

2024

# WACHAU

REISEN IN EINE DER SCHÖNSTEN REGIONEN EUROPAS



GENUSS  
IDYLLE  
KULTUR  
NATUR



IHR ONLINE  
WACHAU-GUIDE  
FÜRS HANDY



**HUBERT FOHRINGER**  
DIE VINO THEK



## Seit 25 Jahren zählt die Vinothek zu den besten Weinhandlungen Österreichs!

### WEINE

Ein umfassendes Sortiment mit den großen und spannenden Weinen der Region und der Weinbaugebiete Österreichs ergänzt durch ein umfangreiches internationales Sortiment mit Jahrgangs-Raritäten sowie Klein- & Großflaschen.

### VERKOSTUNG

Im besonders stilvollen Ambiente können Sie stets bis zu 100 verschiedene Weine verkosten. Die Familie Fohringer und die erfahrenen Sommeliers beraten Sie gerne bei Ihrer Weinauswahl und liefern auch jede Menge Tipps für spannende, neue Weine und Weingüter aus aller Welt.

**SIE verkosten – WIR liefern:** Entspannter Weineinkauf durch einfache Bestellungen bei uns in der Vinothek und Nachsendung zu Ihnen nach Hause.

Auch kommentierte Verkostungen für Gruppen in der Vinothek oder bei einer Zillenfahrt auf der Donau ([www.ahoiwachau.at](http://www.ahoiwachau.at)) sind auf Voranmeldung möglich.

### UND MEHR

Eine feine Auswahl an ausgewählten Destillaten aus aller Welt, Accessoires und originelle Geschenkeideen laden zusätzlich zum Stöbern ein: Von Weingläsern und edlen Karaffen über Alimentari (Essige & Öle, Marmeladen, Nektare, Säfte) bis hin zu edlen Firelight-Lampen, Geschenk-Sets und ausgefallenen Verpackungen.

### WWW.FOHRINGER.AT

Der besondere Online-Shop mit einer Datenbank von über 40.000 kurzfristig besorgbaren Weinen aus aller Welt.

**Gibt's nicht – Gibt's nicht!**

Internationaler Weinversand?! – Kein Problem.  
Gerne auch als Geschenk mit Direktversand & Grußkarte.

DER  
**Wachauer  
Weinstützpunkt**  
MIT DEN  
GROSSEN WEINEN  
DER WELT



## VINO THEK FOHRINGER

IWB-Hubert Fohringer GmbH | AT-3620 Spitz an der Donau  
Donaulände 1a | Tel.: +43 2713 2029

[iwb@fohringer.at](mailto:iwb@fohringer.at) | [www.fohringer.at](http://www.fohringer.at)

Öffnungszeiten: *Dienstag bis Freitag 10 – 17 Uhr*

*Samstag 10 – 15 Uhr | Montag, Sonn- & Feiertag geschlossen*



Foto: Johannes Kernmayer

Blick auf Weißenkirchen und die Donau.

## Liebe Gäste!

Die Wachau wurde im Jahr 2000 aufgrund ihres unverwechselbaren landschaftlichen und kulturellen Gesamtbildes von der UNESCO als Weltkulturerberegion 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 2024 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](mailto:urlaub@donau.com) · [www.donau.com](http://www.donau.com) / [urlaubsberatung.wachau.at](http://urlaubsberatung.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

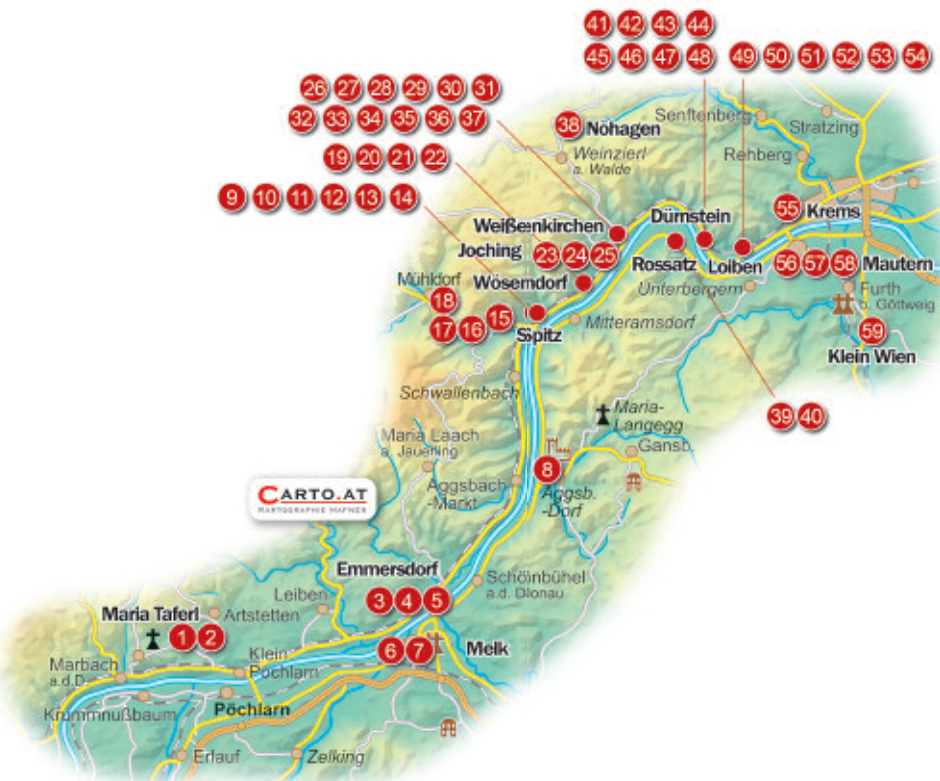
### A-3644 Emmersdorf: Tourismusinformation Emmersdorf

Emmersdorf Nr. 22 · T +43 2752 71469

### A-3672 Maria Taferl Nr. 35: Marktgemeindeamt

T +43 7413 7040

**IMPRESSUM:** »Wachau – eine Auswahl der besten Adressen« ist ein Beiheft zum WACHAU MAGAZIN 2024, 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](http://www.reprowerk.at). Druck: Johann Sandler GesmbH & Co KG. Titelbild: Blick auf Dürnstein © auergraphics/stock.adobe.com



## WACHAU - EINE AUSWAHL DER BESTEN ADRESSEN

Maria Taferl	1 MARIA TAFERL	Sehenswerter Ort	8	Weissenkirchen	31 DONAUWIRT	Hotel	43
Maria Taferl	2 SCHACHNER	Hotel & Restaurant	10	Weissenkirchen	32 FAMILIE GATTINGER	Weingut	44
Emmersdorf	3 EMMERSDORF	Radlerdorf	12	Weissenkirchen	33 FRANZ ZITTL	Weingut, Heuriger & Gästezimmer	45
Emmersdorf	4 DONAUHOF	Hotel & Restaurant	13	Weissenkirchen	34 KIRCHENWIRT	Hotel & Restaurant	46
Emmersdorf	5 ZUM SCHWARZEN BÄREN	Hotel & Restaurant	14	Weissenkirchen	35 WINZERHOF LEHENSTEINER	Weingut & Gästehaus	47
Melk	6 ZUR POST	Hotel & Restaurant	16	Weissenkirchen	36 KARTÄUSERHOF - K. STIERSCHNEIDER	Weingut	48
Melk	7 WACHAU	Hotel & Restaurant	17	Weissenkirchen	37 JÄGER	Weingut & Heuriger	49
Aggsbach Dorf	8 RESIDENZ WACHAU	Hotel & Restaurant	18	Nöhagen	38 SCHWARZ	Restaurant	50
Spitz	9 SPITZ AN DER DONAU	Sehenswerter Ort	20	Rossatz	39 LANDGASTHAUS ESSL	Restaurant	51
Spitz	10 FRANZ HIRTZBERGER	Weingut	21	Rossatz	40 SIGL	Weingut	52
Spitz	11 GASTHOF PRANKL	Hotel & Restaurant	22	Dürnstein	41 DÜRNSTEIN	Sehenswerter Ort	54
Spitz	12 MAURITIUSHOF, F.-J. GRITSCH	Weingut & Ferienwohnungen	24	Dürnstein	42 PFEFFEL	Hotel, Restaurant & Weingut	55
Spitz	13 WEINSPITZ & STRAWANZER	Weingut, Heuriger & Hotel garni	25	Dürnstein	43 SCHLOSS DÜRNSTEIN	Relais & Chateaux-Hotel & Rest.	56
Spitz	14 LAGLERS HOTEL WEINBERGHOF	Weingut & Hotel garni	26	Dürnstein	44 RICHARD LÖWENHERZ	Hotel & Restaurant	57
Spitz	15 JOHANN DONABAUM	Weingut & Gästezimmer	27	Dürnstein	45 SCHMIDL	Bäckerei & Konditorei	58
Spitz	16 JOSEF & GEORG HÖGL	Weingut & Brennerei	28	Dürnstein	46 WIESER	Schnaps, Kaffee, Schokoladen & Marmeladen	59
Spitz	17 GRABEN-GRITSCH & DONAUSCHLÖSSEL	Weingut & Heuriger	29	Dürnstein	47 WACHAUER SAFRAN MANUFAKTUR	Safran-Spezialitäten	60
Mühlendorf	18 GASTHOF WEISSES RÖSSL	Hotel & Restaurant	30	Dürnstein	48 DOMÄNE WACHAU	Vinothek & Kellerschlüssel	61
Wösendorf	19 WEINHOFMEISTEREI M. HIRTZBERGER	Weingut	31	Unterloiben	49 SIMON GATTINGER	Weingut	62
Wösendorf	20 HOFMEISTEREI HIRTZBERGER	Restaurant	32	Unterloiben	50 LEO ALZINGER	Weingut	63
Wösendorf	21 RUDI PICHLER	Weingut	33	Unterloiben	51 LOIBNERHOF	Restaurant	64
Wösendorf	22 ERICH MACHHERNDL	Weingut	34	Unterloiben	52 EMMERICH KNOLL	Weingut	65
Joching	23 SCHMELZ	Weingut & Weinbühne	35	Unterloiben	53 TEGERNSEERHOF - MITTELBACH	Weingut	66
Joching	24 WEINGUT HOLZAPFEL	Weingut, Brennerei, Restaurant & Wohnen	36	Unterloiben	54 WACHAUERSTUBE	Restaurant	67
Joching	25 JAMEK	Weingut & Restaurant	37	Krems	55 STEIGENBERGER HOTEL AND SPA	Hotel & Restaurant	68
Weissenkirchen	26 WEISSENKIRCHEN	Beliebter Erholungsort	38	Mautern	56 NIKOLAIHOF	Weingut, Weinstube, Gästehaus	69
Weissenkirchen	27 HICK	Gärtnerei	39	Mautern	57 LANDHAUS BACHER	Genießerhotel & Restaurant	70
Weissenkirchen	28 DONAUHOF	Hotel garni	40	Mautern	58 SILBERBICHLERHOF - FRITZ HUTTER	Weingut & Heuriger	71
Weissenkirchen	29 HEINZLE	Restaurant	41	Klein-Wien	59 LANDGASTHOF SCHICKH	Hotel & Restaurant	72
Weissenkirchen	30 SCHNEEWEISS	Wein & Keramik, Ferienwohnungen	42				

## RESTAURANTS

Der Restaurantführer **Gault Millau Österreich** vergibt für die Küchenleistung bis zu fünf Hauben. 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

- 👑👑👑👑👑 Höchste Note für die weltbesten Restaurants
- 👑👑👑👑 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

#### 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 Getränkemkultur; hoher Wohlfühlfaktor



Fotos: Johannes Kernmayer

## WEINGÜTER

Der **Weinguide Falstaff** zeichnet die besten Weingüter mit bis zu fünf Sternen aus, der **Weinguide Vinaria** mit bis zu fünf Kronen. Die Traubensymbole bei den einzelnen Weingütern geben die aktuelle Bewertung des Guides **Gault Millau** wieder.

Gault Millau vergibt bis zu fünf Trauben für das Gesamtergebnis aus Verkostungen und Erfahrungen der letzten sieben Jahre. 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

- 🍇🍇🍇🍇🍇 Weingüter, die durch große Konstanz und außergewöhnliche Qualität zu den allerbesten in Österreich zählen und weltweit in der Topliga.
- 🍇🍇🍇🍇 Qualität über viele Jahre und ausgezeichnete Weine, die auch international von Bedeutung sind.
- 🍇🍇🍇 Weingüter von österreichweit wichtiger Bedeutung
- 🍇🍇 Weine, die das Herz und die Seele erfreuen
- 🍇 junge Weingüter, die ganz neu im Guide aufgenommen wurden

#### 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](http://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](http://www.mariataferl.at)



© Hans Ringhofer

# das imperiale SCHLOSS ARTSTETTEN

Erzherzog Franz Ferdinand-Museum  
Pfingstrosenblüte Mai – Juni  
privater Natur-Schlosspark  
Gedenkstätte  
Schloss-Café  
Herbst-Theater



[www.schloss-artstetten.at](http://www.schloss-artstetten.at)  
Tel.: 07413 8006



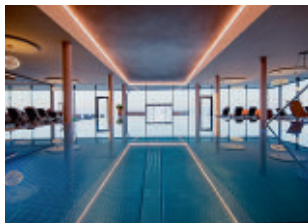
Gutschein 1+1 gratis  
(ausgen. Sonderveranstaltungen)

## 10 &gt; DAS HOTEL

Kat. \*\*\*\*, 82 Zimmer in 2 Häusern (Dusche/WC, Tel., SAT-TV, Fön, Safe, Minibar, tw. Balkon), davon 28 Panoramazimmer mit fantastischem Weitblick, 2 Honeymoon-Suiten, 2 Romantikzimmer, 2 Familien-Suiten. Infinity-In- und Outdoor-Pool, Panoramasauna, Infrarotkabine, Sole-Dampfbad, Textilsauna, Biosauna, Fitnessraum, Massage, Körperbehandlungen, Kosmetik, Minigolf, Kinderspielzimmer. **Betriebsferien:** Variable Ruhetage im Dezember und Jänner. **Preis:** Pro Person ab € 145,- inkl. Schachner Verwöhn Pension (Frühstück + Abendessen).

## &gt; DAS RESTAURANT

Räumlichkeiten für 210 Personen in verschiedenen Restaurants. **Küche:** 7-10.30 Uhr Frühstück, 12-13.30 und 18-20.30 Uhr (tel. Reservierung erbeten). **Öffnungszeiten:** Panoramarestaurant täglich 7-22.30 Uhr. **Küchenlinie:** natürlich, innovativ, mit starkem Bezug zur Region und internationalem Einfluss. **Preis:** Vorspeisen ab € 6,20 bis € 16,90. Hauptspeisen € 20,90 bis € 39,50. Desserts € 5,90 bis € 10,50. Menüs: 4 bis 6 Gänge von € 64,90 bis € 116,-.

> AUSZEICHNUNGEN  (im Panoramarestaurant)

Fotos: Miku-Media

Das familiengeführte \*\*\*\*-Hotel am Tor zur Wachau mit 300 Jahren Geschichte verbindet Tradition mit Moderne. Kulinarik auf höchstem Niveau, Herzlichkeit und das einzigartige Ambiente erwecken Ihre Sinne. Erleben Sie außergewöhnliche Genussmomente und eine kulinarische Reise durch die vielfach ausgezeichnete Küche.

Das Kellergewölbe mit 350 Jahren Familiengeschichte und das direkt angeschlossene Wein-GUT laden Weinliebhaber zu einer Erkundungstour ein. Lassen Sie Ihre Seele baumeln, während sich Ihr Blick in der phänomenalen 300km-Weitsicht verliert. Fühlen Sie sich im hoteleigenen Wellnessbereich „Wachauf-SPA“ dem Himmel so nah – mit Infinity-Pool, Panoramasauna, Infrarotkabine, Sole-Dampfbad, Waldästel-Textilsauna, Biosauna, Fitnessraum „Kraftwerk“, Sky Lounge, FITamin-Lounge mit Obst- und Teebar & kuscheligen Ruheräumen. Im hoteleigenen Park können Sie traumhaft schöne Stunden inmitten schattiger Apfel- und Nussbäume beim Outdoor-Pool verbringen. DENN DER BESTE WEG UM AUFZULADEN IST ABZUSCHALTEN.

## HOTEL SCHACHNER

Familie Schachner • A-3672 Maria Taferl 24

T +43 7413 6355

office@hotel-schachner.at • www.hotel-schachner.at

Jetzt auch  
online!

## WEIN &amp; KÜCHE

Die besten  
Adressen der  
Insider

WACHAU MAGAZIN – eine  
Auswahl der besten Adressen einfach  
mit diesem QR-Code auf  
Laptop oder Handy laden:



Top Adressen, ausgewählte  
Kultur- und Ausstellungs-Highlights  
sowie viele spannende Reportagen  
zur UNESCO-Welterbergion  
an der Donau finden Sie auch auf  
[www.wachau7.com](http://www.wachau7.com)

REISEBLOG 7 Die besten Insider-Tipps als Top-7-Ranking

WACHAU 7 NEWS

Newsletter



**ALLE ORTE – DIE BESTEN ADRESSEN**  
Der Wachau-Guide fürs Mobil-Telefon mit Portraits der besten Hotels, Restaurants, Winzer und Produzenten.



**ENTDECKUNGEN IM WELTERBE**  
Lohnenswerte Ausflugsziele, Wandern im Welterberieg, sagenhafte Anekdoten, romantische Geheimtipps und vieles mehr.



**KULTUR-HIGHLIGHTS 2023**  
Die spannendsten Events im Überblick.

Das Tor zur Wachau. Ort der Sinne



Foto: Franz Gleiß

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, Hubertuskapelle, Burgkircherl, 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.at · tiscover.com/emmersdorf od. www.emmersdorf.at

Hotel & Restaurant



Foto: Rita Newman (3), Franz Gleiß (1)



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 neu renovierten Balkonzimmer 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 haus-eigene 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. \*\*\*\*, 33 Komfortzimmer: Boxspring-Betten mit 5-Zonen-Massagematratzen, Deckenkühlung, moderner Multimedia-Ausstattung, Bad oder Dusche mit Radio, WC, Kabel-TV, gratis WLAN, gemütliche Sitzzecke, Nichtraucherzimmer. **Preis:** Ü/F p. P. im DZ: ab € 85,-, **HP-Aufpreis** ab € 28,- p. P. **Arrangements:** z. B. Genuss am Fluss in der Wachau: 3 oder 4 Tage inkl. Begrüßungsglas Frizzante, Frühstücksbuffet, 3-gäng. Gourmetmenü, Restaurantgutschein und Leihräder p. P. ab € 233,- (2 ÜN) bzw. ab € 314,- (3 ÜN).

#### DAS RESTAURANT

200 Plätze Rest., 80 Pl. Terrasse mit Donaublick. **Küche:** 11-14.30 und 17-21 Uhr. **Küchenlinie:** bodenständig, Fisch, vegetarisch, vegan, Wild, hausgemachte Mehlspeisen, gluten- und laktosefreie Speisen. **Ruhetag:** fallweise. **Preise:** Vorspeisen: € 13,- bis € 16,-, Hauptgerichte € 15,- bis € 35,- und Desserts € 5,- bis € 9,-.

#### BESONDERHEITEN

**Schloss Luberegg:** stimmungsvolle Veranstaltungen im historischen Rahmen, u.a. Hochzeiten, Seminare, Sommerfeste, Weihnachtsfeiern, goldene Hochzeiten und Geburtstagsfeiern. **4-Sterne-Landhotel Wachau**, u. a. mit 4 De-luxe-Zimmern & -suiten (Whirlwanne, Sternenhimmel, Dampfdusche, Sonnenterrasse).

#### HOTEL-RESTAURANT DONAUHOF Pichler's Wohlfühladressen

Familie Pichler · A-3644 Emmersdorf, An der 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, umfangreich renovierten 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, Dampfbad, Sauna, Massage (auf Anfrage), Infrarotkabine, Radgarage und Radverleih, vier Tagungsräume (bis max. 60 Pers.), kinderfreundlich (Babysitter auf Anfrage, Kinderspielzimmer). **Betriebsferien:** zwischen Januar und Februar variabel (auf Anfrage). **Preise:** Zimmer/Bufetfrühstück € 85,- bis € 125,- pro Person und Tag, HP-Aufschlag € 40,- 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; **variable Ruhetage;** **Küchenlinie:** regional bodenständig; **Preise:** Vorspeisen € 9,- bis € 16,-, Hauptgerichte € 12,- bis € 30,- und Desserts € 4,50 bis € 12,-.

#### > 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

#### 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

## Genuss am Fluss

Schifffahrt und mehr  
in der zauberhaften Wachau



Den Fahrplan  
der MS Austria  
finden Sie hier!



*Lebensfreude*





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:** 2. Jänner bis 29. Februar. **Preise:** Ü/F im EZ p. P./Tag € 77,- bis € 110,-; im DZ (tw. mit Klimaanlage) p. P./Tag € 65,- bis € 85,-; Suiten € 88,- bis € 115,-. HP-Zuschlag € 30,-; Gourmet-HP € 40,- bis € 48,- 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. **Ruhetag:** Montag. **Küchenlinie:** saisonale, leichte regionale und typisch österreichische Gerichte, Austrian Tapas – kleine Schmankerl. **Preise:** Vorspeisen € 10,50 bis € 16,50; Hauptgerichte € 15,- bis € 35,- und Desserts € 4,90 bis € 15,-. Mittagsteller Dienstag bis Sonntag € 8,50 bis € 30,-; saisonales Post-Menü € 45,- bis € 58,-. Degustationsmenü auf Anfrage.

#### > BESONDERHEITEN

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

> **AUSZEICHNUNGEN** †† NÖ Wirtshauskultur Prädikat „ausgezeichnete Wirtshauskultur“.

#### 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: „Wir 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, Fön, 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. **Preise:** 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 Plätze im Restaurant, 39 Pl. auf der Panoramaterasse. **Küche:** 17–21.30 Uhr. **Ruhetage:** So + 2. Ruhetag variabel, siehe Website. **Küchenlinie:** Kreative, regionale Küche, Produkte von eigener Bio-Hofmanufaktur, hausgemachte Pralinen und Schokolade. **Preise:** Vorspeisen: € 9,- bis € 14,-, Hauptgerichte € 13,- bis € 39,-, Desserts € 4,- bis € 9,-; 4-gängiges Gourmetmenü Wachauer Stube € 49,-.

#### > BESONDERHEITEN

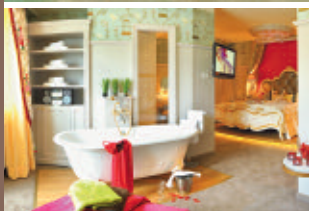
Weinverkostungen in der Vinothek „Rebstöckl“, E-Bike, geführte Wanderungen zu den Hochlandrindern. **Stilvoll schenken:** Hipfingers Marmeladen & zarte Schoko- und Marillen-Trüffeln; täglich hausgemachtes Bio-Brot. .

#### > AUSZEICHNUNGEN

Empfohlen im Guide Gault Millau 2024.

#### 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 kleinen Aggsbach Dorf befindet sich die einladende 4-Sterne-Residenz der Familie Pulker. Romantik wird hier großgeschrieben, davon zeugen auch die zauberhaften neu gestalteten Themen- und De-luxe-Suiten sowie der zum Entspannen einladende Wellnessbereich. Inmitten der idyllischen Gartenanlage findet man einen 450 m<sup>2</sup> großen Bioschwimmteich zur Erholung, Abkühlung oder zum „einfach nur genießen“. Kulinarisch vermag das Hotel mit seiner herrlichen Panorama-Donauterrasse zu überzeugen, wo heimische Spezialitäten modern und kreativ zubereitet im Mittelpunkt stehen.

Neben den Angeboten die das Hotel bietet, toppt dennoch die Lage alles – direkt vor der Haustür der Residenz beginnen einige sehenswerte Wanderwege sowie der Donauradweg. Per Fußweg lassen sich die Burgruine Aggstein sowie die Karthause Aggsbach Dorf tadellos besichtigen!

#### > 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-Kneipp-Bereich; Tagungsraum (bis 90 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. ab € 80,- je Kategorie. 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:** 12 bis 20 Uhr durchgehend. **Küchenlinie:** gehobene heimische und saisonal orientierte Küche mit Zutaten aus der Region. **Preise:** Vorspeisen ab € 10,50; Hauptgerichte ab € 16,50; Desserts € 6,50. 5-gängige Menüs ab € 55,-.

#### > BESONDERHEITEN

Spezielle Kuschelangebote in den neuen Romantik-Themensuiten.

#### > AUSZEICHNUNGEN



Empfohlen im Guide Gault Millau 2024.

#### HOTEL-RESTAURANT RESIDENZ WACHAU

Familie Pulker · A-3394 Aggsbach-Dorf · Rosenweg 2  
T +43 2753 8221 · F +43 2753 83766  
info@residenz-wachau.at · www.residenz-wachau.at



DDSG Blue Danube

## AM SONNENDECK DURCH DIE WACHAU



www.ddsg-blue-danube.at  
+43 1 588 80



MS Dürnstein

### DDSG Blue Danube Wachauschiffahrten

Am 300 m<sup>2</sup> großen Sonnendeck das Weltkulturerbe genießen



### Wachauschiffahrt

Krems – Dürnstein – Spitz – Melk



### Themenfahrten

jeden So: Wachaubrunch



## FAHRPLAN WACHAU 2024

		30.03.–03.11.	03.05.–07.10.	03.05.–07.10.	03.05.–07.10.
stromaufwärts	St.	MS Dürnstein	MS Wachau	MS Dürnstein	MS Wachau
Krems/Stein	25	10:15	13:10	15:45	
Dürnstein	20	10:50	13:40	16:20	
Spitz	16	11:45	14:35   14:45	17:20*	→ 17:30
Emmersdorf	38		15:55		18:40
Melk	98	13:20	16:05		18:50

		03.05.–07.10.	30.03.–03.11.	03.05.–07.10.	03.05.–07.10.
stromabwärts	St.	MS Wachau	MS Dürnstein	MS Wachau	MS Dürnstein
Melk	98	11:00	13:50	16:25	
Emmersdorf	38	11:10			
Spitz	16	11:40   12:00	14:40	17:10*	→ 17:25
Dürnstein	20	12:30	15:10		17:50
Krems/Stein	25	12:50	15:30		18:10

\* Jeweils bei der letzten Tour: Umstieg erforderlich um die Fahrt fortzusetzen.  
Fahrplanänderungen vorbehalten.

Infos zu allen Produkten unter [www.ddsg-blue-danube.at](http://www.ddsg-blue-danube.at)

Fotos: DDSG Blue Danube (Christian Wöckinger, Markus Haslinger), Gestaltung: Studio Ideenladen, Krems

Romantische Nostalgie am Fuße des Tausendeimerberges



Foto: Robert Herbst

Der Hauptort der mittleren Wachau, bereits 865 erstmals urkundlich erwähnt, wirkt mit seinen kopfsteingepflasterten Gassen und historischen Häusern 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. **Schloss Spitz** und **Ruine Hinterhaus**.

#### > 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 2024:** Spitzer Sonnenwende 22. Juni; Spitzer Dämmerchoppen jeden Donnerstag Juni bis August; Marillen-Sommer 28. Juni bis 28. Juli; Musikalische Weinterrassen 1., 15., 29. September sowie 13. und 27. Oktober; Spitzer Weinherbst 27. September bis 27. Oktober.

**Datums- u Programmänderungen vorbehalten, siehe auf [www.spitzaktuell.at](http://www.spitzaktuell.at).**

#### 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](http://www.spitz-wachau.com)

Weingut



Foto: Julius Hirtzberger

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, Singerriedel, Rotes Tor oder Hochrain, wachsen auf Urgesteinsböden in Südhanglage. Die Weingärten bieten beste Voraussetzungen für das außergewöhnlich hohe Niveau der gesamten Weinpalette. 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](mailto:weingut@hirtzberger.com) · [www.hirtzberger.com](http://www.hirtzberger.com)





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 Gästewunsch 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.

#### 22 > DAS HOTEL

Kat. **\*\*\*-S**, 8 DZ (Du/WC, Kabel-TV), 4 4-Sterne-gerechte Genießerzimmer: 2 Suiten (Erlebnisdusche, WC getr., Flat-TV, Terrasse), 2 Familienappartements (Wohn-Schlafraum getr., Erlebnisdusche, WC getr., Flat-TV, Terrasse), WLAN; Garten mit Komfortliegen, Parkplätze. **Betriebsferien:** Dezember bis Mitte Februar. **Preise:** Ü/F im DZ p. P. € 50,- bis € 76,-. ÜF Suite & Appartement p. P. € 47,- bis € 90,-.

#### > DAS RESTAURANT

60 Plätze im Restaurant, 70 im Gastgarten. **Küche:** 11.30 bis 20 Uhr durchgehend. **Ruhetage:** Mittwoch, Donnerstag. **Küchenlinie:** gehobene regionale Küche mit heimischen Zutaten. **Preise:** Vorspeisen € 15,- bis € 16,50; Hauptgerichte € 18,- bis € 35,-; Desserts € 4,90 bis € 13,-. 4-gängige Menüs ab € 32,-.

#### > BESONDERHEITEN

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

#### > AUSZEICHNUNGEN

#### GASTHOF PRANKL

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

Foto: extremfotos.com



Komfort-Ferienwohnungen & Superior-Doppelzimmer im Neo-Barockstil

## BAROCK-LANDHOF BURKHARDT APPARTEMENTS ★★★★★

Eingebettet in die einzigartige Wachauer Kulturlandschaft erwartet Sie der familiär geführte Barock-Landhof Burkhardt mit 6.000 m<sup>2</sup> 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. Die eleganten und geräumigen Superior-Doppelzimmer bieten Wohnkomfort auf höchstem Niveau. Weitere Annehmlichkeiten: Lift, freies WLAN und Parkplätze, Fahrradgarage und Öko-Strom, Wasch- und Trockenmaschine, großer Lebensmittelmarkt 2 Min. entfernt.

#### DAS GUTSHAUS \*\*\*\*

**Komfort-Ferienwohnungen für 2 P. (40 bis 50 m<sup>2</sup>):** Garten-, Donau- oder Weinbergblick.

**Übernachtung für 2 P.: ab € 125,-\*.**

**Komfort-Ferienwohnung für 4 P. (70 m<sup>2</sup>):**

Blick auf Weinberg und Kirche, Top-Ausstattung (u.a. große Küche, 2 Schlafzimmer).

**Übernachtung für 2 + 2 P.: ab € 140,-\*.**

**Superior-Doppelzimmer (30 bis 40 m<sup>2</sup>):** Stilvolles Ambiente, Blick auf Garten.

**Preis: Übernachtung für 2 P.: ab € 170,-\*.**

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

\*Preise bei Direktbuchungen, Änderungen vorbehalten.

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



Foto: Alexander Pfeffel



Foto: Gregor Semrad

Franz-Josef Gritsch gehört zu den produktivsten Winzern des Landes. Ihm gelingt das Kunststück, 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. Namen wie „Singerriedel“, „Loibenberg“, „1000-Eimerberg“, „Hochrain“ und „Dürnsteiner Burg“ bringen Weinfreunde zum Schwärmen. Vor einigen Jahren kam eine weitere spektakuläre Lage dazu: der „Kalkofen“ – eine besonders herausfordernde Lage im Spitzer Graben.

Das Weingut Gritsch ist immer in Bewegung: nach der Eröffnung des modernen Betriebsgebäudes, des kalmuck-Kellers, im Jahr 2015, entstand im Sommer 2022 rings um den historischen Mauritiushof eine neue Weinerlebniswelt mit Verkostungs- und Veranstaltungsraum sowie Ferienwohnungen.

#### > DAS WEINGUT

15 ha. **Rebsorten:** Grüner Veltliner, Riesling, Sauvignon Blanc, Muskateller. Zusätzliches Produktangebot: Wachauer Marillenmarmelade, Rovini-Gläser. Verkostung: Mo bis Sa 9-12 und 13-17 Uhr (außer an Feiertagen sowie nach telefonischer Anmeldung).

#### > BESONDERHEITEN

**Wohnen am Weingut.** 4 Ferienwohnungen im historischen Mauritiushof, 3 neue Ferienwohnungen beim Mauritiushof. Edles Appartement „kalmuck LOFT“ oberhalb des modernen kalmuck-Kellers mit großer Terrasse.

#### > AUSZEICHNUNGEN

★★★★★ 🍷 🍇 🍇 🍇 🍇 🍇 + 🏆 🏆 🏆 🏆 🏆

Eines der meistausgezeichneten Weingüter Österreichs.

#### WEINGUT FJ GRITSCH MAURITIUSHOF

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



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 Tannenholzmöbeln, 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 Gleaselementen verschmelzen Viothek und Weinlounge 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](http://www.donabaum.at/heuriger).

#### > DAS HOTEL

Kat. ★★★★★, 11 Designer-Zimmer und Suiten (38 bis 55 m<sup>2</sup>) 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 € 120,-, Wellens Deluxe ab € 135,-. **Betriebsferien:** Mitte November bis Mitte März.

#### > DAS STAMMHAUS

Kat. 🍷🍷🍷, DZ mit Dusche/WC und Genießerzimmer, tw. mit Extra-Wohnzimmer, Terrasse, Farbtherapedusche. LCD-TV und Minibar. **Preise:** Ü/F ab € 65,- (DZ) bzw. ab € 75,- (Genießerzimmer).

#### 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

Weingut &amp; 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 Müslisorten und Köstlichkeiten aus der Region (am Sonntag Sektfrühstück), die Sonnenterrasse, die zum gemühtlichen 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 Steinporz und Tausendeimerberg, alias Burgberg, lassen immer wieder aufhorchen. Zu verkosten sind sie in der „wein.kost.bar“, die mit kulinarischen Spezialitäten wie Antipasti, Schaf- und Ziegenkäsen sowie Wildspezialitäten und Flammkuchen aufwartet. **Tipp:** Genießerfrühstück auch für externe Gäste möglich.

#### > LAGLERS HOTEL

Kat. ★★★★★, 12 Zimmer mit Safe, Föhn, Minibar, Kabel-TV, Du/WC, 2 Genießerzimmer; Sauna, Haustiere erlaubt. **Betriebsferien:** November bis Anfang April. **Preise:** DZ/F ab € 120,-; Genießerzimmer ab € 180,-. **Kreditkarten:** Visa, Mastercard. Bankomatkassa. 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. **Geöffnet:** April bis Okt. So + Mo + Do 10–18 Uhr, Di + Mi u. Fr + Sa 10–21 Uhr. Nov. bis März geschlossen.

#### > LAGLERS WEINGUT

13 ha. Rebsorten: Riesling, Grüner Veltliner, 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.

LAGLERS HOTEL WEINBERGHOF, WEINGUT &amp; WEIN.KOST.BAR

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

Weingut &amp; Gästezimmer



Was lange währt, wird schließlich gut! Schon 1996 hat Johann junior, Winzer 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

10 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 sowie Gästezimmer am Weingut.

#### > 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: Martina Siebenhandl

Authentizität und Typizität sind zwei Schlagwörter, die recht präzise die Vorstellungen widerspiegeln, mit denen Josef und Georg Högl ihre Weine keltern. 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

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

> **AUSZEICHNUNGEN** ★★★★★ 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 + 🏆 🏆 🏆 🏆  
Regelmäßige nationale und internationale Auszeichnungen.

#### WEINGUT JOSEF UND GEORG HÖGL

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



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 Donauschlüssel 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 eine gemütliche Pension mit 11 Zimmern sowie einem Heurigen samt Panoramaterrasse und feinen Schmankerln sowie ausgewählten Gerichten unter dem Motto „traditionell und/oder extravaganter“. Verantwortlich zeichnet dafür Willy Welsler, der u. a. im Spitzenrestaurant Landhaus Bacher in Mautern kochte. **Geöffnet:** März bis Ende Oktober. **Öffnungszeiten Heuriger:** Do bis So 11–22 Uhr (Küche 12–20 Uhr).

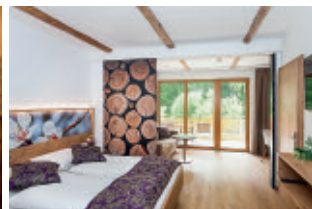
3620 Spitz · Donaulände 3 · T +43 664 9156901 · info@donauschloessel.at · www.donauschloessel.at

#### > 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



Fotos: Johannes Kermayer (2), Martina Siebenhandl (1)

Ein Wirtshaus wie aus dem Bilderbuch, das Roman Siebenhandl 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 bilden den stimmigen Rahmen für regionale 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 auch bei seinen kreativ verfeinerten Spezialitäten zeigt. Wild nimmt eine besondere Rolle ein, beeindruckend ist ebenso die Weinauswahl. Zum Wohnen stehen 18 lässig modern gestaltete Landhauszimmer sowie die Smaragd-Suite mit eigener Sauna und Whirlpool bereit. **Tipp für auswärtige Gäste:** Feines Frühstück vom Buffet gegen Voranmeldung.

#### > 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 Jänner und eine Woche Anfang Februar. **Preise:** ÜN mit Frühstück € 65,- bis € 99,- p. P. im DZ.; HP-Aufpreis p. P. € 33,- (3 Gänge) bzw. € 44,- (4 Gänge).

#### > DAS RESTAURANT

Klassische „Wirtshaus“-Gaststube (30 P.), Stüberl (25 P.), kleiner Saal „Federspiel(T)raum“ (u.a. ideal für Familienfeiern, mit Kinderspielecke; 50 P.), „Smaragd-Saal“ (130 P.), Gastgarten (60 P.), Schanigarten vorm Haus (30 P.). **Küche:** 11.30 – 14.30 Uhr u. 18 – 20.30 Uhr. **Ruhetage:** März – Mai: Mo, Di; Juni – Oktober: Di; November – Dezember: Mo, Di, Mi, Do. **Küchenlinie:** Mix aus kreativen und bodenständigen Gerichten mit regionalen, biologischen und teils selbst angebauten Produkten. **Preise:** Vorspeisen € 4,- bis € 11,-, Hauptgerichte € 12,- bis € 40,-, Desserts € 3,- bis € 10,-.

#### > BESONDERHEIT

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

#### > AUSZEICHNUNGEN ↑



Foto: Günter Strändl

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 2022: 96 Punkte für „Ried Kollmütz GV Smaragd 2021“ & „Ried Kollmütz R Smaragd 2021“; Vinaria 2023: 5 Sterne für „Ried Kollmütz R Smaragd 2022“.

#### GASTHOF WEISSES RÖSSL

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

#### WEINHOFMEISTEREI MATHIAS HIRTZBERGER

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







Foto: Michael Winkelmann

Betrieben und geführt wird das Restaurant von den beiden Pächtern nunmehr seit der Eröffnung im Juli 2014. Naturbelassene, regionale Küche trifft auf eine umfangreiche Weinkarte mit über 2.100 Positionen und herzliche Gastlichkeit. In diesem Gefüge hat jeder seinen festen Platz. Hartmuth Rameder (Pächter und Gastgeber) erfreut mit seinem humorvollen Gemüt und seiner liebevollen Kreativität Gäste, Mitarbeiter und all jene, die in der Hofmeisterei ein- und ausgehen. Erwin Windhaber (Pächter und Küchenchef) trägt seine 3 Hauben mit unaufgeregter Gelassenheit und legt mehr Wert auf Qualität und Saisonalität, als auf das große Rampenlicht.

Die Hofmeisterei selbst blickt auf eine ungleich längere Geschichte zurück. Erbaut im Jahre 1320 fungierte sie als Lesehof für das Stift Sankt Florian. Das Obergeschoss wurde von den Prälaten nachträglich aufgebaut und besticht durch seine barocke Atmosphäre und einen ausladenden Blick auf den Verlauf der Donau. Die Räume bilden auch einen stimmungsvollen Rahmen für Hochzeiten, Geburtstage, Taufen oder Firmenfeiern.

#### > 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



Foto: Monika Löff

„Unserer Philosophie entsprechend sollen unsere Weine authentisch sein und durch die Prägung der unterschiedlichen Böden, der Kleinklimata und der Winzers eine unverwechselbare Identität erhalten.“ Der Winzer Rudi Pichler sowie die nächste Generation Theresa und Rudi jun. verbinden unter diesem Statement höchsten Qualitätsanspruch und Perfektionismus mit der Liebe zum Wein.

Seit 1731 ist das Weingut im Besitz der Familie, mit dem Jahr 1997 hat Rudi Pichler das Ruder übernommen und von Anfang an auf eine unverkennbare Linie gesetzt. Grüner Veltliner, Riesling, Weißburgunder und Roter Veltliner bilden das Sortiment des Weingutes. Die Weine aus den Lagen Hochrain, Kollmütz, Kirchweg und Achleithen gehören seit Jahren zur Top-Liga des renommierten Weinbaugebietes.

Darüber hinaus sorgt der Weinkeller samt funktionellen, lichtdurchfluteten Arbeitsräumen auch optisch für Aufsehen. Das Gebäude wurde dabei, um die Trauben möglichst schonend von der Presse in den Tank zu bringen, auf unterschiedlichen Ebenen angeordnet. Überaus einladend präsentiert sich der Verkaufstraum – ein perfekter Rahmen für die vielfach ausgezeichneten Weine der Familie Rudi Pichler.

#### > DAS WEINGUT

15 ha. **Rebsorten:** Riesling, Grüner Veltliner, Weißburgunder und Roter Veltliner in den Wachauer Kategorien Steinfeder, Federspiel und Smaragd. Verkauf (Montag bis Samstag) nach vorheriger telefonischer Anmeldung.

#### > AUSZEICHNUNGEN



„A la Carte“ Trophée Gourmet Falstaff: Winzer des Jahres 2010; Guide Gault Millau 2011: Wein des Jahres. 97 Punkte (bester Weißwein) im Weinguide A la Carte 2014.

#### WEINGUT RUDI PICHLER

A-3610 Wösendorf · Marienfeldweg 122  
T +43 2715 2267  
weingut@rudipichler.at · www.rudipichler.at



Weingut



„Ehrlicher Weinbau ohne Kompromisse“ – so lautet Erich Machherndls vielversprechende Devise, der mit seinem Weingut zugleich auch die „etwas andere Wachau“ verkörpert. Im Mittelpunkt des seit 1786 im Familienbesitz befindlichen Weinguts stehen ein pittoreskes Hauerhaus aus dem 13. Jh. samt modernem, behutsam integrierten Zubau.

Die erlesenen Weine präsentieren sich reintonig, elegant, sortentypisch und mit fruchtigem Bukett. Rund die Hälfte entfällt auf Grünen Veltliner. Die großen Rieslinge stammen aus den Steinterrassen mit bis zu 40 % Hangneigung, vielen Sonnenstunden und windgeschützt. Einen besonderen Stellenwert nehmen auch exzellente Natural/Orange-Weine ein – maisevergoren, unfiltriert und schwefelfrei, wie beispielsweise die originellen, unter „Pulp Fiction“ firmierenden Cuvées aus Frührotem Veltliner und Muskateller oder Riesling und Grüner Veltliner, sowie der ohne Schwefelzugabe produzierte Syrah.

Zudem wird seit dem Jahrgang 2015 biologisch gearbeitet, die Bio-Zertifizierung erfolgte mit Jahrgang 2018.

#### > DAS WEINGUT

7 ha. **Rebsorten:** Grüner Veltliner, Riesling, Weißburgunder, Grauer Burgunder, Chardonnay, Gelber Muskateller, Zweigelt, Syrah. **Verkostung:** telefonische Voranmeldung.

#### > BESONDERHEIT

Liebevoll renoviertes Ferienhaus „Cottage 110“ in Wösendorf für bis zu 6 Personen (3 Schlafzimmer, durchwegs mit Balkon, 1 Zimmer mit Schlafcouch). Mindestaufenthalt: ab 3 Übernachtungen, Preise auf Anfrage.

#### > AUSZEICHNUNGEN 🏆🏆🏆

#### WEINGUT ERICH MACHHERNDL

A-3610 Wösendorf 1  
T +43 2715 2282 oder +43 664 4500 162  
office@machherndl.com · www.machherndl.com

Weingut &amp; Weinbühne



Foto: Michael Parak

Das Weingut der Familie Schmelz, geführt von Thomas Schmelz, ist eines der renommiertesten Weingüter der Wachau und mit der außergewöhnlichen „Wein-Bühne-Schmelz“ ein echtes Highlight – siehe Bild oben die herrliche Aussicht in die Wachauer Weinberge. 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.

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, Frenzante vom Gelben Muskateller. **Verkostung und Weinverkauf:** Mo und Di 10–12 und 13–17 Uhr, Mi 10–12 Uhr, Do, Fr und Sa 10–12 und 13–17 Uhr.

#### > DIE WEINBÜHNE

Ca. 40 Pl. **Heurigetermine:** www.schmelzweine.at. **Mitbringsel:** Feines zum Durchstößern – von der klassischen Marillenmarmelade, Chutneys und verführerischen Kreationen bis hin zu einem vegetarischen Grammschmalz.

#### > AUSZEICHNUNGEN ★★★★★ 🏆🏆🏆🏆

**Falstaff – 4 Sterne:** Ehrentafel 2023/24: Best of GV Smaragd 22 (96 Punkte), Ried Kollnitz GV SM 22 (95), Ried Steinertal GV SM 22 (95), Dürnsteiner Freiheit R SM 22 (95). Falstaff-Federspiel-Cup 2023: 3. Platz mit Pichl Point GV Federspiel 22. 3. Platz bei Falstaff-Weißwein Grand Prix mit Ried Pichl Point GV Federspiel 22. **Vinaria – 4 Kronen:** GV Ried Pichl Point Smaragd 22, GV Ried Kollnitz Smaragd 22, GV Ried Steinertal Smaragd 22, GV Best of Smaragd 22, R Ried Steinriegl Smaragd 22, R Dürnsteiner Freiheit Smaragd 22.

**Kochsalon von Martina Hohenlohe:** 1. Platz mit Stein am Rain R Federspiel 22.

#### 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

Essen, trinken und wohnen in traditioneller Moderne



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. Vielerlei Hausgemachtes kann man für zuhause erwerben oder nach „Holzapfels Picknick“ in der Biotasche erkundigen (2 bis 3 Tage Vorbestellzeit, [www.holzapfel.at/genuss-to-go](http://www.holzapfel.at/genuss-to-go)). **Tipps:** Geführte Weinproben mit Gutshofmenü, zudem ist das Weingut auch 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:** Regionale Spezialitäten für Zuhause, Jausen- und Frühstücksboxen, Marillenmarmelade, Marillensenf, Traubenkernöl, versch. Chutneys, Sulzen, Pasteten, eingelegte Nüsse, Weißwein-Essig, Gourmandisen, Eingelegtes und Geschenkkassetten u.v.m.

#### > KULINARISCHER GENUSS

Der barocke Rahmen mit chic-gemütlichem Interieur lädt zum genussvollen Verweilen ein. Spezialitäten: Schinken aus der Hausrucherei, Etagere mit kleinen Köstlichkeiten, selbst gebackenes Brot, Tafelspitz, Rieslingbeuscherl, Zander-Speckstreifen mit Marillenchutney, Waldviertler Mohnorte, Topfenockerl mit Marillenröster. **Öffnungszeiten:** So, Di, Fr 11 bis 17 Uhr, Sa und Mo 11 bis 22 Uhr. **Ruhetage:** Mi, Do.

#### > BESONDERHEITEN

Drei großzügige Gästezimmer und Suite mit getrenntem Wohn-Schlafraum. Picknick im Weingarten.

> AUSZEICHNUNGEN Restaurant: 🍷🍴 Weingut: ★★ ★ 🍷🍷🍷

#### WEINGUT HOLZAPFEL

Familie Holzapfel · A-3610 Weissenkirchen · Prandtauerplatz 36  
T +43 2715 2310 · F +43 2715 2310-9  
[weingut@holzapfel.at](mailto:weingut@holzapfel.at) · [www.holzapfel.at](http://www.holzapfel.at)

Weingut &amp; Restaurant



Foto: Martin Heez

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 11.30–14.30, 17.30–21 Uhr, Sa 11.30–15.30 Uhr. **Ruhetage:** Sonntag, Montag. **Küchenlinie:** verfeinert bodenständig; **Betriebsferien:** Ende Oktober bis Anfang Jänner. **Preise:** Vorspeisen € 10,- bis € 18,-, Hauptgerichte € 15,- bis € 32,- und Desserts € 7,- bis € 14,-.

#### > DAS WEINGUT

25 ha. **Rebsorten:** Riesling, Grüner Veltliner, Weißer Burgunder, Chardonnay, Muskateller; Spätburgunder, 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](mailto:info@weingut-jamek.at) · [www.weingut-jamek.at](http://www.weingut-jamek.at)

Der beliebte Erholungsort in der Wachau



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 & FREIZEITIPPS

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 2024:** März: Frühlingserwachen, Juni: Sonnwendfeier, Juli: Wachauer Kirtag, Juli bis September: Wachaufestspiele, August: Rieslingfest, Oktober: Sturmtage, November: Weihnachtsmarkt. **Die genauen Termine auf [www.weissenkirchen-wachau.at](http://www.weissenkirchen-wachau.at).**

#### INFORMATIONEN UND PROSPEKTE

Gästeinformation · A-36 10 Weissenkirchen 242 · T +43 2715 2600  
oder A-36 10 Weissenkirchen · Rathausplatz 32  
T +43 2715 2232 · F +43 2715 2232-22  
[gemeinde@weissenkirchen-wachau.at](mailto:gemeinde@weissenkirchen-wachau.at) · [www.weissenkirchen-wachau.at](http://www.weissenkirchen-wachau.at)

Der grüne „take away“ in der Wachau



Foto: Pamela Schmatz

Wachauer Kulturpflanzen und schöne Mitbringsel findet man in der HICK PFLANZEREI – der grüne „take away“ in der Wachau. Die befindet sich gleich neben der Gärtnerei Hick in Weissenkirchen und hat rund um die Uhr geöffnet. Verschiedene Traubensorten, Marillen- und Mandelbäume warten in Töpfen darauf, neben Wachaubüchern, frischen Blumensträußen und vielem mehr, einfach mitgenommen zu werden – bezahlen kann man vor Ort auch bequem mit Karte oder bar.

Manuela und Stefan Hick haben sich mit ihrem Betrieb auf Wachauer Kulturpflanzen und Raritäten spezialisiert. In der Gärtnerei stöbert man durch – selbst in unseren Breitengraden – winterharte Feigen, Zitrus- und Ziziphusbäume. Wer's gern scharf hat, greift zu Chili – fixfertig als Wachauer Chili-Pulver im Glas, in sechs Variationen.

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

#### > MITBRINGSSEL 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, Marillensäulen wachsen auch in kälteren Gegenden als Spalierobst; Mandelbäume, winterharte Feigen, Kaki, Ziziphus, Granatapfel u.v.m. Weiters: Weingartenpfirsich, Edelkastanie, winterharte Bitterorangen (bis -25°C), Weinstöcke per Postversand, Wachauer Chilipulver, Gartenskulpturen, Haus- und Garten-Accessoires sowie Wachau- und Gartenbücher. Jiaogulan – der Tee vom „Kraut der Unsterblichkeit“ (Eigenimport) und Reishi sowie Gesundheitsprodukte aus der Natur von „Kasimir + Lieselotte“.

#### > BESONDERHEIT

Im neuen „take away“ rund um die Uhr einkaufen.

#### HICK GÄRTNEREI & PFLANZEREI

A-36 10 Weissenkirchen · Ritzlingbachstraße 191  
T +43 2715 2291 · [gaertnerei@hick-wachau.at](mailto:gaertnerei@hick-wachau.at) · [www.hick-wachau.at](http://www.hick-wachau.at)  
24 h geöffnet sowie rund um die Uhr Wachauer Mitbringsel im Steigenberger Hotel & Spa Krems

## Hotel garni



Foto: Wachsmann Verlags-GesmbH, Kastner Media



Mit einem Wort: Bezaubernd! Familie Mandls Donauhof im idyllischen Weißenkirchen erweist sich als ungemein sympathisches 4-Sterne-Hotel garni, das in allen Belangen herzliche Wachauer Gastfreundschaft ausstrahlt. So etablierte sich das Haus als eine der liebenswertesten Ferienadressen der UNESCO-Welterbergregion, wobei das verführerische Frühstücksbuffet einen perfekten Tagesbeginn garantiert – den zauberhaften Rahmen bilden der geschmackvoll neugestaltete Frühstücksraum oder die von Marillenbäumen gesäumte Terrasse. Im Mittelpunkt stehen regionale Schmankerl, hausgemachte Marillenmarmelade, das über die Grenzen hinaus bekannte Wachauer Laberl, feine Käsesorten, frisch gebackene Mehlspeisen und viele weitere Köstlichkeiten. Großes Augenmerk wird auch Bioprodukten gewidmet, u.a. Müsli-Kreationen aus der Region, Freiland Eier aus dem Waldviertel, Biosäfte sowie Tees vom Bioproduzenten Sonnenrot. Sonntags ergänzt prickelnder Sekt das reichhaltige Angebot. Die hübschen Zimmer präsentieren sich überaus charmant und mit vielen liebevollen Details. Die gemütliche Weinstube „Donaustüberl“ (Selbstbedienung) lädt zum Plausch bei einem guten Glas Wein ein. Nur wenige Gehminuten entfernt verwöhnen sehr gute Restaurants und Heurige.

**Tipp:** Mehr als nur einen Blick lohnt die erfrischend-moderne Website.

#### > 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. **Preis:** DZ/Frühstücksbuffet p. P. € 72,- bis € 82,- 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 „Donaustüberl“** – Zutritt rund um die Uhr möglich; Selbstbedienung; edle Wachauer Weine, regionale Bierspezialitäten, B'soffene Marille, Antialkoholisches, Wachauer Frizzante und Knabberien.

#### > AUSZEICHNUNGEN

Mitglied bei ARGE 100 % Wachau.

#### HOTEL GARNI DONAUHOF

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

## Restaurant



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 ein 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:** 11.30–15 und 17–20 Uhr; Sonntag 11.30–15 Uhr durchgehend; **Ruhetage:** Montag und Dienstag; **Küchenlinie:** Fischspezialitäten; **Preis:** Vorspeisen € 10,20 bis € 14,80, Hauptgerichte € 16,40 bis € 28,80 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

Wein &amp; Keramik und Ferienwohnungen



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, Krügen, Hefel bis zu dekorativen Accessoires. Die Wachauer Tierwelt mit Smaragdeidechse, Frosch und Weinbergschnecke dient ebenso als Motiv für hübsche Schmuckelemente wie Gänseblümchen, Trauben und Blätter.

Geschmackvolle Präsente, Geschirrtücher, selbstgemachte Marmeladen, Chutneys, Salz, Marillenspezialitäten und Weine aus dem eigenen Weingut runden das Angebot ab, wobei Jungwinzer Moritz Schneeweiß hervorragende Weine keltert, bei denen Grüner Veltliner und Riesling den Schwerpunkt bilden.

Die „Alten Salzstadl'n“ beherbergen darüber hinaus drei bezaubernde Ferienwohnungen mit moderner Ausstattung.

#### > DER SHOP

**Aktuelle Öffnungszeiten** immer auf [www.wachauerwein.at](http://www.wachauerwein.at)

#### > DAS WEINGUT

5 ha. **Rebsorten:** Grüner Veltliner, Riesling, Gelber Muskateller, Sauvignon Blanc, Neuburger, Zweigelt, Riesling-Sekt, verschiedene Frizzante.

#### > WOHNEN

3 Ferienwohnungen: ausgezeichnet mit 4 Blumen

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

#### > BESONDERHEITEN

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

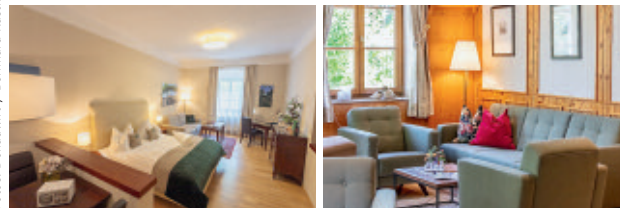
#### > AUSZEICHNUNGEN

Diverse Auszeichnungen in verschiedenen Weinmagazinen; NÖ-Landessieger Wachau DAC Riesling Smaragd 2022 Ried Achleiten, ausgezeichnet bei Salon und NÖ-Weinprämierung mit Gold.

### WEIN & KERAMIK SCHNEEWEISS

Familie Schneeweiß · A-3610 Weißenkirchen  
T +43 2715 2214 und +43 2715 2227  
[info@wachauerwein.at](mailto:info@wachauerwein.at) · [www.wachauerwein.at](http://www.wachauerwein.at)

Hotel garni



Fotos: Donauwirt / Bernhard Kastner

Das von Maria und Toni Rosenberger mit viel Herzlichkeit geführte und in den letzten Jahren komplett renovierte 4\*-Haus verfügt über liebevoll eingerichtete Wohlfühl-Zimmer, Appartements, Suiten und Junior-Suiten – tw. mit Balkon oder Dachterrasse. Bereits beim Frühstück erkennt man das große Genusspotenzial: hausgemachte Marmeladen, Brotspezialitäten, Säfte vom Obstbauern u.v.m. – es muss nicht um jeden Preis bio sein. Regionalität steht an erster Stelle, so der Tenor von Gastgeberin und Haubenköchin Maria Rosenberger, welche die Gäste auch noch mit selbstgemachten Kuchen, Gugelhupf, Aufstrichen... verwöhnt. Je nach Wetterlage versteht es sich von selbst, dass das Frühstück auf der Gartenterrasse neben plätscherndem Wandbrunnen oder sprudelndem Wasserstein genossen werden kann. Der romantische Garten mit uraltem Baumbestand wurde nach aufwendiger Umgestaltung nun wirklich zum „Gast-Garten“. Neben lauschigen Ecken mit gemütlichen Sitzmöbeln entstanden auch einige Platzel mit Liegestühlen für die Hausgäste zum Relaxen. Den Herrgott einen guten Mann sein lassen – mit kuscheligen Sesseln und Couchen zum Verweilen fühlt man sich, bei kühlerem oder schlechtem Wetter, in der neuen Hotel-Lounge „Wohnzimmer“ einfach gut aufgehoben.

#### > DAS HOTEL

Kat. **\*\*\*\* garni**, 7 DZ (NR, Dusche, getr. WC, TV, Fön, Safe, Tel., DZ tw. Dachterr. od. Balkon). 2 Suiten bis 4 Pers. (Teeküche, TV, tw. Terrasse, Bad, getr. WC, Fön, Safe), 3 Appartements bis 4 Pers. (Teeküche, getrennte Wohn- und Schlafzimmer, TV, tw. Terrasse, Bad, getr. WC, Fön, Safe). **Betriebsferien:** Nov. bis Ende März. **Preis:** Z/F p. P. und Nacht € 72,- bis € 115,- je nach Aufenthaltsdauer/Saison.

#### > BESONDERHEITEN

Das neue **WOHNZIMMER** für Hausgäste zur Selbstbedienung mit Wachauer Weinen, Bieren, antialkoholischen Getränken, Kaffee, Knabberleien ... Bücher und Zeitschriften.

**MARIA'S KÜCHENHANDWERK** – liebevoll von Hand zubereitete Produkte, natürlich vieles von der Wachauer Marille, wie Ketchup, Chutney, Senf und Marmelade, dazu hausgemachte Nudeln u.v.m. – solange der Vorrat reicht!

### 4\*HOTEL GARNI DONAUWIRT

Familie Maria | Toni | Michael Rosenberger  
A-3610 Weißenkirchen · Wachaustraße 47  
T +43 2715 2247 · F +43 2715 2247-47  
[info@donauwirt.at](mailto:info@donauwirt.at) · [www.donauwirt.at](http://www.donauwirt.at)



## Weingut



Fotos: Benno Bertl (2), Uschi Oswald (2)

Am Fuße der wunderschönen Riede Weitenberg befindet sich das vier Hektar große Weingut der Familie Gattinger. Elegante, harmonische und vor allem bekömmliche Weine zu vinifizieren, die ein unvergessliches Trinkerlebnis bieten, ist die Idee des Betriebes.

Neben Andreas und Martina ist seit Sommer 2022 auch Schwiegervater Gerald Zeiner (ehem. Profisportler) in den Betrieb eingestiegen. Gerald absolviert zurzeit die Ausbildung zum Kellermeister in der Weinbauschule Krems. Umsichtiges, nachhaltiges arbeiten ist in diesem Familienbetrieb schon immer selbstverständlich, und so wurde das Weingut ab dem Jahrgang 2022 auch offiziell mit dem Gütesiegel „Nachhaltig Austria“ zertifiziert.

Die klassischen Wachauer Weißweine werden im Weingut Gattinger umrahmt von einer Vielzahl an Rotweinsorten. Diese Liebe zum Rotwein hat eine lange Familientradition, die 2022 mit der Auspflanzung von Syrah, Merlot und Cabernet Franc ihre Fortsetzung gefunden hat.

Die Vision, ein ganzheitlich energieautarkes Weingut samt Wohnhäusern zu betreiben, wird im Herbst 2023 vollendet. Um der zunehmenden Trockenheit Einhalt zu gebieten, werden bereits die Weichen für das nächste Projekt, eine hauseigene Wasserversorgung, gestellt.

Neue Ziele umzusetzen und die Herausforderung der Zeit anzunehmen ist die Betriebsphilosophie von Familie Gattinger!

## &gt; DAS WEINGUT

4 ha. **Rebsorten:** Grüner Veltliner, Riesling, Muskateller, Chardonnay, Zweigelt, Pinot Noir, Cabernet Sauvignon, Roesler, Syrah, Merlot und Cabernet Franc. **Verkostung:** nach telefonischer Anmeldung.

## FAMILIEN-WEINGUT GATTINGER

A-3610 Weißenkirchen · Pfarrer-Burger-Straße 350  
T +43 650 2343 650 · F +43 2715 2343  
office@gattinger-wachau.at · www.gattinger-wachau.at

## Weingut &amp; 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.

## &gt; DAS WEINGUT

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

## &gt; 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 und Kaffeemaschine in der Junior-Suite und im Prinzessinnen-Turmzimmer.

## WEINGUT &amp; GÄSTEZIMMER ZOTTL

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

Hotel &amp; Restaurant



Fotos: Frank Heuer, Kirchenwirt, 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. **Geöffnet:** März bis Dezember. **Preis:** ÜN/F5 p. P. im DZ € 95,- bis € 145,-; in einer Suite € 125,- bis € 175,-.

#### > DAS RESTAURANT

70 (Restaurant), 70 (Terrasse) Plätze. **Küche:** 11 bis 20 Uhr durchgehend; **Ruhtag:** In der Hauptsaison voraussichtlich täglich geöffnet, Nebensaison variabel. **Küchelinie:** verfeinerte Hausmannskost. Besondere Räumlichkeiten für Veranstaltungen, Feiern und Tagungen. **Betriebsferien:** Jan, Feb. **Preis:** Vorspeisen € 7,- bis € 19,-; Hauptgerichte € 14,- bis € 40,-; Desserts € 5,- bis € 14,-.

#### > 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.

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

Weingut, Gästehaus &amp; 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 m<sup>2</sup> große Appartements bereit.

#### > DAS WEINGUT

9 ha. **Rebsorten:** Grüner Veltliner, Riesling, Sauvignon blanc, Muskateller, Rosé Frizzante. **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, Gästekühlschrank. Frühstücksbuffet, Parkplatz, Garten mit Liegewiese. Komfort-Appartements mit Donaublick. Parkplatz, Garten mit Liegewiese. **Preis:** € 60,- bis € 70,- pro Person mit Frühstück. Appartements 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.

WINZERHOF LEHENSTEINER

A-3610 Weißenkirchen · Kremser Straße 7  
T +43 2715 2284 oder +43 664 5732 880  
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, Traminer 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 und Traminer. **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 &amp; 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 (Auszeichnung Falstaff-HeurigenGuide 2023: „der Heurige mit den besten Weinen“).

#### > 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, beschaualichen 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 Sa 11.30–13.30 und 17.30–20.30 Uhr, So 11.30–14 und 17.30–19 Uhr. **Ruhetage:** Montag und Dienstag; von Januar bis Ostern: Montag bis Mittwoch. **Küchenlinie:** gehobene Regionalküche mit Waldviertler Grundprodukten. **Preise:** Vorspeisen: € 9,50 bis € 16,-, Hauptgerichte € 16,- bis € 39,- und Desserts € 4,80 bis € 12,-.

#### > 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



Fotos: Inge Funke (2), Johannes Kernmayer (1)



Genuss ist für Familie ESSL ein Grundbedürfnis, das mit allen Sinnen erlebt werden darf. Ein Besuch im gleichnamigen Landgasthaus in Rührsdorf am rechten Donauufer soll nicht einfach nur satt machen. Es soll ein Erlebnis aus Gastfreundschaft, Gemütlichkeit und Geschmacksnuancen sein. Altbewährte Wirtshausklassiker treffen auf einen kräftigen Schuss Innovation – so kann man die Küchenlinie des Hauses beschreiben.

Mit den „Essl'schen Klassikern“ wird dem klassischen Wirtshaus gefrönt – würzige Grammelknödel, geröstete Kalbsleber und das längst berühmte ESSL-Backhendl stehen im Rampenlicht. Aber auch die kreative und geschmackvolle Jahreszeitenküche mit frischen, heimischen Biofischen, Biogemüse von Kleinbetrieben, Fleisch von der Fleischerei Höllerschmid, Wild aus dem Dunkelsteiner Wald und weiteren grandiosen Produkten verwöhnt die Gaumen. In der Weinkarte finden sich altbekannte Namen, junge Newcomer und unbekannte Schätze der Weinwelt. Eine große Rolle spielen die Wachauer Winzer, aber auch den anderen österreichischen und internationalen Weinbaugebieten wird die Bühne geboten.

#### > DAS RESTAURANT

**Sitzplätze:** 80 innen, 80 außen. **Öffnungszeiten:** Mittwoch 18–23 Uhr (Küche bis 21 Uhr); Donnerstag, Freitag 11.30–14.30 Uhr (Küche bis 14 Uhr) und 18–23 (Küche bis 21 Uhr); Samstag 11.30–15.30 (Küche bis 14.30 Uhr) und 18–23 Uhr (Küche bis 21 Uhr); Sonntag 11.30–16 Uhr (Küche bis 15 Uhr). **Ruhetage:** April bis Oktober: Montag und Dienstag; November bis März: Montag bis Mittwoch. **Preise:** Vorspeisen € 7,- bis € 20,-, Hauptgerichte € 20,- bis € 37,-, Desserts € 8,- bis € 15,-. Menü Carte blanche in 5 oder 6 Gängen (€ 88,- bzw. € 105,-).

#### > AUSZEICHNUNGEN

#### LANDGASTHAUS ESSL

Familie ESSL  
A-3602 Rossatz · Rührsdorf 17 · T +43 2714 6384  
info@landgasthaus-essl.at · www.landgasthaus-essl.at

## Weingut



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 Krems 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.

Mit dem Jahrgang 2021 sind die Weine bio zertifiziert.

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

## &gt; DAS WEINGUT

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

## &gt; 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



Herrlicher Südufer-Blick von Rossatz auf Dürnstein mit seiner berühmten blauen Kirche.

Foto: Frank Heuer

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, das von 23. 3. bis 27. 10. geöffnet ist. Die alten Bürgerhäuser und verträumten Plätzchen sowie die Winzerorte Oberloiben und Unterloiben können mittels der neuen „Top-Tours Dürnstein“ (Infostelen plus Audioguide) erkundet werden: vom kompakten Sightseeing bis zur gemütlichen Wanderung. So lässt sich die „Perle der Wachau“ in seiner gesamten Pracht erleben!

#### > WEINTIPP

Domäne Wachau, Dürnstein 107: Vinothek, Kellerführungen.

#### > SPORT UND ERHOLUNG

Kuenringer-Badeteich, Donau-Badestrand, Beachvolleyball, Tennis, Fischen, Klettern, Ausgangspunkt unzähliger Wanderwege und Radtouren. Donauschiffahrt, Ausflugsfähre nach Rossatz, Bummelzug durch die Weingärten, Themenweg Richard Löwenherz zur Ruine. 5 Top-Tours plus Audioguide.

**Termin-Highlights 2024:** 14.-16. 3. Symposion Dürnstein; 4.-18. 4. Wachau Gourmet Festival; 26.-28. 4. Schubertiade Dürnstein; 4.-5. 5. Weinfrühling; 30. 5. Fronleichnamprozession Loiben und Dürnstein; 15. 6. Music & Wine Kellerschlössel Domäne Wachau; 22. 6. Sonnwendfeier Dürnstein und Weinerlebnis Loibenberg; 2.-4. 8. Feuerwehrfest Oberloiben; 22. 9. Erntedank-Hochamt mit Prozession und Pfarrfest im Stiftshof; Dezember-Wochenenden Wachauer Advent Schloss & Stift Dürnstein. **Alle Termine auf [www.duernstein.at](http://www.duernstein.at)**

#### INFORMATION UND PROSPEKTE

Stadtgemeinde Dürnstein · A-3601 Dürnstein/Wachau  
T +43 2711 219 · F +43 2711 442  
office@duernstein.gv.at · [www.duernstein.at](http://www.duernstein.at)  
Tourismus-Info von April bis Oktober T +43 2711 200 · info@duernstein.gv.at

Hotel-Restaurant & Weingut



Das Refugium Pfeffer liegt behutsam eingebettet in den eigenen Weingärten am Fuße des Schreiberberges, 900 Meter westlich von Dürnstein. Familiär geführt, mit dem Charme der gelebten Gastlichkeit seit 1973, verwöhnen luxuriöse Genießzimmer mit Klimatisierung via Kühldecken, Sonnenbalkonen und Blick auf die Donau, Penthouse-Spa mit finnischer sowie Biosauna, Infrarotsauna, Solegrotte, Dampfbad und beheiztem Panorama-Infinity-Pool; Beauty- und Massagebereich; Genuss-Restaurant mit regionaler Spezialitätenküche (AMA Gütesiegel); gemütliche Veranstaltungsräume Smaragd, Romantik- und Kirschstube; Weine vom eigenen Weingut und hausgebrannte Köstlichkeiten: Marille, Trester, Nuss u.v.m. vom Senior-Chef persönlich gebrannt. Weiters: Picknick-Erlebnis am Sonnenplateau des Schreiberberges – 20 min Wanderweg ab Hotel; Obst und Gemüse aus dem eigenen Garten sowie Honig aus der eigenen Imkerei. Eine Kombination, die Ruhe und Entspannung bringt und einen fantastischen Mix für Wellnessaffine, Weinliebhaber und Genussreisende bietet.

#### > DAS HOTEL

Kat. \*\*\*\*, 54 Zimmer, 2 Appartements; 3 Tagungsräume (bis 45 P.), Wellnessbereich mit Sonnenterrasse, beheiztes Freibad, 5 Saunen, Beautybereich (Massage, Kosmetik...); großzügige Lounge, eigener Parkplatz, Garage. **Betriebsferien:** Weihnachten, Jänner bis Mitte März. **Preis:** Ü/F p. P. je Zimmertyp € 70,- bis € 150,-; HP-4-Gang-Menü ab € 45,-.

#### > DAS RESTAURANT

120 Pl. Restaurant + 60 auf der Terrasse. **Küche:** 18.30–20 Uhr. **Ruhetag:** Sonntag. **Betriebsferien:** siehe oben. **Küchenlinie:** hochwertige, saisonale Schmankerlküche in Kombination mit leichten Spa-Gerichten. **Preis:** Vorspeisen € 8,50 bis € 30,-; Hauptgerichte € 16,20 bis € 40,-; Desserts € 6,50 bis € 22,-; 7-gängiges Weindegustationsmenü inkl. Wein € 80,-.

#### > DER WEINBAU

Qualitätsweingut: Riesling und Grüner Veltliner sowie Neuburger, Muskat Ottonel, Blauer Zweigelt und Blauer Portugieser. Verkostungen nach Vereinbarung an der 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](http://www.pfeffel.at)



Foto: Gregor Semrad

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.

#### > DAS HOTEL

Kat. ★★★★★, Mitglied bei den Relais & Chateaux-Hotels, 28 DZ, 5 EZ, 12 Suiten, 1 Villa 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. **Preise:** ÜN/Frühstück pro Pers. im DZ € 150,- bis € 330,-.

#### > DAS RESTAURANT

60 (Rest.), 120 (Terrasse) Plätze; Hausbar. **Warme Küche:** 12–14 und 18.30–21 Uhr. **Kein Ruhetag. Küchenlinie:** moderne österr. Küche, ergänzt um trad. Haute Cuisine. **Preise:** Vorspeisen € 17,- bis € 28,-; Hauptgerichte € 22,- bis € 44,-; Desserts € 10,- bis € 16,-. Küchenchef: Mario Scandura; Sous-Chef: Roswitha Dornhofer.

#### > BESONDERHEITEN

Gemütlicher Grill-Heuriger · [www.grill.schloss.at](http://www.grill.schloss.at).  
Villa Schönthal – intimes Refugium mit allen Annehmlichkeiten eines 5-Sterne-Hotels · [www.villawachau.at](http://www.villawachau.at)

#### > AUSZEICHNUNGEN



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 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 efeuumrankter Stadtmauer und ehemaliger gotischer Kirche liegend, ermöglicht heute der paradiesgleiche Klostergarten vollkommene Entspannung.

#### > DAS HOTEL

Kat. ★★★★★, 33 Zimmer, 6 Suiten; Freischwimmbad im großen Rosenpark (exkl. für Hausgäste); Tagungsräume (bis 30 P.); kinderfreundlich. **Betriebsferien:** 1. Jänner bis 18. April 2024 und 22. bis 25. Juli 2024. **Preis/Zimmer inkl. Frühstück:** Einzelzimmer ab € 144,-; Doppelzimmer zur Einzelnutzung ab € 169,-; Doppelzimmer ab € 222,-; Junior Suite ab € 337,-; Suite Löwenherz ab € 352,- und Suite Margareta ab € 387,-.

#### > DAS RESTAURANT

60 Sitzplätze, Donauterrasse, historische Räumlichkeiten. **Küchenlinie:** traditionelle, regionale und kreative Küche. **Öffnungszeiten und Speisekarte:** siehe Homepage.

#### > BESONDERHEIT

Ehemaliges Klarissenkloster mit historischem Ambiente.

#### > AUSZEICHNUNGEN



#### HOTEL SCHLOSS DÜRNSTEIN

Familie Thiery  
A-3601 Dürnstein · T +43 2711 212  
[hotel@schloss.at](mailto:hotel@schloss.at) · [www.schloss.at](http://www.schloss.at)

#### HOTEL RICHARD LÖWENHERZ

Thiery GmbH · A-3601 Dürnstein 8  
T +43 2711 222  
[hotel@richardloewenherz.at](mailto:hotel@richardloewenherz.at) · [www.richardloewenherz.at](http://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.

#### 58 > 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, Marillermarmelade. **Konditorei-Spezialitäten je nach Saison:** Wachauer Torte (Nusstorte mit Marillermarmelade), Plundergebäck, Mohnzelten, Zwetschkenfleck, 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 5–15 Uhr, Sa 6–12 Uhr, So 7–11 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-wachau.at · www.facebook.com/BaekereiSchmidl  
www.facebook.com/WachauerLaberl



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-Herzler, 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 „Charlotte au Chocolat“ in Dürnstein 3** · 3601 Dürnstein  
T +43 (0)2711/20455. **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](http://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.

#### > DER HOFLADEN

**Geöffnet:** Di und Do 9 - 12 Uhr. **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](mailto:info@wachauer-safran.at) · [www.wachauer-safran.at](http://www.wachauer-safran.at)

Vinothek, Shop und Kellerschlüssel



Foto: Domäne Wachau

Mit Weingutsleiter und Master of Wine Roman Horvath und Kellermeister Heinz Frischengruber verfolgt die Domäne Wachau einen kompromisslosen Qualitätsweg und zählt heute zu den führenden Weingütern des Landes – Handwerk, Typizität und Herkunfts-Charakter stehen hier stets im Vordergrund. Die Winzerfamilien der Domäne Wachau sind die Helden des Weinguts. Sie sind es, die das vielfältige Wachauer Terroir perfekt interpretieren und ihre kleinen Parzellen detailverliebt, handwerklich und nachhaltig bearbeiten. Sie bringen die Weingärten zum Blühen, errichten und pflegen die Trockensteinmauern, achten auf Biodiversität und setzen zunehmend auf Biobewirtschaftung. Top-Weine entstehen im Weingarten – und obwohl die Domäne Wachau einen der modernsten Weinkeller der Region besitzt, respektiert man die altbewährte Philosophie: minimale Intervention wird als naturgemäßer Idealzustand verstanden.

#### > DAS WEINGUT

In der Vinothek (direkt am Weingut) und im Shop (in der Altstadt von Dürnstein) stehen die Tore weit offen. Und es lohnt sich vorbeizuschauen: Angeführt von lebendigen Steinfedern und eleganten Federspielen stehen auch alle Smaragde bis hin zu den großen Wachauer Lagen zur Verkostung bereit. Daneben gibt es die legendären Veltlinerbrände des Weingutes und ein ausgewähltes Sortiment an Wachauer Spezialitäten.

#### > BESONDERHEIT

**Kellerführung und Weinverkostung:** Man erkundet gemeinsam die barocken Kellergewölbe unter dem Dürnstener Kellerschlüssel und erfährt, was die Wachau als Weinbaugebiet so außergewöhnlich macht. Bei der anschließenden Verkostung kommt man genussvoll den Besonderheiten von Steinfeder, Federspiel und Smaragd sowie den Wachauer Rebsorten auf die Spur. April bis Okt. jeden Fr und Sa 14 Uhr (ca. 1,5 h); € 18,- p. P., Anmeldung erbeten.

#### > AUSZEICHNUNGEN

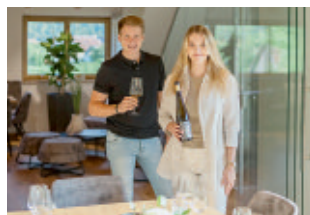
★★★★ Worlds Best Vineyards – Platz 14 (von 50)



#### DOMÄNE WACHAU

A-3601 Dürnstein 107  
T +43 2711 371 · F +43 2711 371-13  
[office@domaene-wachau.at](mailto:office@domaene-wachau.at) · [www.domaene-wachau.at](http://www.domaene-wachau.at)

Weingut



Fotos: Robert Herbst

Jung, modern, innovativ – das ist das Credo des aufstrebenden Weinguts von Simon Gattinger. Mit Auszeichnungen von renommierten Weinbewertungen wie Robert Parker, James Suckling und Jancis Robinson sowie herausragenden Punkten von nationalen Weinguides hat Simon in kürzester Zeit die Weinwelt beeindruckt. 20 Jahre lang wurden in dem Familienweingut Gattinger keine eigenen Weine gekeltert, stattdessen wurden die Trauben an Nachbarwinzer verkauft. Nach einer weinbaulichen Ausbildung und der Absolvierung von internationalen Praktika entschloss sich Simon 2017 dem Familienweingut wieder Leben einzuhauchen und seine eigenen Weine zu keltern. Jetzt entstehen in den Rieden Klostersatz, Burgstall, Kreutles, Loibenberg und Höhereck edle Rieslinge und raffinierte Grüne Veltliner mit viel Liebe zum Detail und unverwechselbarem Charakter. Der kürzlich eröffnete Weinkeller in der traditionsreichen Kellergasse Unterloiben bietet den perfekten Rahmen für Verkostungen und beeindruckt mit moderner Weingut-Architektur, Lounge-Bereich, privatem Verkostungsraum und Terrasse mit Panoramablick auf den Loibenberg. Die Verkostungen können individuell gestaltet werden und beinhalten verschiedene Heurigenjause, eine Besichtigung der Erlebnisplattform Loibenberg, spannende Kellerführungen und Riedenfahrten mit einer Holzzippe auf der Donau.

#### > DAS WEINGUT

ca. 4 ha. **Rebsorten:** Grüner Veltliner, Riesling. **Verkostung:** Mo bis Sa 10–18 Uhr am Weingut nach telefonischer Voranmeldung sowie nach Vereinbarung auch auf der Erlebnisplattform Loibenberg. **Zusätzliches Produktangebot:** Marillenbrand.

#### > AUSZEICHNUNGEN ★ 🍷 🏆 🏆

Falstaff: 94 P. für GV Smaragd Ried Kreutles & Riesling Smaragd Ried Loibenberg; 93 P. für GV Smaragd NOMIS & Riesling Smaragd Höhereck; 92 P. für Riesling Federspiel Burgstall.

Vinaria: 4 Sterne für Riesling Smaragd Höhereck & Riesling Smaragd Loibenberg, 3 Sterne für GV Smaragd Kreutles, GV Smaragd NOMIS & GV Federspiel Klostersatz. Internationale Top-Bewertungen von Robert Parker, James Suckling und Jancis Robinson.

#### WEINGUT SIMON GATTINGER

A-3601 Dürnstein · Unterloiben 134  
T +43 660 492 66 40  
info@weingutgattinger.at · www.weingutgattinger.at

Weingut



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 Steillagenweinbau 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 bewahrt 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

★★★★★ 🍷 🏆 🏆 🏆 🏆 🏆 🏆

Eines der meistausgezeichneten Weingüter Österreichs.

#### WEINGUT LEO ALZINGER

A-3601 Dürnstein · Unterloiben 11  
T +43 2732 77900 · F +43 2732 77900-50  
weingut@alzinger.at · www.alzinger.at





Foto: Johannes Kernmayer

Familie Knolls Restaurant im idyllischen Unterloiben ist längst zu einer Institution für eine „hinreißende, bürgerlich-bodenständige Küche“ (Zitat deutscher Restauranttester) mit erfrischend pffiffigem Einschlag avanciert. Den heimeligen Rahmen bilden die 400 Jahre alten Stuben mit biedermeierlichem Interieur sowie – von März bis September – der gegenüberliegende, märchenhaft schöne Garten, wo unter Obstbäumen, in der lauschigen Veranda oder einem der gediegenen Gasträume getafelt wird.

Vater und Sohn Knoll verführen ihre Gäste mit Gerichten wie dem legendären Butterschnitzel, hausgemachtem Gänseleberparfait, Kutteln in Weißweinsauce, Wachauer Fischsuppe, gebratenem Waller, frischen Forellen aus dem Aquarium, Freilandente mit Waldviertler Knödeln oder – als süßer Abschluss – mit Hollerkoch und himmlischer Cremeschnitte. Dazu genießt man am besten die grandiosen Weißweine des von Cousin Emmerich Knoll, einem der Wachauer Star-Winzer, geführten Familienweingutes.

#### > DAS RESTAURANT

120 Plätze, Terrasse, Gastgarten, Tagungsraum. **Küchen-Akkommodationszeiten:** 11.30 – 19.30 Uhr, **bitte telefonisch oder per e-mail reservieren.** **Ruhetage:** Montag und Dienstag; **Küchenlinie:** gehoben bodenständig und leicht mit regionalen Produkten. **Preise:** Vorspeisen € 12,- bis € 23,-, Hauptgerichte € 22,50 bis € 37,-, Desserts € 8,90 bis € 13,-.

#### > BESONDERHEIT

Hausgemachte Mitbringsel wie Nusschnaps, Marillenmarmelade, Weine aus dem eigenen Weingut und Gänseleberparfait.

#### > AUSZEICHNUNGEN



#### RESTAURANT LOIBNERHOF

Familie Knoll · A-3601 Dürnstein · Unterloiben 7  
T +43 2732 82890  
reservierung@loibnerhof.at · www.loibnerhof.at



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, Trum 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.

#### > DAS WEINGUT

18,5 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 telephonischer 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 &amp; 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, finessenreicher 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 Hungrige empfiehlt sich ein Besuch im Heurigen „Alter Klosterkeller“ mit historischem Steingewölbe und Panoramaterrasse in Dürnstein. Hier werden zu herzhafsten Schmankerln die edlen Weine des Tegernseerhofes serviert.

#### > DAS WEINGUT

23 ha. **Rebsorten:** Grüner Veltliner, Riesling. **Rieden:** Schütt, Loibenberg, Steinertal, Kellerberg, Höhereck. **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](http://www.alter-klosterkeller.at), [office@klosterkeller.eu](mailto:office@klosterkeller.eu)) verkostet und auch erworben werden. **Geöffnet:** März bis Oktober: Mo, Mi bis Fr ab 15 Uhr, Sa, So und Fei ab 12 Uhr; **Ruhetag:** Dienstag. 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](mailto:office@tegernseerhof.at) · [www.tegernseerhof.at](http://www.tegernseerhof.at)

Restaurant



Fotos: Johannes Kermajyer

Ein kleines Juwel in leuchtendem Schönbrunnergelb mit grünen Fensterläden und hübscher Terrasse, das sich nicht nur optisch als Parade-Gasthaus präsentiert. Holztafelungen und Leinentischtücher verleihen Schank- und Gaststube eine ungemein heimelige Note. Alles wirkt liebevoll gepflegt, aber wohltuend entspannt. Leere Weinflaschen zeugen von der Passion des Patrons Gerald Diemt, der als Dipl.-Sommelier rund 200 Positionen mit vielen Raritäten auf seiner Weinkarte führt. Glasweise Top-Weine gibt's vom benachbarten Tegernseerhof, einen immer aus der Magnum. Passend dazu sorgt der leidenschaftliche Küchenchef Jakob Rafferseeder für eine bodenständige Kulinark mit Finesse. Traditionelle Gerichte treffen auf Gänseleber, Marchfelder Spargel oder Filetspitzen. Immer dabei als Hausklassiker das Paprikahenderl à la Mama Diemt, Beef Tatar, Rindsgulasch, Kalbsrahmbeuscherl mit Serviettenknödel oder Marillenpalatschinken. Am Samstag wird der Schweinsbraten mit Erdäpfelknödel und Sauerkraut ins Rohr geschoben, tags zuvor ergänzt das steirische Backhendl die Karte.

#### > DAS RESTAURANT

60 Plätze innen, 35 im Freien. Küche: 11.30 – 21.00 Uhr durchgehend; **Ruhetage:** Mittwoch und Donnerstag; **Küchenlinie:** moderne Wirtshausküche gepaart mit Klassikern. **Preise:** Vorspeisen € 6,- bis € 16,-, Hauptgerichte € 12,- bis € 32,-, Desserts € 4,- bis € 9,-.

#### > BESONDERHEITEN

„Meat & Greet“-Fleischspezialitäten aus dem Green Egg im Juli an einem Montag. Mitte November bis Mitte Dezember: 4 Degustationsabende mit jeweils 2 Winzern.

#### > AUSZEICHNUNGEN † 🍷

Empfohlen in der „A-List“ sowie im Slow-Food-Guide.

#### RESTAURANT WACHAUERSTUBE

Gerald Diemt · A-3601 Dürnstein · Unterloiben 24  
T +43 27 32 85 950  
[bestellen@wachauerstube.at](mailto:bestellen@wachauerstube.at) · [www.wachauerstube.at](http://www.wachauerstube.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 lichtdurchfluteten Cuvée-Club, den behaglichen Weinstuben und den aussichtsreichen Terrassen werden Leib und Seele mit regionalen Spezialitäten und Weinraritäten verwöhnt. Im Sommer lockt die Dachterrassenbar Sky Garden mit traumhaftem Ausblick. **Entspannen:** Ein wahrer Ort der Ruhe und Erholung ist der 3.000 m<sup>2</sup> 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 m<sup>2</sup> Panorama-Fitnessbereich, Relaxen bei einer Massage oder sich beim Gesundheits-Check bewusst dem eigenen Körper widmen. Außerdem: Heilgymnastik, manuelle Medizin, Osteoporose- und sportwissenschaftliche Trainingseinheiten.

#### > DAS HOTEL

130 Zimmer und 43 Suiten, größtenteils 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.** **Preise:** ÜF ab € 80,- bzw. Verwöhnkulinarik ab € 139,- (p. P. im DZ, je Kategorie).

#### > DAS RESTAURANT

Küchenzeiten, Ruhetage, Preise auf Anfrage!

#### > 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

Weingut, Weinstube, Gästehaus &amp; Kosmetik



Foto: Nikolaihof

Mit über 2000 Jahren Geschichte gilt der Nikolaihof als eines der ältesten Weingüter und ist das älteste bewohnte Gebäude Österreichs. Die gemütliche „Weinstube“ sowie der idyllische Innenhof mit seiner 115-jährigen Kaiserlinde bilden den Rahmen für die originelle, biozertifizierte Wachauer Küche.

#### > DAS WEINGUT

21 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

Bis ca. 130 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 € 6,- bis € 13,-, Hauptgerichte € 13,- bis € 33,-, Desserts € 9,- bis € 13,50. **Reservierung:** gast@nikolaihof.at oder +43 2732/82901.

#### > BESONDERHEIT


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

#### > DAS GÄSTEHAUS & GRÜNER BAUM WACHAU

**Gästehaus:** 21 Zimmer und 4 Chalets; biozertifiziertes Frühstück, großer Garten mit Naturbadeteich, Saunahaus, Abenteuerspielplatz; p. P. N/F ab € 68,-. **Familie Samek, Mautern, Kainzstr. 14, T +43 (0)676/4331828, wohnen@nikolaihof.at, www.advineas.at**

**Grüner Baum:** Sanft renovierte Gästezimmer im klassischen Retro-Chic im Herzen von Mautern, Rathausplatz 2, T +43 (0)676/4403512, gast@gruenerbaum-wachau.at, www.gruenerbaum-wachau.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



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 2022“ gekürt. Für eine perfekte und charmante Betreuung garantieren Susanne Dorfer-Bacher sowie Top-Sommelière Ivanna Kupita. Legendar auch Klaus Wagners Weinkeller mit allem, was in den Weinbaugebieten Wachau, Krems-, Kamp- und Donautal Rang und Namen hat; exzellent auch der Rotweinbereich mit Frankreichs Elite. Feinsten Wohngenuss versprechen die eleganten Landhauszimmer, beim sagenhaften Frühstück verwöhnt Johanna Stiefelbauer „ihre“ Gäste.

#### > DAS HOTEL

20 Betten, Hausprogramme. **Betriebsferien:** Jänner, Februar. **Preise:** Zimmer mit Frühstück p. P. So bis Fr € 100,- bis € 165, Fr bis So € 105,- bis € 165,-, zzgl. € 2,50 Ortstaxe. **Nur Visa Card, Diners Club, EC-Karte und Master Card.** **Arrangements:** Einen Überblick über die verschiedenen Arrangements sowie Kochkurse finden Sie auf der Webseite [www.landhaus-bacher.at](http://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 18.30–20.30 Uhr (Annahmeschluss), So durchgehend (19.30 Uhr Küchenannahmeschluss). **Ruhetage:** Mo, Di ganztags und Mi tags. **Küchenlinie:** kreative österreichische und internationale Küche.

> **AUSZEICHNUNGEN** 🍴🍴🍴🍴🍴 🌟🌟🌟 (= 2 Michelin-Sterne 2009) Eines der meistausgezeichneten Restaurants: Gault Millau-Koch d. J. 2009; Bertelsmann-Spitzenkoch 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](mailto:info@landhaus-bacher.at) · [www.landhaus-bacher.at](http://www.landhaus-bacher.at)



Foto: Weingut Hutter

Wo heute der Silberbichlerhof steht, befanden sich einst die ersten Wachtürme der Römersiedlung Favianis. 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, beeindrucken 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 sowie als Spezialität der Graue Burgunder; in Ausnahmehar Jahren auch außergewöhnliche Süßweine (Beerenauslese, Trockenbeerenauslese). **Verkostung und Weinverkauf:** Mo bis Sa 10–17 Uhr oder nach telefonischer Vereinbarung. **NEU seit 2021:** Nachhaltig-Austria zertifiziert.

#### > DER HEURIGE

60 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 ★★★★★

TASTED (Andreas Larsson, Best Sommelier of the world): Smaragd GV Alte Platz 2021 (92 P.), Smaragd GV Süssenberg 2021 (92 P.), Smaragd Riesling Hollerin 2021 (93 P.), Smaragd Riesling Loibenberg 2021 (93 P.). ÖGZ 2021: 1. Platz und Goldmedaille für Grauer Burgunder. Mundus Vini Gold für Smaragd GV Süssenberg 2015 und Smaragd GV Süssenberg 2017. Wein Pur Trophy: Smaragd Riesling Hollerin 2017 (91 P.).

#### WEINGUT HUTTER – SILBERBICHLERHOF

Familie Hutter · Silberbichlerhof · A-3512 Mautern · St.-Pöltner-Straße 85  
T +43 2732 83004, +43 664 7354 3143 oder +43 664 7362 5932  
F +43 2732 83004-4 · [info@hutter-wachau.at](mailto:info@hutter-wachau.at) · [www.hutter-wachau.at](http://www.hutter-wachau.at)



Fotos: Kermayer, Fally (2)

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. 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 € 58,-; im DZ € 47,50.

#### > DAS RESTAURANT

120 Plätze; Kastaniengarten (80 Plätze); behindertengerecht. **Küche:** Sa und So durchgehend 11.30 – 19.30 Uhr (letzte Küchenannahme), Mo, Di und Fr 11.30 – 14.00 Uhr (letzte Küchenannahme) und 18.00 – 20.30 Uhr (letzte Küchenannahme). **Ruhe-tage:** Mi, Do. **Küchenlinie:** verfeinert bodenständig mit internationalen Bereicherungen; Preise: Vorspeisen € 9,50 bis € 17,50, Hauptgerichte € 15,50 bis € 35,- und Desserts € 6,- bis € 11,50. Menüs auf Vorbestellung; **NEU:** Mittagsmenü mit Suppe, Hauptspeise und Dessert € 10,50). 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



## Die Weinkategorien

Die 1983 als Vereinigung von Wachauer Winzern gegründete Vinea Wachau setzt auf ein klares Bekenntnis zu naturbelassener Produktion. Die geschützten Marken Steinfeder®, Federspiel® und Smaragd® garantieren die Einhaltung der strengen Selbstkontrolle und dürfen ausschließlich von Mitgliedern verwendet werden.

*Steinfeder*®

**Unter 11,5 Vol.-% Alkohol:** Benannt nach einem federleichten Gras, das in den trockenen Urgesteinslagen der Wachau wächst. Mit feinen Fruchtaromen und Finesse bei einem Alkoholgehalt von maximal 11,5 % sind sie bestens geeignet als leichte, spritzige Aperitifweine, Begleiter von Vorspeisen, zu kalten Buffets oder als Party-Weine.



**Von 11,5 und 12,5 Vol.-% Alkohol:** Die Bezeichnung erinnert an das Federspiel der Kuenringer Falkner und steht für die Verbindung von Kraft und Eleganz. So passen auch diese Weißweine bei vielen Anlässen: sie verbinden den jugendlichen Charakter der Steinfedern mit der Tiefe der Smaragde. Mit ihrer fruchtigen und zugleich mineralischen Aromatik begleiten sie feine Fleisch- und Fischgerichte.



**Ab 12,5 Vol.-% Alkohol:** Der Name kommt von der Smaragdeidechse, die sich auf den Wachauer Urgesteinsmauern sonnt: dichte Weine mit Finesse und großem Lagerpotenzial. Ein reifer komplexer Smaragd ist ein würdiger Begleiter zur großen Küche – ein Wein für besondere Gelegenheiten.

www.vinea-wachau.at



## WINTERADRESSEN

Ob romantische Adventmärkte, besinnliche Weihnachtsveranstaltungen oder Weinverkostung des neuesten Jahrganges – die Wachau etabliert sich auch im Winter immer mehr als Ausflugsziel. Wir verraten Ihnen, welche Hotels und Restaurants in den Wintermonaten ihre Pforten geöffnet halten.



Foto: Niederösterreich Werbung/Michael Liebert



Foto: Niederösterreich Werbung/Michael Liebert

Blick vom Südufer über die Donau auf Unterloiben und die imposante Ried Loibenberg.

Die Ruine Hinterhaus thront hoch über Spitz, im Hintergrund der legendäre Tausendeimerberg.

Name des Betriebes/Ort	November	Dezember	Januar	Februar	März
<b>Hotel Schachner Maria Taferl</b>	✓	Variable auf Anfrage		✓	✓
<b>Hotel Donauhof EMMERSDORF</b>	✓	✓	X	ab ca. 12. 2.	✓
<b>Hotel Zum Schwarzen Bären, EMMERSDORF</b>	✓	✓	Variable auf Anfrage		✓
<b>Hotel Zur Post, MELK</b>	✓	✓	bis ca. 2. 1.	X	✓
<b>Hotel Wachau, MELK</b>	✓	bis ca. 22. 12.	ab ca. 6. 1.	✓	✓
<b>Residenz Wachau AGGSBRACH DORF</b>	X	X	X	X	X
<b>Gasthof Prankl SPITZ</b>	✓	X	X	ab ca. 15. 2.	✓
<b>Laglers Hotel Weinberghof SPITZ</b>	X	X	X	X	X
<b>Boutiquehotel Das WeinSpitz, SPITZ</b>	bis ca. 15. 11.	X	X	X	ab ca. 15. 3.
<b>Gästezimmer Weingut Donabaum, SPITZ</b>	Variable Betriebsferien auf Anfrage				
<b>Gästezimmer Weingut Mauritiushof, SPITZ</b>	X	X	X	X	X
<b>Donauschlössel SPITZ</b>	X	X	X	X	✓
<b>Gasthof Weißes Rössl MÜHLDORF</b>	✓	✓	bis ca. 15. 1.	ab 2. Woche	✓
<b>Restaurant Hofmeisterei Hirtzberger, WÖSENDORF</b>	✓	✓	✓	✓	✓
<b>Ferienhaus Cottage 110 Machherndl, WÖSENDORF</b>	Variable Betriebsferien auf Anfrage				
<b>Holzapfels Prandtauerhof JOCHING</b>	✓	bis ca. 15. 12.	X	X	ab ca. 15. 3.
<b>Restaurant Jamek JOCHING</b>	X	X	✓	✓	✓
<b>Hotel garni Donauhof WEISSENKIRCHEN</b>	X	X	X	X	X
<b>Restaurant Heinzle WEISSENKIRCHEN</b>	✓	bis ca. 15. 12.	X	ab ca. 10. 2.	✓
<b>Ferienwohnungen Schneeweiß WEISSENKIRCHEN</b>	✓	✓	✓	✓	✓

✓ = geöffnet X = geschlossen

Name des Betriebes/Ort	November	Dezember	Januar	Februar	März
<b>Hotel garni Donauwirt WEISSENKIRCHEN</b>	X	X	X	X	X
<b>Gästehaus Weingut Zottl WEISSENKIRCHEN</b>	ab ca. 15. 11.	X	X	X	X
<b>Hotel Kirchenwirt WEISSENKIRCHEN</b>	✓	✓	X	X	✓
<b>Winzerhof Lehensteiner WEISSENKIRCHEN</b>	Variable Betriebsferien auf Anfrage				
<b>Gasthaus Schwarz NÖHAGEN</b>	✓	✓	✓	✓	✓
<b>Landgasthaus Essl ROSSATZ</b>	✓	✓	✓	✓	✓
<b>Hotel Schloss Dürnstein DÜRNSTEIN</b>	X	X	X	X	X
<b>Gartenhotel Pfeffer DÜRNSTEIN</b>	✓	ab ca. 23. 12.	X	X	ab ca. 15. 3.
<b>Hotel Richard Löwenherz DÜRNSTEIN</b>	X	X	X	X	X
<b>Restaurant Loibnerhof UNTERLOIBEN</b>	✓	✓	X	ab ca. 15. 2.	✓
<b>Restaurant Wachauerstube UNTERLOIBEN</b>	✓	ab ca. 20. 12.	X	ab ca. 15. 2.	✓
<b>Steigenberger Hotel &amp; Spa, KREMS</b>	✓	✓	✓	✓	✓
<b>Genießerhotel Landhaus Bacher, MAUTERN</b>	✓	✓	X	X	✓
<b>ad Vinea Gästehaus Nikolaihof, MAUTERN</b>	✓	X	X	X	X
<b>Landgasthof Schickh KLEIN WIEN*</b>	✓	✓	✓	✓	✓

\* Schickh: Zwei Wochen im März geschlossen.

**Anmerkungen:** Mauritiushof, Lagler, Donauhof garni, Donauwirt, ad Vinea Gästehaus Nikolaihof (Weinstube Mitte Nov. bis Ende April geschlossen), Gästehaus Zottl, Hotel Residenz Wachau und Hotel Schloss Dürnstein ab Ende März/Anfang April; Hotel Richard Löwenherz ab ca. Mitte April; Donauschlössel ab Anfang Mai.

Bei einigen Betrieben kann es kurzfristig zu Betriebsferien kommen.

Genieße  
deine

  
ROMER  
QUELLE®

in der  
Wachau

roemerquelle.at



# EIN HOCH AUF DIE TIEFEN.

Natürliches Mineralwasser aus  
den Tiefen Österreichs.  
Voller Stärke, genau wie du.