTHOF SCHICKH

A-3511 Klein-Wien · Furth bei Göttweig
T +43 2736 7218 · F +43 2736 7218-7
office@schickh.at · www.schickh.at

WILLKOMMEN IM DIAMOND GOLFCLUB OTTENSTEIN!



Willkommen im Paradies!

*Erleben Sie nur 20 Autominuten von Krems ein
Urlaubs- und Freizeiterlebnis auf einem Golfplatz,
der regelmäßig unter die Topplätze Österreichs gewählt wird.
Traumhafte, sanfte Hanglage, fein gezeichnete Fairways
und kulinarisch hoch im Kurs:
Der Diamond Golfclub Ottenstein
ist immer einen Ausflug wert.
Freundlichkeit wird hier groß geschrieben!*

- 18-Loch Championship Kurs
- Golfakademie Andreas Lauss mit großzügigen Übungsanlagen
- Gut sortierter Proshop
- Verleih von Golfcars & E-Trolleys
- Mehrfach prämiertes Restaurant „Herbert Hettegger“ mit Waldviertler Spezialitäten

ERMÄSSIGTES GREENFEE:

Für alle Gäste der Betriebe aus
»Wachau – eine Auswahl
der besten Adressen«
• Montag – Freitag minus 30 %
• Samstag, Sonntag und
Feiertag minus 20 %
Nachweis bitte vorlegen.

DIAMOND GOLFCLUB OTTENSTEIN

A-3532 Niedergrünbach 60 · T +43 2826 7476 · F 7476-4
info@golfclub-ottenstein.at · www.golfclub-ottenstein.at

KERNE SCHNAPS
LIKÖR SCHOKOLADE
BITTER GIN WIESky
MARMELADE NEKTAR
KOSMETIK KAFFEE



WIESER

In unseren Produkten steckt Herz – und das können Sie schmecken. Weil jedes für sich ein Geschmackserlebnis ist.

Entdecken Sie die vielfältige Welt rund um Marille, WIESky & Co. In den WIESER Shops oder auf www.wieser-wachau.at



NEU!

Exklusive WIESER
Ferienwohnungen mitten in
der Wachau. Mehr Information
auf unserer Website.

- 1 x in MELK: WIESER Café & Shop, Rathausplatz 6, Tel: +43-2752-50197
- 1 x in KREMS: WIESER Shop, Obere Landstraße 28, Tel: +43-2732-21202
- 3 x in DÜRNSTEIN: WIESER Café & Shop, Dürnstein 18a, Tel: +43-2711-20414
Dürnstein 39, Tel: +43-2711-80544 | Dürnstein 238, Tel: +43-2711-20433
- 1 x in WÖSENDORF: WIESER Ab-Hof-Shop, Hauptstraße 13, Tel: +43-2715-2544

www.wieserwachau.com