

2026

WACHAU

REISEN IN EINE DER SCHÖNSTEN REGIONEN EUROPAS



IHR ONLINE
WACHAU-GUIDE
FÜRS HANDY

**Eine Auswahl
der besten Adressen**



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 in der Vinothek oder bei einer Zillenfahrt auf der Donau (www.ahoiwachau.at) sind auf Voranmeldung möglich.

UND MEHR

Eine feine Auswahl an ausgewählten Destillaten aus aller Welt, Accessoires und Alimentari (Essige, Öle, Marmeladen, Nektare, Säfte) laden zusätzlich zum Stöbern ein: Von Wein & Wassergläsern und edlen Karaffen über besondere Weinaccessoires bis hin zu originellen Geschenkideen & 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**



VINOTHEK FOHRINGER

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

iwb@fohringer.at | www.fohringer.at

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

Gesonderte Öffnungszeiten stets online



Foto: Frank Heuer

Blick über Weißenkirchen bis zur Donau.

Liebe Gäste!

2025 feierte die Wachau bereits ihr 25-jähriges Jubiläum als UNESCO-Welterberegion – eine verdiente Ehrung für ein unverwechselbares Landschafts- und Kulturjuwel! Sie bietet im Jahresverlauf zahlreiche Höhepunkte, die einen Besuch lohnen: Die Saison startet mit der Marillenblüte, geht weiter mit dem wachauGOURMETfestival, der Marillenzzeit 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 2026 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
urlaub@donau.com · www.wachau.at

A-3390 Melk: Wachau Info-Center Melk
Kremsmer 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

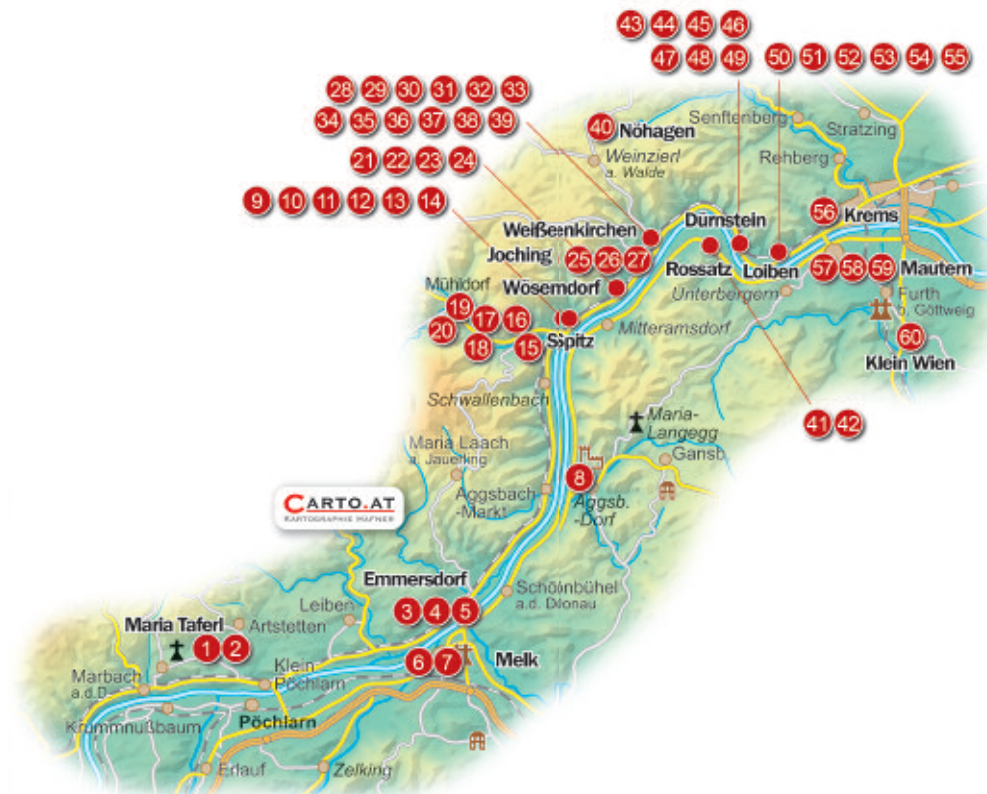
A-3610 Weißenkirchen: Tourismusverein Weißenkirchen
Wachaustraße 242 · T +43 2715 2600

A-3601 Dürnstein: Stadtgemeinde Dürnstein
Dürnstein 25 · T +43 2711 219

A-3644 Emmersdorf: Marktgemeinde Emmersdorf
Emmersdorf Nr. 22 · T +43 2752 71469

A-3672 Maria Taferl: Marktgemeindeamt
Maria Taferl Nr. 35 · T +43 7413 7040

IMPRESSUM: »Wachau – eine Auswahl der besten Adressen« ist ein Beiheft zum WACHAU MAGAZIN 2026, erstellt im Auftrag der Arge Wachau. Konzeption & Realisation: ART Redaktions-Team GesmbH, Dr. Wolfgang Neuhuber, A-5020 Salzburg. Redaktion: Andreas Neuhuber. Satz: Werbegrafik Mühlbacher, A-5082 Grödig. Bildbearbeitung: Harald Pawlik, A-5082 Grödig, www.reprowerk.at. Druck: Johann Sandler GesmbH & Co KG, A-3671 Marbach an der Donau. Titelbild: Dürnstein, © extremfotos.com/Markus Haslinger



WACHAU - EINE AUSWAHL DER BESTEN ADRESSEN

Maria Taferl	1 MARIA TAFERL	Sehenswerter Ort	8	Weißkirchen	32 SCHNEEWEISS	Wein & Keramik, Ferienwohnungen	43
Maria Taferl	2 SCHACHNER	Hotel & Restaurant	10	Weißkirchen	33 DONAUWIRT	Hotel	44
Emmersdorf	3 EMMERSDORF	Radlerdorf	12	Weißkirchen	34 FAMILIE GATTINGER	Weingut	45
Emmersdorf	4 DONAUHOF	Hotel & Restaurant	13	Weißkirchen	35 FRANZ ZOTTL	Weingut, Heuriger & Gästezimmer	46
Emmersdorf	5 ZUM SCHWARZEN BÄREN	Hotel & Restaurant	14	Weißkirchen	36 KIRCHENWIRT	Hotel & Restaurant	47
Melk	6 ZUR POST	Hotel & Restaurant	16	Weißkirchen	37 WINZERHOF LEHENSTEINER	Weingut & Gästehaus	48
Melk	7 WACHAU	Hotel & Restaurant	17	Weißkirchen	38 KARTÄUSERHOF - K. STIERSCHNEIDER	Weingut	49
Aggsbach Dorf	8 RESIDENZ WACHAU	Hotel & Restaurant	18	Weißkirchen	39 JÄGER	Weingut & Heuriger	50
Spitz	9 SPITZ AN DER DONAU	Sehenswerter Ort	20	Nöhlen	40 SCHWARZ	Restaurant	51
Spitz	10 FRANZ HIRTZBERGER	Weingut	21	Rossatz	41 LANDGASTHAUS ESSL	Restaurant	52
Spitz	11 GASTHOF PRANKL	Hotel & Restaurant	22	Rossatz	42 SIGL	Weingut	53
Spitz	12 MAURITIUSHOF, F.-J. GRITSCH	Weingut & Ferienwohnungen	24	Dürnstein	43 DÜRNSTEIN	Sehenswerter Ort	54
Spitz	13 WEINSPITZ & STRAWANZER	Weingut, Heuriger & Hotel garni	25	Dürnstein	44 PFEFFEL	Hotel, Restaurant & Weingut	55
Spitz	14 LAGLERS HOTEL WEINBERGHOF	Weingut, Weinbar & Hotel garni	26	Dürnstein	45 SCHLOSS DÜRNSTEIN	Relais & Chateaux-Hotel & Rest.	56
Spitz	15 JOHANN DONABAUM	Weingut & Gästezimmer	27	Dürnstein	46 RICHARD LÖWENHERZ	Hotel & Restaurant	57
Spitz	16 PIEWALD	Weingut & Ferienwohnung	27	Dürnstein	47 SCHMIDL	Bäckerei & Konditorei	58
Spitz	17 JOSEF & GEORG HÖGL	Weingut & Brennerei	28	Dürnstein	48 WIESER	Schnaps, Kaffee, Schokoladen & Marmeladen	59
Spitz	18 GRABEN-GRITSCH & DONAUSCHLÖSSEL	Weingut & Heuriger	29	Dürnstein	49 DOMÄNE WACHAU	Vinothek & Kellerschlüssel	60
Mühldorf	19 WEISSES RÖSSL	Wirtshaus & Hotel	30	Unterloiben	50 SIMON GATTINGER	Weingut	62
Trandorf	20 GRABENWERKSTATT	Weingut	31	Unterloiben	51 LEO ALZINGER	Weingut	63
Wösendorf	21 WEINHOFMEISTEREI M. HIRTZBERGER	Weingut	32	Unterloiben	52 LOIBNERHOF	Restaurant	64
Wösendorf	22 HOFMEISTEREI HIRTZBERGER	Restaurant	33	Unterloiben	53 EMMERICH KNOLL	Weingut	65
Wösendorf	23 RUDI PICHLER	Weingut	34	Unterloiben	54 TEGERNSEERHOF - MITTELBACH	Weingut	66
Wösendorf	24 ERICH MACHHERNDL	Weingut	35	Unterloiben	55 WACHAUERSTUBE	Restaurant	67
Joching	25 SCHMELZ	Weingut & Weinbühne	36	Krems	56 STEIGENBERGER HOTEL AND SPA	Hotel & Restaurant	68
Joching	26 WEINGUT HOLZAPFEL	Weingut, Brennerei, Restaurant & Wohnen	37	Mautern	57 NIKOLAIHOF	Weingut, Weinstube, Gästehaus	69
Joching	27 JAMEK	Weingut & Restaurant	38	Mautern	58 LANDHAUS BACHER	Genießerhotel & Restaurant	70
Weißkirchen	28 WEISSENKIRCHEN	Beliebter Erholungsort	39	Mautern	59 SILBERBICHLERHOF - FRITZ HUTTER	Weingut & Heuriger	71
Weißkirchen	29 HICK	Gärtnerei	40	Klein-Wien	60 LANDGASTHOF SCHICKH	Hotel & Restaurant	72
Weißkirchen	30 DONAUHOF	Hotel garni	41				
Weißkirchen	31 HEINZLE	Restaurant	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. Zuletzt erschien der **Michelin Österreich Restaurantguide** 2009 – seit 2025 gibt es ihn wieder, aber ausschließlich als Online-Version, eine Neuauflage. Es werden bis zu 3 Sterne vergeben sowie die Sonderehrung „Bib Gourmand“.

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

- ♥ Nachhaltig Wirten



MICHELIN ÖSTERREICH

- 🌟🌟🌟 Eine einzigartige Küche – eine Reise wert
- 🌟🌟 Eine Spitzenküche – einen Umweg wert
- 🌟 Eine Küche voller Finesse – einen Stopp wert
- 🍷 Gute Qualität mit sehr fairem Preis-Leistungs-Verhältnis



Fotos: Günter Standl

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



MARIA TAFERL

Historischer Wallfahrtsort mit fantastischer Fernsicht



Foto: Robert Herbst/Donau NÖ

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, Wachau, Waldviertel) und lädt zugleich zu herrlichen Wandertouren ein. So gilt Maria Taferl als beliebtes Ziel für Radtouren, während Golfer eine anspruchsvolle 9-Loch-Anlage mit Driving-Range vorfinden.

Im Inneren der Basilika lohnt die reich gefüllte Schatzkammer einen Besuch. Die Schatzkammer, ein Tresor des Glaubens, zeigt zahlreiche Votivgaben seit Anbeginn der Wallfahrt. Beeindruckend sind außerdem die vergoldeten Eichenholz-Beichtstühle, das marmorverzierte Kirchenportal, die prächtigen Fresken sowie der vorchristliche Opferstein.

Außergewöhnlich sind die beiden kleinen Sehenswürdigkeiten im Ortszentrum: Die mechanische Krippe (ein denkmalgeschütztes Kunstwerk) und das sagenhafte mechanische Alpenpanorama mit vielen beweglichen Figuren.

Tipp: Immer sonntags vor dem Nationalfeiertag (26. 10.) findet der bei Genießern sehr beliebte Käsemarkt statt, und am ersten Adventwochenende verwandelt sich Maria Taferl zum romantischen Adventdorf.

> SEHENSWÜRDIGKEITEN

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

> SPORT, ERHOLUNG & VERANSTALTUNGSTIPPS

9-Loch-Golf, Radtouren, Wandern, Laufen (markierte Laufstrecke), Tennis, Fußball.

Veranstaltungen auf www.mariataferl.at

INFORMATIONEN UND PROSPEKTE

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

Erleben Sie eine Zeitreise mit unseren
"Dienstboten-G'schichten"



Imperiales

SCHLOSS ARTSTETTEN

Erzherzog Franz Ferdinand-Museum

www.schloss-artstetten.at

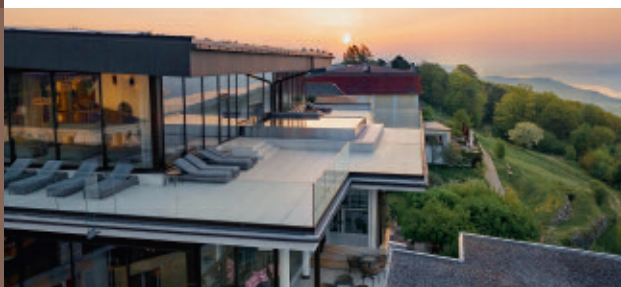
➤ DAS HOTEL

Kat. ★★★★★, 78 Zimmer in 2 Häusern (Dusche/Wc, Tel., SAT-TV, Fön, Safe, tw. Balkon), davon 41 Zimmer mit fantastischem Weitblick, 2 SPA Suiten, 2 Family Suiten, 2 Weitblick Deluxe. Infinity-Pool, Outdoor-Pool, Panoramasauna, Infrarotkabine, Sole-Dampfbad, Wald4tel-Textilsauna, Biosauna, Fitnessraum, Sky Lounge, Massagen, Körperbehandlungen, Kosmetik, Minigolf, Kinderspielzimmer. **Betriebsurlaub:** Variable Ruhetage im Dezember. **Preise:** Pro Person ab € 135,- inkl. Schachner Verwöhnnpension (Frühstück + Abendessen).

➤ DAS RESTAURANT

Räumlichkeiten für 160 Personen. **Küche-Akkommodationszeiten:** 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. **Preise:** Vorspeisen ab € 6,90 bis € 17,90. Hauptspeisen € 22,90 bis € 42,90. Desserts € 6,50 bis € 13,90. Menüs: 4 bis 6 Gänge von € 81,50 bis € 116,-.

➤ AUSZEICHNUNGEN 🍴🍷🍷🍷 (im Panoramarestaurant)



Fotos: Miku-Media (2), Schachner

Jetzt auch
online!

WEIN & 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-Welterberegion
an der Donau finden Sie auch auf

www.wachau7.com

HOTEL SCHACHNER

Familie Schachner • A-3672 Maria Taferl 24

T +43 7413 6355

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

REISEBLOG 7

Die besten Insider-Tipps als Top-7-Ranking

WACHAU 7 NEWS

52 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
Welterbestieg, sagenhafte Ausblicke,
romantische Geheimtipps und vieles mehr.



KULTUR-HIGHLIGHTS 2024
Die spannendsten Events im Überblick.



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 Marillen 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, Burghircherl, Leuchtturm von Luberegg, das behutsam und wunderschön renovierte Schloss Luberegg u.v.m.

➤ EMMERSDORF BEWEGT

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

➤ EMMERSDORF BERÜHRT

... durch hautnah und inspirierend mitzuerlebenden Handwerkstätten, Galerien, Ausstellungen, Lesungen, Konzerten und traditionellen Festen. Eseln, Hirsche, Rehe, Pferde, Kühe und verschiedene Kuscheltiere 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

office@emmersdorf.at · tiscover.com/emmersdorf od. www.emmersdorf.at



Fotos: Franz Gleiß (1), Rita Newman (1), Ing. Alexander Koch BA (2)



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. Alle Zimmer mit Massagematratzen und Deckenkühlung laden zum Verweilen und Erholen ein. Kulinarisch verwöhnen regionale Spezialitäten und Wachauer Schmanckerln, die in der Kaminstube oder im Restaurant mit Stiftsblick serviert werden. Eine besondere Schatzkammer ist die hauseigene Vintothek, 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- und Seminar-Location und mit Heuriger & Bar „Die Schlosserei“.

➤ DAS HOTEL

Kat. ****, 33 Komfortzimmer: Boxspring-Betten mit einzigartigen 5-Zonen-Massagematratzen, Deckenkühlung, moderner Multimedia-Ausstattung, Bad oder Dusche mit Radio, WC, Kabel-TV, gratis WLAN, gemütlicher Sitzzecke, Nichtraucherzimmer. **Preise:** Ü/F p. P. im DZ: ab € 90,-. Restaurant- und Wertgutschein.

➤ DAS RESTAURANT

200 Pl. Rest., 80 Pl. Terrasse mit Donaublick. **Küche:** 11-14.30 und 17-20.30 Uhr. **Küchenlinie:** regional, bodenständig, Fisch, vegetarisch, vegan, Wild, hausgemachte Mehlspeisen, gluten- und laktosefreie Speisen. **Ruhetag:** fallweise. **Preise:** Vorspeisen: € 10,- bis € 16,-, Hauptgerichte € 14,- bis € 35,- und Desserts € 5,- bis € 10,-.

➤ BESONDERHEITEN

Schloss Luberegg: stimmungsvolle Veranstaltungen im historischen Rahmen, u.a. Hochzeiten, Seminare, Sommerfeste, Weihnachtsfeiern, goldene Hochzeiten und Geburtstagsfeiern. Convention-Center (bis 500 P.). **NEU seit August 2025:** Heuriger & Bar „Die SCHLOSSEREI“ vervollständigt das Schloss-Ensemble. **4-Sterne-Landhotel Wachau:** neu renovierte Zimmer, tw. mit Balkon und Stiftsblick.

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 € 90,- bis € 150,- pro Person und Tag, HP-Aufschlag € 45,- p. P./Tag. VP auf Anfrage (Preise exkl. Ortstaxe: € 2,60 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 € 16,- bis € 45,- und Desserts € 5,90 bis € 22,-.

> 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

TICKETS
RECHTZEITIG
SICHERN!



STARnacht aus der wachau

18. / 19. September 2026

Beginn: 18.30 Uhr

Das malerische Rossatzbach an der Donau wird im September 2026 wieder zum musikalischen Hotspot Österreichs. Mit herausragenden nationalen und internationalen Künstler:innen inmitten einer prachtvollen, spätsommerlichen Naturkulisse mit Blick auf das mittelalterliche Dürnstein.

Neu ist 2026 der Look der Bühne, bewährt das Präsentationsteam: Durch die musikalischen Abende führen Starmoderatorin Barbara Schöneberger und Schauspieler/Entertainer Hans Sigl. Ein Stelldichein geben sich wieder die Stars der Branche. – Bereits fix ist der Auftritt des bekannten Singer-Songwriters Thorsteinn Einarsson.

INFOS & TICKETS:

www.starnacht.tv/starnacht-aus-der-wachau-rossatzbach



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. Alle Zimmer sind seit Neuestem mit Klimaanlage ausgestattet, um allen Gästen den höchsten Komfort und kühle Entspannung bieten zu können. Tipp für den Sommer ist der hauseigene Eissalon mit dem besten Konditoreis der Stadt. Direkt am Donauradweg gelegen, bietet das Hotel Gästen kostenlos Räder für Tagesausflüge in die Wachau an. Das Restaurant 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. Citybikes & E-Bikes für Direktbucher kostenlos. Parkgarage. **Betriebsferien:** 2. Jänner bis Mitte Februar. **Preise:** Ü/F im EZ p. P./Tag € 90,- bis € 119,-; im DZ (alle mit Klimaanlage) p. P./Tag € 80,- bis € 99,-; Suiten € 90,- bis € 120,-. HP-Zuschlag € 39,-; Gourmet-HP € 53,- bis € 60,- 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. Das Küchenteam kreiert leidenschaftlich Austro-Asia-Fusionsgerichte und kombiniert diese mit Produkten aus der Region Mostviertel. **Preise:** Vorspeisen € 10,50 bis € 16,50; Hauptgerichte € 15,- bis € 35,- und Desserts € 4,90 bis € 10,-.

➤ BESONDERHEITEN

Gastgarten mit besten Blick auf das Stift Melk, romantischer Arkadenhof, Restaurant in alten Gewölben – 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



Essen soll nicht nur satt machen – es soll begeistern. Gemäß diesem Motto erwartet Gäste in Hipfingers Wachauer Stube in Melk eine ehrliche Küche, zubereitet aus den besten Zutaten. Das Rindfleisch stammt ausschließlich von den hauseigenen Hochlandrindern – aufgezogen mit Respekt, viel Auslauf und garantiert biologisch. Das Ergebnis: langsam gewachsenes, fein marmoriertes Fleisch mit intensivem Geschmack und zarter Struktur. **Ehrlich. Regional. Nachhaltig. Biologisch:** Ob saftige Steaks, kreative Burger oder neu interpretierte Klassiker – bei Hipfinger stehen Qualität, Nachhaltigkeit und voller Geschmack an erster Stelle. Im Sommer lädt die Panoramaterasse zum Genießen ein. Von Mai bis September steht jeden Freitag und Samstag ein Texas BBQ am Programm – frisch vom Smoker, mit rauchigem Aroma und echten Grillklassikern. **Tipp:** Unbedingt bei den Events-Genussmomenten vorbeischaun!

➤ DAS HOTEL · info@hotel-wachau.at

Kat. ★★★★★, 30 Zimmer (tw. Balkon od. 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 € 103,-. **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. **Ruhetag:** So + 2. Ruhetag variabel, siehe Website. **Küchenlinie:** Kreative, regionale Küche, Produkte von eigener Biohof-Manufaktur, 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 Biobrot.

➤ AUSZEICHNUNGEN

Empfohlen im Guide Gault Millau 2026.

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 m² großen Bio-Schwimmteich 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 Restauranträume 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 2026.

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



Foto: Robert Herbst

Der Hauptort der mittleren Wachau, bereits 865 erstmals urkundlich erwähnt, wirkt mit seinen kopfsteingepflasterten Gassen und historischen Häuserzeilen rund um die spätgotische Mauritiuskirche (15. Jh.) wie die zauberhafte Kulisse eines Heimatfilms. 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 jahrhundertlange 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, Kinderspielflächen, Beach-Volleyballplatz, Radverleih, 2 km verkehrsfreie Donauuferpromenade, Ausgangspunkt zahlreicher Wanderungen und Radtouren, Donau-Rollfähre (mit „Camera obscura“ von Olafur Eliasson).

Geplante Events 2026: Wachauer Weinfrühling 2. und 3. Mai, Uferlos 6. Mai bis 2. September, Klingende Rieden 23. Mai, Spitzer Dämmerchoppen 28. Mai bis 27. August, Spitzer Sonnenwende 20. Juni, Spitzer Marillen Sommer 26. Juni bis 26. Juli, Donau Lounge 26. Juni bis 26. Juli, Spitzer Marillenkirtag 17. bis 19. Juli, Musikalische Weinterrassen September und Oktober, Spitzer Weinherbst 26. September bis 26. Oktober.

Datums- und Programmänderungen vorbehalten, siehe 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



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, Singeriedel, 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 und Neuburger runden das Programm ab.

Als ehemaliger Obmann des Gebietsschutzverbandes „Vinea Wachau Nobilis Districtus“ war Franz Hirtzberger zudem maßgeblich für die Entwicklung und Umsetzung erfolgreicher Wachauer Qualitätsweinstrategien verantwortlich. Nachdem er bereits 2016 mit dem Vinea-Award für sein Lebenswerk ausgezeichnet wurde, erhielt er diese höchstdekorierte Ehrung 2024 auch von Vinea – Zitat: „Die Wachauer Winzerlegende zählt zu den auch international erfolgreichsten und bekanntesten Persönlichkeiten der Branche und macht über Jahrzehnte vielfach prämierte und ausgezeichnete Weine. Franz Hirtzberger erwarb sich zudem außerordentliche Verdienste um die Wachau als Weinbau- und UNESCO-Welteregion.“

> DAS WEINGUT

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

> AUSZEICHNUNGEN

Eines der meist ausgezeichneten Weingüter Österreichs.

WEINGUT FRANZ HIRTZBERGER

A-3620 Spitz an der Donau · Kremserstraße 8

T +43 2713 2209 · F +43 2713 2209-20

weingut@hirtzberger.com · www.hirtzberger.com



Foto: extremfotos.com

Stilvolle
Ferienwohnungen &
Doppelzimmer
im barocken
Ambiente

BAROCK-LANDHOF BURKHARDT★★★★

In zentraler Lage in Spitz an der Donau erwartet Sie das familiär geführte Landschlösschen mit exklusiven Übernachtungsmöglichkeiten und 6.000 m² Obst- und Rosengarten zum Verweilen.

Der über 400 Jahre alte einstige Weinlesehof, welcher zur Barockzeit im Stil der Epoche umgestaltet wurde, ist ein authentisches Stück Wachauer Geschichte, welcher sich nun seit acht Generationen im Besitz der Familie Burkhardt befindet. Dank bester Lage im Dorfkern von Spitz sind Donau, Kirchplatz, Bahnhof, Supermarkt und viele Winzer und Heurige in wenigen Gehminuten erreichbar.

Die weitläufige Anlage lädt ein, unter alten Obstbäumen oder im Liegestuhl auf einer der zwei Sonnenterrassen mit Blick auf den Garten und die Wachauer Weinberge zu entspannen. Aktivurlauber nutzen das Haus als idealen Ausgangspunkt zum Welterbesteig, zum Donauradweg oder einer der zahlreichen Kunst- und Kultursehenswürdigkeiten der Region.

Die schmucken, liebevoll gestalteten Ferienwohnungen verfügen über modernen Komfort und sind mit eigenem Wohn- und Schlafraum sowie Kitchenette ausgestattet. Die geräumigen und eleganten Superior-Doppelzimmer im Neobarockstil bieten Wohnkomfort auf höchstem Niveau. Weitere Annehmlichkeiten: Lift, freies Wi-Fi und kostenlose Parkplätze, Fahrradgarage, E-Ladestation mit Ökostrom.

DAS GUTSHAUS ****

Ferienwohnungen für 2-4 P.

(40–70 m²): Garten-, Donau- oder Weinbergblick.

Ab € 125,- pro FeWo/Nacht*.

Superior Doppelzimmer

(30–40 m²): Großzügige u. stilvolle Barockzimmer mit

Garten- oder Kirchenblick.
Ab € 188,- pro DZ/Nacht*.

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

*Preise bei Direktbuchung unter www.burkhardt.at. Änderungen vorbehalten.



Foto: Burkhardt

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

Erfahren Sie mehr





Foto: Johannes Kernmayer

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 Speisekarte lädt mit saisonalen Gerichten und regionalen Spezialitäten zum Gustieren ein. Aus qualitativ hochwertigen Produkten werden ausgezeichnete Gerichte, die jeden Geschmack treffen, kreiert. Sehen lassen kann sich die Weinkarte mit rund 100 Positionen, die bei Spitz und Wösendorf eindrucksvolle Kompetenz zeigt. Zum Wohnen stehen neben acht behaglichen 3-Sterne-Zimmern zusätzlich vier attraktive Suiten und Familienappartements bereit, alle mit Donaublick. Der nahe Donau-Sandstrand lädt zum Baden ein.

> DAS HOTEL

Kat. **★★★★S**, 8 DZ (Du/WC, Kabel-TV), 4 4-Sterne-gerechte Genießerzimmer: 2 Suiten (Erlebnisdusche, WC getr., Flat-TV, Terrasse), 2 Familienappartements (Wohn-Schlafraum getrennt, Erlebnisdusche, WC getrennt, Flat-TV, Terrasse), WLAN. Parkplätze. **Betriebsferien:** Dezember bis Mitte Februar. **Preise:** Ü/F im DZ p. P. € 55,- bis € 79,-. ÜF Suite & Appartement p. P. € 56,- bis € 103,-.

> 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 € 17,- bis € 19,00; Hauptgerichte € 20,- bis € 38,-; Desserts € 6,- bis € 14,-.

> BESONDERHEITEN

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

> AUSZEICHNUNGEN



Foto: Gregor Semrad

Franz-Josef Gritsch gehört zu den produktivsten Winzern des Landes. 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.

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

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 Glaselementen verschmelzen Vinothek 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. **Strawanzers Weinladen** in der Marktstraße 5, Spitz: März bis November Do und Fr 14–18 Uhr, Sa und So 10–18 Uhr.

➤ DER HEURIGE

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

➤ DAS HOTEL

Kat. ★★★★★, 11 Designer-Zimmer und Suiten (38 bis 55 m²) mit Balkon, kostenlosem WLAN, Klimaanlage, Flat-TV, Safe, Minibar, Boxspring-Bett, tw. freistehender Badewanne und Infrarot-Kabine. Beheizbarer Pool, Saunahaus mit 2 Saunen, Panorama-Lounge; Tiefgarage; E-Tankstelle. **Preise:** Ü/F Zimmer Superior ab € 130,-, Wellens Deluxe ab € 145,-. **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 € 75,- (DZ) bzw. ab € 90,- (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



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 gemütlichen Verweilen einlädt und eine sehr persönliche Note zeichnen das kleine, sympathische 4-Sterne-Haus aus. Mit seinen Weinen etablierte sich Karl Lagler unter den führenden Winzern der Wachau (u. a. „Winzer des Jahres 2003“). Nicht nur die Veltliner und Rieslinge der Rieden Steinporz und Tausendeimerberg, alias Burgberg, lassen immer wieder aufhorchen. Zu verkosten sind sie in der „wein.kost.bar“. **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 € 150,-; Genießerzimmer ab € 195,-. **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. **Mitbringsel:** Laglers Weine, Spezialitäten aus der Region und Geschenkartikel. **Geöffnet:** April bis Oktober (genaue Öffnungszeiten auf www.laglers.at). November bis März geschlossen.

➤ LAGLERS WEINGUT

13 ha. Rebsorten: Riesling, Grüner Veltliner, Muskateller, Weißburgunder, Sauvignon blanc sowie Zweigelt; **Verkostung:** Mo–Fr ohne Anmeldung, Sa und So bitte mit Voranmeldung von 13–18 Uhr in der wein.kostbar, November bis April nach telefonischer Voranmeldung.

➤ AUSZEICHNUNGEN ★★★★★

Wine of the Year 2003.

LAGLERS HOTEL WEINBERGHOF, WEINGUT & WEIN.KOST.BAR

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



Foto: Florian Schulte

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.

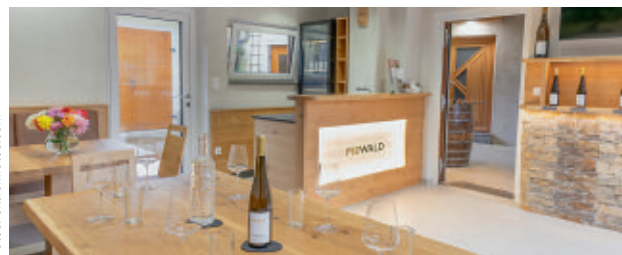
> BESONDERHEIT

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



Fotos: extremfotos.com

In wunderbarer Lage im Spitzer Graben verbirgt sich dieses Gut, das sich qualitativ hochwertigen Weinen verschrieben hat und dies zeitgemäß nachhaltig, wie es Helmut Piewald auf den Punkt bringt: „Ich lasse das Wetter sprechen, reagiere darauf, versuche aber nicht durch Eingriffe den künftigen Wein zu beeinflussen. Ich gebe den Trauben Zeit, lege Wert auf eine lange Vegetationsperiode und lese möglichst dann, wenn sie sich in einem perfekten Säure-Zucker-Gleichgewicht befinden.“

Neben der Lage Zornberg, dem Hausberg von Gut am Steg, wo das Weingut beherbergt ist, bewirtschaftet Familie Piewald weitere, für den Spitzer Graben typisch steile Weingärten der Lagen Kalkofen, Biern und Offenberg, ergänzt um die Dürnsteiner Lage Liebenberg. Der Aufwand macht sich bezahlt, denn die reifen, geschmacksintensiven Weine – neben den Klassikern Grüner Veltliner und Riesling auch noch Neuburger und Gelber Muskateller – sind unbedingt einen Besuch wert.

Apropos Besuch: Direkt am Weingut findet sich eine von „Urlaub am Bauernhof“ mit hervorragenden 4 Blumen ausgezeichnete, modern ausgestattete Ferienwohnung für 2 Personen – Idylle, Ruhe, feine Panoramaaussichten und familiäre Herzlichkeit inklusive.

> DAS WEINGUT

6 ha. **Rebsorten:** Grüner Veltliner, Riesling, Neuburger, Gelber Muskateller. **Zusätzliches Produktangebot:** Marillenbrand, Marillennektar, Traubensaft. **Verkostung:** nach tel. Vereinbarung +43 (0)676 / 733 9363 od. +43 (0)650 / 744 9464.

> BESONDERHEIT

1 Ferienwohnung für 2 Personen; Wohnzimmer (Ausziehcouch für zwei) mit integrierter Küche, Schlafzimmer, Bad und Balkon; auf Wunsch Kinderhochstuhl, Reisegitterbett. Preis: ÜN für 2 Personen € 65,-/Nacht exkl. Nächtigungstaxe.

> AUSZEICHNUNGEN

94,5 Punkte und 94 Punkte im Gourmetwelten Rieden-Cup 2025.

WEINGUT PIEWALD

Helmut & Elfriede Piewald
A-3620 Spitz · Gut am Steg 2
T +43 676 733 9363 oder +43 2713 21 69
wein@weingut-piewald.at · www.weingut-piewald.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:** Marillen- 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. Diese kann man nicht nur im Weingut verkosten, sondern auch im familien-eigenen Heurigen-Restaurant Donauschlössel in Spitz (inkl. Gästezimmer).

> DAS WEINGUT

6 ha. **Rebsorten:** Grüner Veltliner, Riesling und Gelber Muskateller. **Lagen:** sandige bis humose Urgesteins-Verwitterungsböden in den Lagen Schön, Bruck, Setzberg, Setzacker und Schaffenfeld. **Verkostungen** entweder im Panoramaraum mit Schauküche oder auf Wunsch an einem herrlichen Aussichtspunkt im Spitzer Graben und an der Donau im Donauschlössl.

> PENSION DONAUSCHLÖSSEL

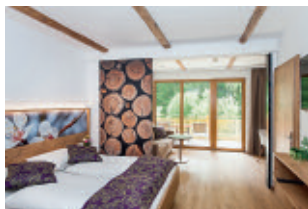
In Spitz, direkt an der Donau, führt Familie Gritsch eine gemütliche Pension mit 11 Zimmern sowie einem Heurigen samt Panoramaterrasse und feinen Schmankerln sowie ausgewählten Gerichten unter dem Motto „traditionell und/oder extravagant“. Verantwortlich zeichnet dafür Willy Welser, der u. a. im Spitzenrestaurant 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 · www.donauschloessel.at**

> BESONDERHEITEN

Saisonal wechselnde Speisekarte, im April „Wachau GourmetFestival“, Überraschungsmenüs auf Voranmeldung mit Weinbegleitung der eigenen Graben-Gritsch-Weine, im Okt./Nov. Herbstspecials.

WEINGUT GRABEN GRITSCH · JOSEF GRITSCH

A-3620 Spitz · Vießling 21
T und F +43 2713 8478 bzw. T +43 676 5494 366
weingut@grabengritsch.at · info@donauschloessel.at
www.grabengritsch.at · www.donauschloessel.at



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.

> DAS HOTEL

Kat. ★★★★★, 9 DZ, 1 Suite (mit privater Sauna und Badewanne mit Whirlpool), 7 Familienzimmer (für 2 bis 4 Personen), 1 EZ. **Betriebsferien:** Ende Dezember bis Anfang Februar. **Preise:** ÜN mit Frühstück € 65,- bis € 99,- p. P. im DZ.

> DAS WIRTSHAUS

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:** Februar und März: nur geöffnet Sa ganztags und So über mittags; April bis Oktober: Mo, Di; November und Dezember: Mo, Di, Mi und Do. **Küchenlinie:** Mix aus kreativen und bodenständigen Gerichten mit regionalen, biologischen und teils selbst angebauten Produkten. **Preise:** Vorspeisen € 6,- bis € 12,-, Hauptgerichte € 14,- bis € 40,-, Desserts € 4,- bis € 12,-.

> BESONDERHEIT

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

> AUSZEICHNUNGEN



WIRTSHAUS & HOTEL WEISSES RÖSSL

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



Foto: Franz Moser

Still und leise hat ein kongeniales junges Winzerduo 2014 im Spitzer Graben ein kleines Weingut gegründet, das in nur wenigen Jahren einige der begehrtesten Auszeichnungen der Weinszene erobern konnte: „Newcomer des Jahres“ bei den Feinschmecker-Wine-Awards und im Gault Millau-Weinguide 2025 „die Kollektion des Jahres“!

Franz Hofbauer, ein gebürtiger Wachauer, und der Pfälzer Michael Linke sind dabei ihren ganz eigenen Weg gegangen. Und das mit einer an Besessenheit grenzenden Leidenschaft für Wein. Sie rekultivierten auf insgesamt 5 ha teils bereits verwahrloste, aber einst legendäre Steillagen und setzen mit Grünem Veltliner und Riesling auf ausnahmslos akribische Handarbeit und biologische Bewirtschaftung. Das Ergebnis sind, so Gault Millau, „puristische Weine mit viel Mineralität, fantastischer Säurebalance und tiefgründigem Charakter.“ Lagen wie Trenning, Kalkofen, Bruck, Brandstatt und Schön stehen für individuelles Terroir und würzige Frische mit internationalen Top-Bewertungen (Parker, Suckling, Lobenberg) von 94 bis 100 Punkten. Star des Sortiments ist der Riesling „Grosses Werk“.

> DAS WEINGUT

5 ha. **Rebsorten:** Grüner Veltliner, Riesling. **Rieden:** Trenning, Kalkofen, Bruck, Brandstatt, Schön. **Verkostung:** nur nach telefonischer Voranmeldung – T +43 (0)650 / 647 39 20.

> AUSZEICHNUNGEN



Gault-Millau-Weinguide: „Kollektion des Jahres 2025“ + „Ausnahmewinzer des Jahres 2022“. Robert Parker: 98 Punkte für Riesling „Grosses Werk“. Feinschmecker: „Newcomer des Jahres 2022“.

WEINGUT GRABENWERKSTATT

3622 Trandorf bei Spitz · Feldweg 6
T. +43 650 647 39 20 (Michael Linke) bzw.
+43 650 291 67 77 (Franz Hofbauer)
weingut@grabenwerkstatt.at · www.grabenwerkstatt.at

Weingut



Foto: Günter Standl

Der Name Hirtzberger ist in der Wachau untrennbar mit ausgezeichneter Weinqualität, die weit über die Grenzen hinaus geschätzt wird, verbunden. Diese Winzerdynastie wird auch in der jungen Generation auf beeindruckende Weise gepflegt. Während der ältere Sohn Franz das vielfach prämierte Weingut in Spitz betreut, sorgt auch der jüngere – Mathias – im nur 4 km donauabwärts gelegenen Wösendorf für Aufmerksamkeit. Er bewirtschaftet dort 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

10 ha. **Rebsorten:** Grüner Veltliner, Riesling und auch Muskateller. **Verkostung:** nach telefonischer Voranmeldung.

> BESONDERHEIT

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

> AUSZEICHNUNGEN ★★★★★ 🏆 🏆 🏆 🏆 🏆 🏆

Falstaff: Jeweils 96 Punkte für „Ried Gaisberg RR Smaragd 2024“, für „Ried Kollnitz RR Smaragd 2024“ und für „Ried Kollmütz GV 2024 Smaragd“.

Restaurant

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 12–14 und 18–21 Uhr, Do und Fr 18–21 Uhr, So 12–21 Uhr durchgehend, **Ruhetage:** Di und Mi; **Küche: November bis März:** Do und Fr 18–21 Uhr, Sa 12–14 und 18–21 Uhr, So 12–21 Uhr durchgehend, **Ruhetage:** Mo, Di und Mi. **Küchenlinie:** neu interpretierte österreichische oder Alpine Küche. **Preise:** Vorspeisen € 13,- bis € 19,-, Hauptgerichte € 23,- bis € 35,-, Desserts € 11,- bis € 15,-.

> BESONDERHEIT

Greißlerei mit hausgemachten Spezialitäten, u. a. Eierlikör, Wermut, Marmeladen, Trüffelhoni, Chutneys etc. Salon im ersten Stock für Degustationen und kulturelle Veranstaltungen.

> AUSZEICHNUNGEN 🏆 🏆 🏆 🏆 🏆 Empfehlung im Michelin Österreich 2025.

WEINHOFMEISTEREI MATHIAS HIRTZBERGER

A-3610 Wösendorf · Hauptstraße 142

T +43 2715 22955

bueno@weinhofmeisterei.at · www.weinhofmeisterei.at

RESTAURANT HOFMEISTEREI HIRTZBERGER

Hartmuth Rameder & Erwin Windhaber

A-3610 Wösendorf 74 · T +43 2715 22931

restaurant@hofmeisterei.at · www.hofmeisterei.at



„Unserer Philosophie entsprechend sollen unsere Weine authentisch sein und durch die Prägung der unterschiedlichen Böden, der Kleinklimata und des 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 Verkostraum – 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 (besten Weißwein) im Weinguide A la Carte 2014.

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



„Ehrlicher Weinbau ohne Kompromisse“ – so lautet Erich Machherndl's 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 reintönig, 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 – maischevergoren, 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 Svrach.

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



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



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, Frizante vom Gelben Muskateller. **Verkostung und Weinverkauf:** Mo bis Sa 10–12 und 13–17 Uhr.

> DIE WEINBÜHNE

Heurgentermine: www.schmelzweine.at. **Mitbringsel:** Feines zum Durchstöbern – von der klassischen Marillenmarmelade, Chutneys und verführerischen Kreationen bis hin zu einem vegetarischen Grammlschmalz.

> AUSZEICHNUNGEN ★★★★★ 🏆🏆🏆🏆🏆

Falstaff – 4 Sterne: Sieger Wachau DAC Cup 2025 mit Ried Klaus GV Federspiel 2024. 96 Punkte: Best of GV Smaragd 24. 95 Punkte: Ried Höhereck Dürnsteiner Freiheit RR Smaragd 24, Ried Steinertal GV Smaragd 24, Ried Loibenberg GV Smaragd 24. 94 Punkte: Ried Pichl Point GV Smaragd 24.

Vinaria – 4 Kronen: GV Sieger 2025 Kat. 12,5% vol (= bester Weißwein Österreichs in dieser Alkoholliga), Ried Klaus GV Federspiel 2024. **5 Kronen-Weine:** Ried Steinertal GV Smaragd 24, Best of GV Smaragd 24. **4 Kronen-Weine:** Ried Kollmitz GV Smaragd 24, Ried Steinriegl RR Smaragd 24, Ried Höhereck Dürnsteiner Freiheit RR Smaragd 24, Ried Klaus GV FED 24.

WEINGUT SCHMELZ

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



Foto: Petr Blaha

Die Wachau in ihrer Tradition und mit innovativem Zeitgeist erfährt man am besten im Prandtauerhof, dem Weingut von Familie Holzapfel. Der ehemalige Lesehof, ein barockisiertes Baujuwel, bildet heute den Rahmen für ein besonderes kulinarisches Erlebnis. Herzstück des Betriebs ist das Weingut mit einer Rebfläche von ca. 14 Hektar. Die Weine und Destillate von Karl Holzapfel sind mehrfach prämiert und köstliche Speisenbegleiter. Barbara Holzapfel und ihr Team setzen mit der Gutshofküche auf bekannte Klassiker und auf Innovationen. All das genießt man in einer architektonischen Kombination aus antiken Gewölben mit barocken Einflüssen und chic-gemütlichem Interieur. 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). **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, Jausen- und Frühstücksboxen, Marillenmarmelade, Marillensenf, Traubenkernöl, 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 Hausräucherei, Etagere mit kleinen Köstlichkeiten, selbst gebackenes Brot, Tafelspitz, Rieslingbeuscherl, Zander-Specksstreifen mit Marillenchutney, Waldviertler Mohnorte, Topfenockerl mit Marillenröster. **Öffnungszeiten:** So, Di, Fr 11 bis 16 Uhr. Mo ebenfalls 11 bis 16 Uhr, ausgenommen Sommer: 11 bis 22 Uhr. Sa 11 bis 22 Uhr. **Ruhetage:** Mi Do, ausgenommen Do = Feiertag, dann 11 bis 15.30 Uhr.

> BESONDERHEITEN

Drei großzügige Gästezimmer und eine Suite. 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 · www.holzapfel.at



Foto: Martin Hesz

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

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

> DAS RESTAURANT

60 Sitzplätze, Terrasse, Garten. **Küche:** Di bis Do 11.30–15.30 Uhr, Fr 11.30–14.30, 17.30–21 Uhr, Sa 11.30–15.30 Uhr. **Ruhetage:** Sonntag, Montag. **Küchenlinie:** verfeinert bodenständig; **Betriebsferien:** Dezember bis März. **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 · www.weingut-jamek.at · www.jamekwein.at



Foto: Stefan Jawurek

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

> KULTURHISTORISCHE KOSTBARKEIT & FREIZEITTIPPS

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

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

Zum Vormerken – die Termin-Highlights 2026: März: Frühlingserwachen, Juni: Sonnwendfeier, Juli: Wachauer Kirtag, Juli bis September: Wachaufestsche, August: Wachauer Hauermarkt, Oktober: Sturmtage, November: Weihnachtsmarkt. **Die genauen Termine auf www.weissenkirchen-wachau.at.**

INFORMATIONEN UND PROSPEKTE

Gästeinformation · Tourismus-Informationsstelle Weissenkirchen
A-3610 Weissenkirchen · Wachaustraße 242 · T +43 2715 2600
info@weissenkirchen-wachau.at · 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 u.v.m., 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 stößt man durch – selbst in unseren Breitengraden – winterharte Feigen-, Zitrus- und Ziziphusbäume. Wer's gern scharf hat greift zum fixfertigen Wachauer Chili-Pulver im Glas in acht Variationen. Eine absolute Besonderheit sind auch die Jagd-Mischung und Charapita – das aromareichste und teuerste Gewürz der Welt. Darüber hinaus tragen die Floristinnen der Gärtnerei Hick gerne zum Gelingen von Hochzeiten und Festen in der Wachau bei.

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

> MITBRINGSEL UND MEHR

Die in handlichen Größen im Topf erhältlichen Spezialitäten der Wachauer (Kultur-) Pflanzenwelt eignen sich hervorragend als langlebige Souvenirs: Besonders resistente, veredelte Rebsorten gedeihen in jedem Klima, Marillenbäume wachsen auch in kälteren Gegenden als Spalierobst; Mandelbäume, winterharte Feigen, Kaki, Ziziphus, Granatapfel u.v.m. Weiters: Weingartenfirsich, 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.

> BESONDERHEIT

Im neuen „Take-away“ rund um die Uhr einkaufen.

HICK GÄRTNEREI & PFLANZEREI

A-3610 Weißenkirchen · Ritzlingbachstraße 191
T +43 2715 2291 · gaertnerei@hick-wachau.at · www.hick-wachau.at
24 h geöffnet sowie rund um die Uhr Wachauer Mitbringsel im Steigenberger Hotel & Spa Krems

Hotel garni



Fotos: 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 Sonnenator. 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.

> DAS HOTEL

Kat. ★★★★★ garni, 13 DZ mit Dusche/WC, Fön, Sat-TV, Telefon, Safe, WLAN (Gratis-Internet im ganzen Haus); hauseigener Parkplatz. **Betriebsferien:** Nov. bis Ende März. **Preise:** DZ/Frühstücksbuffet p. P. ab € 85,- bis € 90,- je nach Aufenthaltsdauer/Saison (DZ als EZ auf Anfrage möglich).

> BESONDERHEITEN

Weinstube „Donaustüberl“ – Zutritt rund um die Uhr möglich; Selbstbedienung: edle Wachauer Weine, regionale Bierspezialitäten, B'soffene Marille, Antialkoholisches, Wachauer Frizzante und Knabbereien. **Mitbringsel:** „Alles Marille“ – eine große Auswahl an Produkten rund um die Wachauer Marille, wie Marmelade, Chutney, Nektar, Schnaps, Likör, Süßes u.v.m. sowie Biohonigspezialitäten aus dem Waldviertel.

> 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



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 Andreas 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; **Preise:** Vorspeisen € 10,20 bis € 16,40, Hauptgerichte € 18,60 bis € 31,90 und Desserts € 4,50 bis € 10,80

> AUSZEICHNUNGEN

Mitglied bei ARGE 100 % Wachau.

RESTAURANT HEINZLE

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



Fotos: Schneeweiss

Die historischen Salzstadl'n aus dem 17. Jahrhundert präsentieren sich als stimmungsvoller Rahmen für kunstvolle, handgetöpferte Keramik. Bei Sabine Schneeweiss, Absolventin der Meisterschule für Keramik in Graz, dreht sich alles um den Wein, von Weinkühlern, Krügen, Heferl 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 Präsentate, 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

> 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

> 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 · 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 Platzler 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 nicht so gutem Wetter, in der 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. **Preise:** Z/F p. P. und Nacht € 85,- bis € 135,- je nach Aufenthaltsdauer/Saison.

> BESONDERHEITEN

Der wunderbare GARTEN und das WOHNZIMMER für Hausgäste zur Selbstbedienung mit Wachauer Weinen, Bieren, antialkoholischen Getränken, Kaffee, Knabbereien ... Bücher und Zeitschriften.

MARIAS 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
info@donauwirt.at · www.donauwirt.at

Weingut



Fotos: Weingut Gatteringer, Pamela Schmatz (2)



Am Fuße der wunderschönen Riede Weitenberg befindet sich das vier Hektar große Weingut der Familie Gatteringer. 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 Schwiegersohn 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 Gatteringer 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 haus eigene Wasserversorgung, gestellt.

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

> 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@gatteringer-wachau.at · www.gatteringer-wachau.at



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 Achleiten, 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 mitmischte. 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.

➤ 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.

➤ 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-Turzimmer.

WEINGUT & GÄSTEZIMMER ZOTTL

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



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 Anfang Dezember. **Preis:** ÜN/FS p. P. im DZ € 105,- bis € 150,-; in einer Suite € 140,- bis € 175,-.

➤ DAS RESTAURANT

70 (Restaurant), 70 (Terrasse) Plätze. **Küche:** 11 bis 20 Uhr durchgehend; **Ruhtag:** In der Hauptsaison voraussichtlich täglich geöffnet, Nebensaison variabel. **Küchenlinie:** verfeinerte Hausmannskost. Besondere Räumlichkeiten für Veranstaltungen, Feiern und Tagungen. **Betriebsferien:** Jan, Feb. **Preise:** Vorspeisen € 8,- bis € 19,-; Hauptgerichte € 16,- bis € 45,-; Desserts € 5,- bis € 14,-.

➤ BESONDERHEITEN

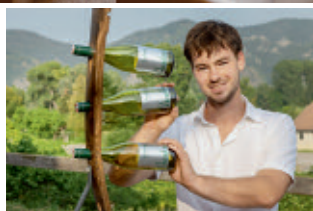
Stilvolles Renaissance-Ambiente mitten im Ort, schöner Hotelgarten mit Terrasse, Hausmannskost auf Hauben-Niveau.

➤ AUSZEICHNUNGEN

Ausgezeichnet bei Falstaff, Gault Millau 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



Fotos: Petr Blaha, Renate Eisen-Schatz, Johannes Kermayer

Andreas Lehensteiner und sein Sohn Friedrich keltern besonders frische, sortentypische und finessenreiche Weine, vorwiegend aus den Sorten Grüner Veltliner und Riesling.

In den letzten Jahren wurden ihre Weine vor allem in der Kategorie Federspiel mehrfach ausgezeichnet. Beim Falstaff-Federspielcup haben sie zahlreiche Podestplätze errungen.

Seit Kurzem werden moderne Frizzante Rosé und Muskateller angeboten, besonderen Anklang findet auch der seltenere Sauvignon Blanc sowie die leichte Steinfeder.

Der Grüne Veltliner Smaragd 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 65 bzw. 45 m²) mit Blick zur Donau. Zum Welterbesteig kann man direkt durch einen Weingarten gehen, der Donauradweg führt unmittelbar am Haus vorbei.

> 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

Doppelbett- und Familien-Zimmer (auch Einzelbelegung möglich). Komfort-Appartements mit Donaublick ab 3 Nächte. Parkplatz, Garten mit Liegewiese, Terrasse mit Blick auf die Donau.

> 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



Foto: Emil

Das im Jahr 1380 als Lesehof der Kartause Aggsbach errichtete Anwesen bildet den nostalgischen Rahmen für das qualitativ hochwertige Weingut von Winzerfamilie Stierschneider, bei dem Jakob nunmehr in die Fußstapfen seines Vaters Karl tritt.

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 der Winzerfamilie 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.

Spitzenplätze bei diversen Verkostungen, Auszeichnungen im Weingut ersichtlich.

WEINGUT JAKOB STIERSCHNEIDER – KARTÄUSERHOF

Jakob Stierschneider · A-3610 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



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, Bukettdichte 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, Hühnerleberterriner, 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 Spitzenplätze bei diversen Verkostungen.

WEINGUT JÄGER

A-3610 Weissenkirchen in der Wachau · Kremser Straße 1
T +43 2715 2535
jaeger@weingut-jaeger.at · www.weingut-jaeger.at



Foto: Johannes Kernmayer

Dieser ungemein gemütliche Familienbetrieb ist den kleinen Ausflug (ca. 8 km von Weissenkirchen) ins benachbarte Waldviertel allemal wert. Gastgeber und Küchenchef Erwin Schwarz führt hier mit seinem gleichnamigen, beschaulichen Gasthaus eine der bemerkenswertesten Adressen der Region. Die täglich wechselnde Karte präsentiert sich als wunderbares Potpourri niederösterreichischer Landhausküche, bei deren Spezialitäten, wie gebratene Waldviertler Ente 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

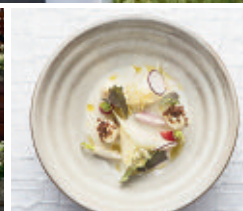
50 Plätze im Restaurant, 25 im Wintergarten, 12 im Freien. **Küchenbestellzeiten:** Do bis Sa 11.30–13.30 und 17.30–20.30 Uhr, So 11.30–14 und 17.30–19 Uhr. **Ruhetage:** Montag, Dienstag und Mittwoch. **Küchenlinie:** gehobene Regionalküche mit Waldviertler Grundprodukten. **Preise:** Vorspeisen: € 10,80 bis € 16,80, Hauptgerichte € 18,- bis € 41,80 und Desserts € 4,90 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 Kermayer (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.

Die „Essl'sche Speisekarte“ verbindet zwei Welten: eine kreative Jahreszeitenküche, die den Geschmack der Saison auf köstliche Weise einfängt. Heimische Fische, Wild aus dem angrenzenden Dunkelsteiner Wald, Marillen aus dem hauseigenen Garten und vieles mehr werden mit Fingerspitzengefühl und Raffinesse zu köstlichen Kompositionen vereint.

Und die Wirtshausküche, in der die niederösterreichischen Klassiker ihre wohlverdiente Bühne bekommen und die Tradition mit der Moderne verbunden wird. Rahmiges Beuscherl, würzige Gammelknödel und das Essl-Backhendl sind nur ein Teil der Hommage an die gute, klassische Wirtshausküche.

> DAS RESTAURANT

Sitzplätze: 80 innen, 80 außen. **Öffnungszeiten:** Mittwoch bis Freitag, 11.30–14.30 Uhr (Küche bis 14.00 Uhr) und 18.00–23.00 Uhr (Küche bis 21.00 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 & Zwischengänge € 8,- bis € 30,-, Hauptspeisen € 20,- bis € 40,-, Desserts € 8,- bis € 20,-. Abends „Genussmenü“ in 4 (€ 99,-), 5 (€ 111,-) oder 6 (€ 122,-) Gängen erhältlich (auch vegetarisch möglich) – wahlweise mit passender Getränkebegleitung.

> **AUSZEICHNUNGEN**    Empfehlung im Michelin Österreich 2025.

LANDGASTHAUS ESSL

Familie Essl

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



Foto: Monika Löff

Mitten in den Weinbergen von Rossatz am rechten Donauufer liegt das Weingut Sigl, das Weinliebhaber als erstes mit einer herrlichen Fernsicht über das Donautal von Dürnstein bis 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 Kirnberg. Für eine Verkostung (Anmeldung erbeten) sollte man sich daher angesichts der hohen Qualität sowie der herrlichen Weinlandschafts-Kulisse auch gebührend Zeit nehmen.

> DAS WEINGUT

8 ha. **Rebsorten:** Grüner Veltliner, Riesling, Muskateller. **Verkostung** nach telefonischer Voranmeldung. **Zusätzliches Produktangebot:** Frizzante.

> AUSZEICHNUNGEN ★★★★★

Vinaria: 5 Sterne für Riesling Smaragd 2023. Österreich-Salonsieger 2018 mit GV Smaragd Himmelreich 2017 und Sieger 2011 und 2008 (Riesling Smaragd), NÖ Landesieger 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



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 28. 3. bis 26. 10. geöffnet ist. Die alten Bürgerhäuser und verträumten Plätzchen sowie die Winzerorte Oberloiben und Unterloiben können mittels der „Top-Tours Dürnstein“ (Infostelen plus Audioguide) erkundet werden: vom kompakten Sightseeing bis zur gemütlichen Wanderung. So lässt sich die „Perle der Wachau“ in ihrer 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 2026: ab 27. 3. Wachau Gourmet Festival; 24.–26. 4. Schubertiade Dürnstein; 2.–3. 5. Weinfrühling; 4. 6. Fronleichnamsprozession Loiben und Dürnstein; 20. 6. Sonnwendfeier Dürnstein und Weinerlebnis Loibenberg; 31. 7.–2. 8. Feuerwehrtag Oberloiben; 27. 9. Erntedank-Hochamt mit Prozession und Pfarrfest im Stiftshof; Wachauer Advent Schloss & Stift Dürnstein.

Alle Termine und Infos zum Parken auf www.duernstein.at

INFORMATION UND PROSPEKTE

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



Wein. Wellness. Wachau – Entspannung mit Weitblick

Erleben Sie pure Erholung dort, wo edle Weine reifen und die Donau sanft durch eine der schönsten Kulturlandschaften Europas fließt. Im familiengeführten Hotel & Weingut in der Wachau verbinden sich Genuss, Ruhe und Natur zu einem Urlaubserlebnis voller Tiefe und Leichtigkeit.

Tauchen Sie ein in die Welt des Weins: Bei geführten Verkostungen, beim Spaziergang durch die Rieden oder bei einem Glas auf der Panoramaterrasse, wo sich der Blick weit über das Donautal öffnet.

Lassen Sie den Alltag hinter sich und genießen Sie die exklusive Wellnesslandschaft mit Panoramasauna, Dampfbad und Infrarot-Weinfass, Ruhebereichen sowie Massagen & Treatments mit regionalen Naturprodukten – hier steht Erholung pur im Mittelpunkt. Die Genießerzimmer sind Rückzugsorte voller Ruhe, Stil und Komfort – mit viel Raum zum Entspannen und Durchatmen. Helle Farben, natürliche Materialien und liebevolle Details schaffen eine Atmosphäre zum Ankommen und Loslassen.

Zeit für sich. Raum zum Atmen. Genuss in seiner schönsten Form.

> DAS HOTEL

Kat. ★★★★★, 66 Zimmer, 2 Appartements; 3 Tagungsräume (bis 45 P.), Wellnessbereich mit Sonnenterrasse, beheiztes Freibad, 5 Saunen, Massagen; großzügige Lounge, eigener Parkplatz, Garage. **Betriebsferien:** Dezember bis März. **Preise:** Ü/F p. P. je Zimmertyp € 90,- bis € 160,-; HP-4-Gang-Menü ab € 45,-.

> DAS RESTAURANT

120 Pl. Restaurant + 60 auf der Terrasse. **Küche:** 18.30 – 20 Uhr. **Betriebsferien:** siehe oben. **Küchenlinie:** hochwertige, saisonale Schmankerlküche in Kombination mit leichten Spa-Gerichten. **Preise:** Vorspeisen bis € 20,-; Hauptgerichte € 14,- bis € 40,-; Desserts € 6,50 bis € 22,-; 7-gängiges Degustationsmenü 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 PFEFFEL GMBH

HOTEL.SPA.WEINGUT
A-3601 Dürnstein · Zur Himmelsstiege 122
T +43 2711 206 · F +43 2711 206-8
info@pfeffel.at · www.pfeffel.at



Foto: Nicolaj Koraus

Erhaben thront dieses historische Juwel in unmittelbarer Nähe des berühmten barocken Kirchturms über der Donau. Der zwischen 1622 und 1630 errichtete Renaissancebau wurde in jahrzehntelanger Initiative der Familie Thiery mit viel Liebe und Engagement in ein Hotel der Spitzenklasse verwandelt. In dem wunderbaren, mit viel Charme ausgestatteten 5-Sterne-Hotel findet man wertvolle Antiquitäten neben höchstem, modernem Komfort. Hallen- und Freibad, Wellness-Oase mit Dampfbad, Sauna, Infrarotkabine und Fitnessraum sowie Fahrräder und (gegen Aufpreis) E-Bikes stehen dem Hotelgast zur Verfügung.

Von der herrlichen Donauterrasse 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. ★★★★★, 28 Suiten, 15 DZ, Villa Schöenthal, großteils mit Klimaanlage, Farb-TV, Radio, Minibar, Telefon, Bad, Dusche, WC; Hallen- und Freibad, Sauna, Dampfbad, Infrarotkabine, Fitnessraum, hauseigene Fahrräder; Tagungsraum; **Betriebsferien:** Ende Oktober bis Ende März. **Preis:** € 300,- bis € 615,- pro Zimmer ÜN mit Frühstück.

> 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. **Preis:** Vorspeisen und Suppen: € 8,- bis € 22,-; Hauptspeisen: € 26,- bis € 58,-; Desserts: € 11,- bis € 19,-.

> BESONDERHEITEN

Grill-Heuriger Küffer Keller mit privat buchbarem Circle-Grill, www.grill.schloss.at. Villa Schöenthal – privates Luxus-Hideaway mit allen Annehmlichkeiten eines 5-Sterne-Hotels, www.villawachau.at. Schloss Greisslerei – Bistro/Café · www.greisslerei.schloss.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 23. April 2026 und ab 15. Oktober 2026. **Preis/Zimmer inkl. Frühstück:** Einzelzimmer ab € 154,-; Doppelzimmer zur Einzelnutzung ab € 179,-; Doppelzimmer ab € 236,-; Junior Suite ab € 351,-; Suite Löwenherz ab € 366,- und Suite Margareta ab € 401,-.

> 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 · www.schloss.at

HOTEL RICHARD LÖWENHERZ

Thiery GmbH · A-3601 Dürnstein 8
T +43 2711 222
hotel@richardloewenherz.at · www.richardloewenherz.at



Foto: Nicole Stessl

Schon mal ein Stück Wachau probiert?

Dann wird's höchste Zeit. Wie wär's mit einem Ausflug in die Bäckerei Schmidl, Erfinderin des Wachauer Laberls? Auf der malerischen Hinreise können Sie sich schon mal mit den Zutaten vertraut machen – denn die kommen ausschließlich aus der Region: Das findet manch eine*r vielleicht altmodisch, aber mit 244 Jahren nimmt man das mit Humor. Das heißt natürlich nicht, dass sich die Bäckerei auf ihren Laberln ausruht. Hier wird täglich frisches Brot mit frischen Ideen gebacken. Nur ein Produkt wird wohl immer gleichbleiben. Das berühmte Wachauer Laberl, das heuer seinen 120. Geburtstag feiert, wird nach wie vor nach dem streng geheimen Familienrezept gebacken und ist mit dem eingebackenen „S“ an der Unterseite unverkennbar ein echter Schmidl!

Tipp: Lassen Sie unbedingt Platz für eine Nachspeise. Und bevor Sie gehen, fragen Sie, ob noch ein paar Gläschen Marillenmarmelade übrig sind – dann haben Sie was für daheim, oder wohl eher für die Heimreise.

58 > DIE BÄCKEREI & KONDITOREI

Täglich geöffnet: Mo bis Sa 7–17 Uhr, So 8–17 Uhr (eingeschränkte Winteröffnungszeiten). **Spezialitäten:** Wachauer Laberl, Handsemmeln, Wachauer Spitz, Schwarzbrotorten wie Waldviertler Krustenbrot, Marillenbrot, Marillenmarmelade. **Konditorei-Spezialitäten je nach Saison:** Wachauer Torte (Nusstorte mit Marillenmarmelade), 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 5–14 Uhr, Sa 6–13 Uhr, So und Fei 7–12 Uhr.

Obere Landstr. 8, Mo bis Fr 7–17 Uhr, Sa 7–13 Uhr, So und Fei 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/BaeckereiSchmidl
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 und im Online-Shop (versandkostenfrei ab € 60,- nach Österreich und Deutschland).

Tipp: Die unwiderstehlichen Marillen-Herzlerl, 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



Foto: Domäne Wachau

Handwerk, Terroir und Präzision bilden das Fundament der Domäne Wachau unter der Leitung von Roman Horvath MW und Heinz Frischengruber. Der Respekt vor Natur und Boden dominiert die Arbeit der Weinbauer:innen in den Wachauer Steillagen. Die Domäne Wachau ist das bedeutendste Weingut Österreichs mit biologisch bewirtschafteten Weingärten. Kleinstrukturiert und weitgehend von Hand bearbeiten die Weinbauer:innen durchschnittlich weniger als zwei Hektar – mit vollem Fokus auf jeden einzelnen Rebstock. Die Weine aus großen Rieden, wie Achleiten, Brandstatt und Kellerberg, spiegeln ihre einzigartige Herkunft wider und stehen für einen unverkennbaren puristischen Stil mit Tiefe und Trinkfluss. Eine Genossenschaft neu gedacht.

> DAS WEINGUT

In der Vinothek erlebt man die ganze Vielfalt des Weinguts Domäne Wachau – von Steinfeder bis Smaragd, vom Trenning bis zum Loibenberg. Die Weine können verkostet und zu Ab-Hof-Preisen gekauft werden. Ergänzt wird das Angebot durch ausgewählte Spezialitäten aus der Wachau. **Öffnungszeiten:** April bis Oktober Mo-Sa 10-17 Uhr, November bis März Mo-Fr 10-17 Uhr (feiertags geschlossen).

> BESONDERHEIT

Weingut-Führung: Entdecken Sie die Faszination Domäne Wachau! Erkunden Sie das Weingut, das barocke Kellerschlössel, die Weingärten und den legendären Weinkeller. Bei einem gesetzten und kommentierten Tasting werden anschließend die einzigartigen Domäne-Wachau-Weine verkostet. April bis Oktober – jeden Freitag und Samstag, Beginn: 14.00 Uhr (ca. 1,5 h), € 32,- pro Person (inklusive Verkostung von vier Weinen und Wachauer Laberl), Tickets online erhältlich.

> AUSZEICHNUNGEN

★★★★ ★★★★★★ 🏆 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷

Falstaff Winzer des Jahres 2024
Worlds Best Vineyards



DOMÄNE WACHAU

A-3601 Dürnstein 107
T +43 2711 371 · F +43 2711 371-13
office@domaene-wachau.at · www.domaene-wachau.at



*Boutique
Kunigunde*
3601 Dürnstein 11

**Couture in Austrian Style
& Kunsthandwerk**

**...all made with love and passion by artists
since 1981**

mitten im Herzen von Dürnstein

Tel: 0676 76 48 319 | 0676 76 48 320

kunigunde@duernstein.at
www.boutique-kunigunde.at

B. & V. Gingembre

Weingut



Foto: 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 Weinguide hat Simon in kürzester Zeit die Weinwelt beeindruckt. 20 Jahre lang wurden in dem Familienweingut Gattinger keine eigenen Weine gekeltet, 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 Klostersonn, 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, zum Beispiel auf der Erlebnisplattform Loibenberg, bei einer spannenden Kellerführung oder während einer Riedenfahrt mit einer Holzzille auf der Donau.

> DAS WEINGUT

ca. 5 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: 95 P. für Riesling Smaragd Ried Loibenberg; 94 P. für Grüner Veltliner Smaragd Ried Kreutles; 93 P. für Riesling Smaragd Ried Höhereck & Grüner Veltliner Smaragd NOMIS. **Vinaria:** 4 Sterne für Riesling Smaragd Ried Loibenberg, Riesling Smaragd Ried Höhereck, Grüner Veltliner Smaragd NOMIS; 3 Sterne für Grüner Veltliner Smaragd Ried Kreutles, Grüner Veltliner Federspiel Ried Klostersonn, Riesling Federspiel Ried Burgstall. **A la Carte:** 97 Punkte für Riesling Smaragd Ried Loibenberg.

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

Im Osten der Wachau, in Unterloiben, entfaltet das Weingut Alzinger seine prägnante Handschrift. Die Weingärten liegen zu großen Teilen auf steilen Terrassen über der Donau – Böden aus Gneis, Sedimenten, Sand und Lehm geben Struktur und Tiefe. Der Fokus liegt auf Grüner Veltliner und Riesling – beides Rebsorten, die mit der Kulturlandschaft eng verbunden sind. So wie der Riesling Spannung und Klarheit vermittelt und der Grüne Veltliner je nach Lage subtile Vielfalt entfaltet, zeigt sich das Credo des Weinguts: die Herkunft präzise zum Ausdruck zu bringen.

Die Weinproduktion folgt seit über 40 Jahren einem klaren Leitbild: Fokus auf das Wesentliche – Finesse vor Wucht, Präzision statt Breite. Jeder Schritt im Weingarten verlangt Aufmerksamkeit, Geduld und Feingefühl – vom Schnitt über das Laubmanagement bis zur selektiven Lese. Im Keller setzt sich diese Arbeitsweise fort. So entstehen Weine, die nicht laut sind, sondern durch Tiefe und Authentizität wirken.

Geführt wird das Weingut von Leo Alzinger, dessen Leidenschaft der Perfektion in jedem Detail gilt, und Katharina Alzinger, die mit Gespür und Offenheit die Brücke zwischen Herkunft und Weinliebhabern weltweit schlägt. Etwa die Hälfte der Produktion findet ihren Weg in den Export. Doch trotz internationaler Ausrichtung bleibt das Herz des Weinguts fest in der Wachau und in Österreich verankert.

Jahrgang für Jahrgang entstehen so Weine, die im Gedächtnis bleiben – weil sie klar sind, weil sie präzise sind und weil sie ganz einfach das widerspiegeln, was sie sind: Wachau im Glas.

> 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, Flusskrebsen aus der Donau, frischen Forellen aus dem Aquarium, Freilandente mit Waldviertler Knödeln oder – als süßer Abschluss – mit Hollerkoch, frischen Feigen und Äpfeln aus dem Garten 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 Uhr. **Öffnungszeiten:** Mittwoch bis Samstag, 11.30 – 23 Uhr, Sonntag 11.30 – 21.30 Uhr. **Bitte telefonisch oder per e-mail reservieren.** **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

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

> BESONDERHEIT

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

> AUSZEICHNUNGEN

Eines der meistausgezeichneten Weingüter Österreichs.

WEINGUT EMMERICH KNOLL

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



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 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 herzhaften 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

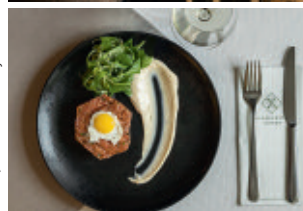
Die Topweine vom Weingut Tegernseerhof können im „Alten Klosterkeller“ in Dürnstein (Anzugasse 237, T +43 (0) 2711/292, www.alter-klosterkeller.at, klosterkeller@rs-gastro.at) verkostet und auch erworben werden. **Geöffnet:** täglich von 12 bis 22 Uhr.

➤ AUSZEICHNUNGEN ★★★★★

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

WEINGUT TEGERNSEERHOF

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



Fotos: Johannes Kermayer

Ein kleines Juwel in leuchtendem Schönbrennergelb mit grünen Fensterläden und hübscher Terrasse, das sich nicht nur optisch als Parade-Gasthaus präsentiert. Holztäfelungen 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 Rafferseder für eine bodenständige Kulinarik 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 · www.wachauerstube.at



Foto: Steigenberger Hotels GmbH

Genießen: Schon die außergewöhnliche Lage des Hotels verheißt Genuss auf höchster Ebene. Am Tor zum UNESCO-Welterbe 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 Rooftopbar Sky Garden mit traumhaftem Ausblick. **Entspannen:** Ein wahrer Ort der Ruhe und Erholung ist der 3.000 m² große Wellnessbereich „SPA World Luxury“. Panoramablicke auf die umliegenden Weinreben versprechen der 17 Meter lange Infinity-Innenpool, 3 Saunen, Dampfbad, Außenpool, großzügige Ruheoasen mit offenem Kamin sowie Whirlpool im Freien. **Wohlfühlen:** Auspowern im 100 m² Panorama-Fitnessbereich, Relaxen bei einer Massage oder sich beim Gesundheits-Check bewusst dem eigenen Körper widmen. Highlights des medizinischen Angebots von Cardea Wachau sind die IHHT-Therapie, das Intervall-Hypoxie-Hypoeroxie-Training sowie eine moderne Kältekammer zur Kryotherapie. Abgerundet wird das Longevity- und Slow-Aging-Angebot durch eine Vielzahl von modernen Tests in den Bereichen Genetik, Epigenetik und Biohacking. **Tipp:** Idealer Rahmen für Aktiv- & Gesundheitsurlaub, Hochzeiten, Familien- und Firmenfeiern.

> DAS HOTEL

130 Zimmer und 43 Suiten, großteils Balkon oder Terrasse, Restaurant, Indoor- (ganzjährig) & Outdoor-Pool im Weingarten (Mai bis Sept.). Medical Center Cardea Wachau, Sole-Dampfbad, Whirlpool, Sauna, Fitnessraum, Massagen, Beauty, Bar, Tagungcenter (Räume für bis zu 250 Personen), behindertengerecht, Garage, Fahrradverleih. **Keine Betriebsferien.** **Preise:** ÜF ab € 110,- bzw. Verwöhnkulinarik ab € 139,- (p. P. im DZ, je Kategorie).

> DIE KULINARIK

Vielfältiger Brunch, köstliche Halbpensionsmenüs und À-la-carte-Restaurant mit Terrasse und atemberaubendem Blick auf die Weinberge.

> 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



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 117-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:** April bis November; Mi, Do, Fr 17–23 Uhr, Sa 12–23 Uhr; **Küchenlinie:** traditionelle Spezialitäten aus Produkten aus biologischer und biodynamischer Landwirtschaft; **Preise:** Vorspeisen, Suppen € 6,80 bis € 14,90, Hauptgerichte € 13,70 bis € 36,90, Desserts € 9,90 bis € 15,20. **Reservierung:** gast@nikolaihof.at oder +43 2732/82901.

> BESONDERHEIT

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

> DAS GÄSTEHAUS

Gästehaus: 21 Zimmer und 4 Chalets; biozertifiziertes Frühstück, großer Garten mit Naturbadeteich, Saunahaus, Abenteuerspielplatz; pro Zimmer N/F ab € 145,-. **Familie Samek, Mautern, Kainzstr. 14, T +43 (0)676/4331828, wohnen@nikolaihof.at, www.advineas.at**

> AUSZEICHNUNGEN

Vielfach international ausgezeichnetes Demeter-Weingut nach strengsten biodynamischen Richtlinien. 



NIKOLAIHOF WACHAU

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



Foto: Jörg Lehmann

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 Restaurants der Welt“; Dorfer ist zudem mit dem Maximum von 5 Gault-Millau-Hauben sowie mit 2 Michelin-Sternen bewertet und erhält alljährlich vom Schlemmer-Atlas den Titel „Spitzenkoch des Jahres“. Für eine perfekte und charmante Betreuung garantiert Susanne Dorfer-Bacher, die auch für den längst legendären Weinkeller des Hauses verantwortlich zeichnet. Hier findet sich alles, 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. 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 mittags. **Küchenlinie:** kreative österreichische und internationale Küche.

> AUSZEICHNUNGEN

A la Carte 2025: „Top 100 Restaurants“ (Pl. 2), „Bester Küchenchef“ (Pl. 1), „Beste Gastgeberin“ (Pl. 2), Weinkarte Prädikat „Ausgezeichnet“; Gault Millau „Koch d. J. 2009“; Schlemmer Atlas „Spitzenkoch 2026“, 100 P. im Falstaff 2025 (bestes Restaurant in Ö), Rolling Pin „Top 100 Chefs 2025“ (Pl. 1), San Pellegrino „Unter den 100 besten Restaurants weltweit“ 2012 und 2014.

GENIEßERHOTEL LANDHAUS BACHER

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



Foto: pomass-fotografie.at

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 Donauferseite 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 Ausnahmeh 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 ★★ ★★

Falstaff: Smaragd Riesling Hollerin 2021 (95 P.), Smaragd GV Rotenhof 2022 (94 P.), Federspiel Riesling 2022 (92 P.), Federspiel GV Süßenberg 2023 (91 P.), Steinfeder GV 2023 (90 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 · 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 liebevolle 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 inkl. Verwöhnfrühstück pro Person im EZ € 63,-; im DZ € 52,50.

➤ 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®
VINEA WACHAU

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.

FEDERSPIEL®
VINEA WACHAU

Von 11,5 bis 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.

SMARAGD®
VINEA WACHAU

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



Foto: Donau NÖ Tourismus/Andreas Höfer

Romantisch verschneit: Dürnstein an der Donau.

Name des Betriebes/Ort	November	Dezember	Januar	Februar	März
Hotel Schachner Maria Taferl	✓	Variabel auf Anfrage		✓	✓
Hotel Donauhof Emmersdorf	✓	✓	✗	ab ca. 12. 2.	✓
Hotel Zum Schwarzen Bären, Emmersdorf	✓	✓	Variabel auf Anfrage		✓
Hotel Zur Post, Melk	✓	✓	bis ca. 2. 1.	ab ca. 15. 2.	✓
Hotel Wachau, Melk	✓	bis ca. 22. 12.	ab ca. 10. 1.	✓	✓
Residenz Wachau Aggsbrach Dorf	✗	✗	✗	✗	✗
Gasthof Prankl Spitz	✓	✗	✗	ab ca. 15. 2.	✓
Laglers Hotel Weinberghof Spitz	✗	✗	✗	✗	✗
Boutiquehotel Das WeinSpitz, Spitz	bis ca. 15. 11.	✗	✗	✗	ab ca. 15. 3.
Gästezimmer Weingut Donabaum, Spitz	Variable Betriebsferien auf Anfrage				
Gästezimmer Weingut Mauritiushof, Spitz	✗	✗	✗	✗	✗
Donauschlüssel Spitz	✗	✗	✗	✗	✓
Gasthof Weißes Rössl Mühlendorf	✗	✓	✗	ab ca. Anfang	✓
Restaurant Hofmeisterei Hirtzberger, Wösendorf	✓	✓	✓	✓	✓
Ferienhaus Cottage 110 Machherndl, Wösendorf	Variable Betriebsferien auf Anfrage				
Holzapfels Prandtauerhof Joching	✓	bis ca. 15. 12.	✗	✗	ab ca. 15. 3.
Restaurant Jamek Joching	✓	✗	✗	✗	✗
Hotel garni Donauhof Weissenkirchen	✗	✗	✗	✗	✗
Restaurant Heinzle Weissenkirchen	✓	bis ca. 15. 12.	✗	✗	✓
Ferienwohnungen Schneeweiß Weissenkirchen	✓	✓	✓	✓	✓

✓ = geöffnet ✗ = geschlossen

immer mehr als Ausflugsziel. Wir verraten Ihnen, welche Hotels und Restaurants in den Wintermonaten ihre Pforten geöffnet halten.



Foto: extremfotos.com

Nikolausmarkt in Emmersdorf.

Name des Betriebes/Ort	November	Dezember	Januar	Februar	März
Hotel garni Donauwirt Weissenkirchen	✗	✗	✗	✗	✗
Gästehaus Weingut Zottl Weissenkirchen	bis ca. 15. 11.	✗	✗	✗	✗
Hotel Kirchenwirt Weissenkirchen	✓	✓	✗	✗	✓
Winzerhof Lehensteiner Weissenkirchen	Variable Betriebsferien auf Anfrage				
Gasthaus Schwarz Nöhagen	✓	✓	✓	✓	✓
Landgasthaus Essl Rossatz	✓	✓	✓	✓	✓
Hotel Schloss Dürnstein Dürnstein	✗	✗	✗	✗	✗
Gartenhotel Pfeffer Dürnstein	✗	✗	✗	✗	ab ca. 15. 3.
Hotel Richard Löwenherz Dürnstein	✗	✗	✗	✗	✗
Restaurant Loibnerhof Unterloiben	✓	✓	✗	ab ca. 15. 2.	✓
Restaurant Wachauerstube Unterloiben	✓	bis ca. 20. 12.	✗	ab ca. 10. 2.	✓
Steigenberger Hotel & Spa, Krems	✓	✓	✓	✓	✓
Genießerhotel Landhaus Bacher, Mautern	✓	✓	✗	✗	✓
ad Vinas Gästehaus Nikolaihof, Mautern	bis ca. 15. 11.	✗	✗	✗	✗
Landgasthof Schickh Klein Wien*	✓	✓	✓	✓	✓

* Schickh: Zwei Wochen im März geschlossen.

Anmerkungen: Mauritiushof, Lagler, Restaurant Jamek, Donauhof garni, Donauwirt, ad Vinas Gästehaus Nikolaihof (Weinstube Mitte Nov. bis Ende April geschlossen), Ferienwohnung Weingut Piewald, Gästehaus Zottl, Hotel Residenz Wachau und Hotel Schloss Dürnstein ab Ende März/Anfang April; Hotel Richard Löwenherz ab ca. Mitte April.

Bei einigen Betrieben kann es kurzfristig zu Betriebsferien kommen.

BELEBT JEDEN
**GENUSSVOLLEN
MOMENT**




**RÖMER
QUELLE**

Natürliches Mineralwasser aus Österreich.
Römerquelle: Belebt jeden neuen Moment.

© 2025 Römerquelle Trading GmbH