

KAMPTAL | KREMSTAL | TRAISENTAL

26. & 27. APRIL

220 WEINGÜTER ÖFFNEN
IHRE KELLERTÜREN

www.weinfruehling.info

WEIN
Frühling
2025

lwmedia

Kulinarik in den Weingütern

Kamptal

- 24 Weingut Anton Eitzinger, Langenlois**
PIZZA POP UP Halil im Weingut Eitzinger: Verschiedene Pizzen und gefüllte Pizzastangen von klassisch über vegetarisch bis ausgefallen.
- 30 Weingut Jurtschitsch, Langenlois**
Tyzzeria das Lokal @ Weingut Jurtschitsch. Frisch von Hand nach alten Rezepten zubereitete, neapolitanische Pizza – Tradition neu gedacht!
Sa & So von 11 – 17 Uhr
- 45 Weingut Steininger, Langenlois**
Das KühsteinHaus ist mit seiner Kamptaler Kulinarik zu Gast beim Weingut Steininger: Bodenständige Gasthausküche, Klassiker von einem Heurigen und Neuinterpretationen aus der Wirtshausküche.
- 67 Weingut Traunfellner, Mittelberg**
Samstag und Sonntag sorgt das Team von Truck4you für Stärkung.
Getruffeltes Roastbeef Sandwich / Halloumi Burger / Smash Burger mit Trüffel Pommes.
- 106 Christina Hugl | Sekt & Pet-Nat, Zöbing**
EMPOWERED WOMEN EMPOWER WOMEN! Emilia & Fiona von Rosa&Marie sorgen sich um das leibliche Wohl! First come, first serve - ACHTUNG: Kulinarik gibt es nur bei Schönwetter!
Sa, 15 – 20.30 Uhr; So, 10 – 17 Uhr
- 110 Weingut Barbara Öhlzelt, Zöbing**
„Schwillinsky strawantz im Weinfrühling“: Am Sonntag ab 11.30 Uhr im Weingut Barbara Öhlzelt gibt's Braten vom Strohschwein mit Knödel und Krautsalat. Bei Schlechtwetter im Strasser Keller. Reservierung unbedingt erforderlich. Per E-Mail an: barbara@weinberggeiss.at

WEIN Frühling 2025

Kremstal

- 117 Weingut Buchegger & Vorspannhof Mayr, Droß**
Käse aus dem Bregenzer Wald von der Sennerei Hittisau.
Nussbrot mit Nüssen der eigenen Bäume.
Selbstgemachte Kräuterbutter.
- 118 Winzerhof Drozze, Droß**
Aufstrichbrote und Kuchen.
- 119 Weingut Berger, Gedersdorf**
Winzer (Hot) Dog – solange der Vorrat reicht.
- 121 Weingut Eder, Gedersdorf**
Gulasch, Käsespätzle, Kaffee & Kuchen.
- 123 Winzerhof Rohrhofer, Gedersdorf**
Freitag, Samstag und Sonntag ab 16 Uhr Heurigenbetrieb.
- 130 Weinbau & Heuriger Stoiber, Krems**
Feuerflecken-Variationen wahlweise gefüllt mit zartem Roastbeef, herzhaftem Geselchtem oder verfeinert mit Rahmsauce oder veganem Grammelschmalz.
Feine Auswahl von Käsespezialitäten serviert mit hausgemachtem Chutney.
Klassische Heurigenbrote mit Speck, Käse oder Grammelschmalz
- 131 Weingut Tauchner, Krems**
Gemeinsam mit den Winzer Krems hat das Weingut Tauchner das Truck4you-Team mit seinem Foodtruck eingeladen. Auf der Speisekarte stehen getrüffeltes Roastbeef auf französischem Baguette, Tomaten Mozzarella auf französischem Baguette, Smash Burger in Schmiedls Burger Bun, Trüffel Pommes mit Chili Mayo und Steakfries
- 134 Winzer Krems, Krems**
Gemeinsam mit dem Weingut Tauchner haben die Winzer Krems das Truck4you-Team mit seinem Foodtruck eingeladen. Auf der Speisekarte stehen getrüffeltes Roastbeef auf französischem Baguette, Tomaten Mozzarella auf französischem Baguette, Smash Burger in Schmiedls Burger Bun, Trüffel Pommes mit Chili Mayo und Steakfries
- 138 Winzerhof Martin Walzer, Gneixendorf**
Speckstangerl, & Pizzastangerl.
Brot mit Leberpastete, Kräutertopfen oder Bratlfett.
- 145 Weingut Ilkerl-Luf, Krems-Rehberg**
Raclette-Semmel: Bio Kaiserin Handsemmel von JOSEPH Brot mit Raclettekäse von JUMI Wien wahlweise mit hausgemachtem Kimchi. Dazu hausgemachte Desserts im Glas.

WEIN Frühling 2025

- 147 Weingut Mayer Resch, Krems-Stein**
Vielfältig belegte Brote. Über die Website können auch Picknicks gebucht werden.
- 150 Weingut & Weinblick Grafinger, Priel**
An allen drei Tagen werden Heurigenschmankerl serviert.
Und am Freitag gibt's zusätzlich die wahrscheinlich beste Pizza aus dem Kremstal von der Pizzeria Halil aus Senftenberg.
- 157 Weinbau Ing. Christoph Hörth, Rohrendorf**
Deftiges und Leichtes: hausgemachtes Geselchtes und Blunz'n, hausgemachte Aufstriche und diverse Salate. Sowie ein kleiner, süßer Abschluss.
- 162 Weingut Josef Rosenberger, Rohrendorf**
Fr: Ab 18 Uhr Jubiläumsmenü im FEINSINN (Reservierung erforderlich).
Sa & So: Frühstück ab 8 Uhr, mittags klassisches FEINSINN-Angebot.
Ab 14 Uhr: Kleine, weinfühlings-inspirierte Speisekarte mit durchgehend warmer Küche.
Sa: Ab 18 Uhr À-la-Carte Abendservice (reservierungspflichtig).
So: Küche bis 17 Uhr, Betrieb bis 18 Uhr.
- 166 Weinbau Karl Proidl, Senftenberg**
Heurigenbetrieb. Fr, Sa & So ab 11 Uhr.
- 167 WEINERLEBEN Czipin, Stratzing**
Gourmetweckerl
Gartenweckerl (vegan)
Aufstrichbrote
Nußbrot
- 171 Klosterkeller Stradinger, Stratzing**
Winzerbier.
Vorarlberger Käsespezialitäten.
- 172 Winzerhof Josef Dürauer, Furth**
Gefüllte Brezen in allen Varianten.
- 193 Winzerhof Holzheu, Krustetten**
Schmankerlbrote aus der Heurigenküche.
- 194 Weingut Müller, Krustetten**
Maximilian Reuter, der Küchenchef vom Hotel Hochkönigin in Maria Alm, sorgt für die Kulinarik und bereitet verschiedene Gerichte am OFYR-Grill zu.
- 198 Weinhof Preis, Tiefenfucha**
Warme, kalte und vegane Spezialitäten sowie eine herzhafteste Wein-Tastingplatte und kreative Snacks.

WEIN Frühling 2025

Traisental



Weingut Leopold Figl, Wagram

Die Big Boys Barbecue servieren Pulled Pork Burger aus dem Smoker mit Barbecue Sauce und cole slaw, Feuerflecken mit Rahmsauce sowie ein Lachsbaguette mit Honigsenf und Rucola.



Bioweingut Viktor Fischer, Wagram

Die Donauwirtinnen aus Linz sind an beiden Tagen im Weingut zu Gast und bereiten ihren Sloppy Joe Burger zu.