



GRUPPENREISEN 2012

Ein guter Boden
macht jedes Erlebnis zum Genuss

Langenlois zu besuchen, bedeutet, der lieblichen Seite des Kamptals zu begegnen. Dort, wo sich sanfte Ebenen und Hügel aneinanderschmiegen und das Klima bevorzugt mild bleibt, regiert vor allem der Rhythmus des Weins. Geprägt durch den Ideenreichtum seiner Bewohner gilt Langenlois schon seit Jahrzehnten als Kompetenzzentrum des Weißweins.

Wer den fruchtbaren Facettenreichtum dieser malerischen Gegend erleben will, muss unbedingt ihre herrlichen Gärten durchwandeln. Besonders deren Vielfalt und Qualität ist in Österreich einzigartig. Denn in den letzten Jahrzehnten hat sich Langenlois zum Vorzeigebispiel in Sachen Gartentourismus und GartenerlebnisSchauplatz entwickelt.

Architekturbegeisterte kommen aber auch auf ihre Kosten. Schließlich trifft man hier auf eine faszinierende Synthese aus verwunschenen Kellergassen, die vom Winzerleben verstrichener Epochen erzählen, und hochmodernen Tempeln der Weinkultur.

Auf den folgenden Seiten finden Sie Informationen zu den vielfältigen Programmbausteinen für Gruppenreisen. Für Ihr individuelles Angebot und die Terminabstimmung nehmen Sie bitte direkt mit den einzelnen Anbietern Kontakt auf.

LOISIUM WEINWELT & VINOOTHEK

AnsprechpartnerIn: Beate Steiner

Loisium Allee 1 | 3550 Langenlois

T +43/(0)2734/32240-11 | F DW 30

info-weinwelt@loisium.at | www.loisium.at

Geöffnet: Weinwelt | April – Oktober 2012 | täglich | 10 – 19 Uhr | November 2012 – März 2013 | Mittwoch – Sonntag | 10 – 19 Uhr (letzter Einlass 17.30 Uhr)
Vinothek | April – Oktober 2012 | täglich | 10 – 19 Uhr | November 2012 – März 2013 | Montag und Dienstag | 10 – 15 Uhr | Mittwoch – Sonntag | 10 – 19 Uhr



Die LOISIUM Weinwelt ist ein 900 Jahre altes Labyrinth durch die alten Weinkeller der Weinstadt Langenlois, das für Besucher traditionell und mystisch inszeniert wurde und zu einem außergewöhnlichen Rundgang mit vielen Geschichten und „Gschichterln“ rund um das Thema Wein einlädt. Erleben Sie „als Traube“ die Verwandlung vom Most zum Wein während einer multimedialen Show, nehmen Sie am Leben der Winzer des vorigen Jahrhunderts teil, fordern Sie Ihre „feine Nase“ bei der Duftstation und erraten Sie die Aromen des Grünen Veltliners, erfahren Sie, wie sich Wetter, Mond und Boden auf den Wein auswirken, erleben Sie in der modernen Kellerei des Weingut Steininger die Wein- und Sektproduktion der Gegenwart. All das und noch viel mehr erwartet Sie bei den 15 Stationen im Kellerlabyrinth.



Individueller Rundgang oder persönliche Führung:

LOISIUM KLASSIK TOUR „WEGE ZUM WEIN“

Variante A: Individuell gestalteter Kellerrundgang mit Audioguide
Dauer ca. 90 Minuten | inkl. 1 Weinprobe (1/16 l) | € 8,50 pro Person

Variante B: Kellerrundgang mit persönlicher Führung
Dauer ca. 90 Minuten | inkl. 1 Weinprobe (1/16 l) | € 9,80 pro Person

Themenführungen:

LOISIUM SENIOREN-TOUR

Speziell für Seniorengruppen – etwas kürzer als die Standardführung, mit lustigen Weingeschichten von heute und anno dazumal, verbunden mit Weinwissen, leicht und spritzig erzählt, ganz nach Art des Grünen Veltliners aus dem Kamptal.
Dauer ca. 70 Minuten | inkl. 1 Weinprobe (1/16 l) | € 7,30 pro Person

RIEDENWANDERUNG „ZUR TRAUBE AM KÄFERBERG“

Von der LOISIUM Weinwelt spazieren Sie mit einem Guide zur Aussichtsplattform am Käferberg, eine der bekanntesten Weinrieden in Langenlois. Erfahren Sie Wissenswertes über die Arbeit der Winzer im Weingarten und die Besonderheiten der Kamptaler Weine. Genießen Sie von der Aussichtsplattform den herrlichen Ausblick auf Langenlois und die Ausläufer des Kamptals.
April – Oktober | Dauer ca. 120 Minuten | inkl. 1 Weinprobe (1/16 l) | € 11,50 pro Person

WEIN | GENUSS | GARTEN

Erfahren Sie inmitten der „Arbeitsatmosphäre Weingarten“ umsetzbare und spannende Infos zum Weinbau. Anschließend begeben Sie sich in das bis zu 900 Jahre alte Kellerlabyrinth der LOISIUM Weinwelt und erleben „als Traube“ die Weinwerdung.
April – Oktober | Dauer ca. 120 Minuten | inkl. 1 Weinprobe (1/16 l) | € 14,90 pro Person

KAMPTAL WEIN TOUR

Vom Weingarten über die Arbeit im Keller bis zu allen Fragen rund um den Weingenuss und die Weintradition tauchen Sie bei dieser Spezialführung tiefer in das Weinwissen des Kamptals ein.
Dauer ca. 90 Minuten | inkl. 1 Weinprobe (1/16 l) | € 11,50 pro Person

Im Anschluss an den Rundgang kommen Sie dem Geheimnis der edlen Tropfen bei einer von unseren erfahrenen Sommeliers kommentierten Weinverkostung (deutsch oder englisch) noch eine Spur näher. Erfahren Sie mehr über Verkostungstechnik, typische Merkmale der Weine, Winzer und Weinbaugebiete. Ein Querschnitt des niederösterreichischen Weines erwartet Sie. Dazu servieren wir Weißbrot und Mineralwasser. Kombinierbar ist der Kellerrundgang außerdem mit weiteren Wein- oder Sektproben bzw. mit kulinarischen Köstlichkeiten wie Kaffeejause, Würstel mit Gebäck und Spritzer weiß, Heurigenbuffet oder Anti Pasti-Buffer.

Die angeführten Preise gelten ab 15 Personen und berücksichtigen bereits eine Gruppenermäßigung vom Normalpreis.
Die Reiseleitung und der Buschauffeur erhalten freien Eintritt.
NÖ-Card sowie jegliche andere Vorteilskarten können aufgrund von speziellen Gruppenangeboten nicht akzeptiert werden.
Alle Preise inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer.
Die Preise gelten ab Jänner 2012 bis auf Widerruf.

KITTENBERGER ERLEBNISGÄRTEN

AnsprechpartnerIn: Manuela Murth
 Laabergstraße 15 | 3553 Schiltern
 T +43/(0)2734/8228-23 | F DW 20
 manuela.murth@kittenberger.at | www.kittenberger.at

Geöffnet: Mitte März – 31. Oktober 2012 | Montag – Freitag | 9 – 18 Uhr | Sonntag | 10 – 17 Uhr
 Adventzauber | 03. November – 23. Dezember 2012 | täglich | 10 – 19 Uhr

Die Kittenberger Erlebnispflanzungen laden GartenfreundInnen und Naturliebhaber dazu ein, ein neues Gefühl von naturnaher Gartenkultur zu erleben. Impressionen aus Japan, der Steppe, aus Portugal, aus der Toskana oder doch lieber Großmutter's Bauerngarten? Zwischen 40 Themengärten kann man genussvoll lustwandeln und einen lauschigen Platz nach dem anderen erobern. Im Fitnessgarten wird man ein bisschen gefordert, im Wellnessgarten verwöhnt, im Kraftgarten tankt man Energie und im Geduldsgarten lockt der Müßiggang. Der Spaziergang durch die Erlebnispflanzungen ist ein Fest für alle Sinne.

Bei einem Besuch im angrenzenden Erlebnispflanzungszentrum findet man ein vielfältiges Pflanzensortiment, geschmackvolle Dekorationen und trendige Artikel, die Haus und Garten den besonderen Touch verleihen. Bei 2.000 Pflanzen und 3.000 Accessoires wird sicherlich jeder fündig.

Gartengenuss für alle Sinne bietet auch das 2011 eröffnete Gartenrestaurant Glas.Haus, in dem die Gartenköche Gemüse, Kräuter und Blüten aus den Erlebnispflanzungen zu kulinarischen Köstlichkeiten verarbeiten.

Das vielfältige Veranstaltungsprogramm zwischen März und Dezember kann sich sehen lassen: Live-Konzerte, Seniorennachmittage, Tanzabende, Spezialberatungstage, Kinderspielefest und vieles mehr. Die Events orientieren sich an den Jahreszeiten: Frühlingserwachen, Gartensommer, bunter Blumenherbst und Adventzauber, der mit 50.000 Lichtern Jahr für Jahr die Besucher begeistert.



Individueller Rundgang oder persönliche Führung:

GARTEN ERLEBEN

Eintritt in die Kittenberger Erlebnispflanzungen | Gartenplan mit Erklärungen zu allen Gärten
 Empfohlene Aufenthaltsdauer 2 – 3 Stunden | € 5,50 pro Person

AUF DEN SPUREN DER GÄRTNER

Eintritt in die Kittenberger Erlebnispflanzungen | Gartenplan mit Erklärungen zu allen Gärten | Führung mit einem Gärtnermeister durch die Erlebnispflanzungen
 Dauer Führung 1 Stunde | empfohlene Aufenthaltsdauer 2 – 3 Stunden | € 7,50 pro Person

Themenführungen:

KRÄUTERERLEBNIS MIT KRÄUTERHEXE HILDE

Begrüßung mit einem Kräuterzaubertrank | Eintritt in die Kittenberger Erlebnispflanzungen | Gartenplan mit Erklärungen zu allen Gärten | Spezialführung mit einer Kräuterhexe durch die Erlebnispflanzungen
 Dauer Führung 1 Stunde | empfohlene Aufenthaltsdauer 2 – 3 Stunden | € 8,50 pro Person

GARTEN & WEIN

Eintritt in die Kittenberger Erlebnispflanzungen | Gartenplan mit Erklärungen zu allen Gärten | Spezialführung mit einem Gärtnermeister | Weinverkostung mit einem namhaften Winzer aus der Großgemeinde Langenlois (im Areal der Erlebnispflanzungen, Verkostung von 5 Weinen, Gespräch mit dem Winzer, Nußbrot)
 Dauer Führung 1 Stunde | empfohlene Aufenthaltsdauer 2 – 3 Stunden | € 15,50 pro Person

ADVENTZAUBER

Spezialführung durch die winterlichen Erlebnispflanzungen | 1/4 l Glühwein oder 1/4 l Apfel-Trauben-Punsch im Gartenrestaurant Glas.Haus | Besuch der Adventverkaufsausstellung im Erlebnispflanzungszentrum
 3. November – 23. Dezember 2012 | Dauer Führung 1 Stunde | empfohlene Aufenthaltsdauer 2 – 3 Stunden | € 4,50 pro Person

Angebote gelten von 1. April – 31. Oktober 2012.
 Angebote können nur mit Anmeldung gebucht werden.
 Je 20 Personen ist eine Person frei, Busfahrer gratis.

ARCHE NOAH SCHAUGARTEN

AnsprechpartnerIn: Elisabeth Veen
 Obere Straße 40 | 3553 Schiltern
 T +43/(0)2734/8626-11 | F +43/(0)2734/8627
 elisabeth.veen@arche-noah.at | www.arche-noah.at

Geöffnet: 5. April – 7. Oktober 2012 | Dienstag – Freitag | 10 – 16 Uhr | Samstag, Sonntag und Feiertag | 10 – 18 Uhr (Montag geschlossen)

Von Omas altbewährtem „Kudelkraut“ bis zur neuen blauen „Paradeisa“ – die ARCHE NOAH bewahrt Altes, zeigt Raritäten und entwickelt neue Gemüsevielfalt! Der Verein Arche Noah setzt sich seit 20 Jahren für den Erhalt alter Kulturpflanzen ein. GärtnerInnen und BäuerInnen pflegten früher selbstverständlich ihre Gemüse- und Obstsorten. In den vergangenen hundert Jahren sind jedoch bereits bis zu 75 % der landwirtschaftlichen Vielfalt und damit auch Kulturwert und traditionelles Wissen unwiederbringlich verloren gegangen. Das kostbare Saatgut (über 6.000 verschiedene Sorten) wird im ARCHE NOAH Sortenarchiv bewahrt und in den Gärten regelmäßig vermehrt.



1995 wurde der Schau- und Vermehrungsgarten auf den Flächen des früheren „Kuchlgartens“ des Schilterner Schlosses eröffnet. Die Strukturen des barocken Gartens sind nach wie vor Teil des Garten-Konzeptes. So wachsen mehr als 500 Sorten an Gemüse, Kräutern und Obstgehölzen jedes Jahr umgeben von historischem Ambiente. In 40 Themenbeeten werden jährlich über 500 seltene Kulturpflanzensorten aus dem ARCHE NOAH Sortenarchiv angebaut, vermehrt und stilvoll präsentiert. Sie erzählen von unbekanntem Köstlichkeiten und der Reise der Kulturpflanzen um die Welt, veranschaulichen den Weg von der Wild- zur Gartenpflanze, zeigen Techniken der Samengewinnung, präsentieren alte Bauerngarten- und Heilkräuter und machen die Vielfalt der Nahrungspflanzen erlebbar. Im Shop werden Bio-Samen, Bio-Jungpflanzen, Gartenhilfsmittel und -accessoires sowie Bücher angeboten.

Individueller Rundgang oder persönliche Führung:

OHNE FÜHRUNG

Eintritt in den ARCHE NOAH Schaugarten | Besichtigung der Themenbeete mit vergessenen Sortenraritäten | Besichtigung des ARCHE NOAH Obstgartens | Besichtigung und Benutzung der Gartenbibliothek im barocken Pavillon
 Empfohlene Aufenthaltsdauer ca. 1,5 – 2 Stunden | € 4,50 pro Person (für Gruppen ab 15 Personen)

MIT FÜHRUNG

Eintritt in den ARCHE NOAH Schaugarten | Führung durch den ARCHE NOAH Schaugarten (deutsch, Englisch, spanisch und französisch) | Besichtigung der Themenbeete mit vergessenen Sortenraritäten | Besichtigung des ARCHE NOAH Obstgartens | Besichtigung und Benutzung der Gartenbibliothek im barocken Pavillon
 Dauer Führung ca. 1 Stunde | empfohlene Aufenthaltsdauer ca. 1,5 – 2 Stunden | € 5,50 pro Person (für Gruppen ab 15 Personen), € 75,00 pro Gruppe (für Gruppen unter 15 Personen)

Themenführungen:

SPEZIAL-FÜHRUNG

Eintritt in den ARCHE NOAH Schaugarten | Führung durch den ARCHE NOAH Schaugarten zu speziellen Themen wie alte Obstsorten, Kräuter und Kräuterraritäten, Beeren-Raritäten usw. | Besichtigung der Themenbeete mit vergessenen Sortenraritäten | Besichtigung des ARCHE NOAH Obstgartens | Besichtigung und Benutzung der Gartenbibliothek im barocken Pavillon
 Dauer Führung ca. 1 Stunde | empfohlene Aufenthaltsdauer ca. 1,5 – 2 Stunden | € 5,50 pro Person (für Gruppen ab 15 Personen), € 75,00 pro Gruppe (für Gruppen unter 15 Personen)

FÜHRUNG MIT VERKOSTUNG „KÖSTLICHE REISE IN DIE KULTURPFLANZENWELT“

Dieses saisonal variable Angebot verbindet die Besichtigung der Kulturpflanzenvielfalt mit einer erlebnisreichen kulinarischen Verkostung. Es geht los mit einem Begrüßungscocktail und dem Kennenlernen einiger Gemüseraritäten. Im Anschluss erlebt die Gruppe eine geführte Reise durch den Schaugarten. Den Abschluss bildet eine Speisenabfolge von rund 10 verschiedenen überraschenden Kostproben seltener Gemüseraritäten, z.B. Andenbeere in Chilischokolade, glasierte Mairüben oder Zuckerwurzpürree (je nach Saison).

Eintritt in den Arche Noah Schaugarten | Spezialführung durch den Arche Noah Schaugarten | Willkommensgetränk | Umfangreiche Verkostung
 Mitte Juni – Mitte September | Dauer ca. 4 Stunden | € 65,00 pro Person (10 – 15 Personen)

SCHLOSSFESTSPIELE LANGENLOIS

AnsprechpartnerIn: Renate Holzmayer und Elfriede Fertl

Festspielbüro

Rathausstraße 2 | 3550 Langenlois

T +43/(0)2734/3450 | F DW 15

office@operettensommer.at | www.operettensommer.at

Spielort

Schloss Haindorf | Krumpöckallee 21 | 3550 Langenlois

Geöffnet: Festspielbüro | ganzjährig | Montag – Freitag | 8 – 15 Uhr (saisonale Änderungen vorbehalten)



Langenlois und das Schloss Haindorf sind weit über die Grenzen hinweg bekannt für zahlreiche Erfolgsaufführungen im Zeichen der Operette. Bereits seit 1996 bildet das stilvoll renovierte Schloss Haindorf die Kulisse der Schlossfestspiele Langenlois und sorgt für unvergleichliches Operettenfeeling. Mit einem besonderen Ensemble der Operettenszene und dem Wiener Opernballorchester wird die Operette hier mit allen Freuden dieser Kunstgattung gepflegt. Langenlois zählt zu den größten Sommerarenen im Land. Wegen des einzigartigen Ambientes wird diese Open-Air-Spielstätte auch für Klassikkonzerte verwendet.

Das Winzerdorf im verträumten Schlosspark verwöhnt die Gäste mit heimischen Weinen und kulinarischen Besonderheiten. Ein Operettenerlebnis in stimmungsvoller Atmosphäre.



PROGRAMM

Im Sommer 2012 steht „Das Dreimäderlhaus“ von Heinrich Berté auf dem Programm der Schlossfestspiele Langenlois. Seit seiner Uraufführung im Jahre 1916 war der romantischen Operette rund um Franz Schubert Erfolg beschieden. Heinrich Berté bearbeitete für seine Partitur bekannte Kompositionen von Franz Schubert. Lieder wie „Es soll der Frühling künden“ trugen zum Welterfolg der Operette bei. Freuen Sie sich auf liebenswerte Wiener Typen und die Illusion eines heilen Biedermeieridylls vor der romantischen Kulisse des Schlosses Haindorf.

INHALT

Wien, 1826. Hofglasermeister Christian Tschöll und seine Frau Marie haben drei Töchter, Hederl, Heiderl und Hannerl. Der Komponist Franz Schubert hat sich in Hannerl Tschöll verliebt, wagt es aber nicht, sich zu erklären, obwohl das Mädchen darauf wartet. Die Sängerin Giuditta Grisi zettelt eine Intrige gegen Hannerl an, indem sie diese vor dem Frauenhelden Franz warnt, wobei sie aber eigentlich Schuberts Freund Schober meint. Das ahnungslose Mädchen missversteht sie und glaubt, die Sängerin spreche von Franz Schubert. Enttäuscht wendet sie sich innerlich von ihm ab. Schubert bittet seinen Freund Schober, mit einem Lied für ihn zu werben. Doch er muss beobachten, wie Hannerl beglückt den Liebesboten Schober umarmt. Im Finale hat Hannerl ihr Herz endgültig für Schober entdeckt und Schubert beschließt, in seiner geliebten Musik Trost zu suchen, um die Herzentstäuschung zu überwinden.

VORSTELLUNGSTERMINE

Premiere: Donnerstag, 26. Juli 2012 | 20.30 Uhr

Vorstellungen: 28. Juli – 18. August | jeweils Freitag und Samstag | 20.30 Uhr

Nachmittagsvorstellung: Mittwoch, 15. August 2012 | 15.30 Uhr

KARTENPREISE

€ 59,00 | € 54,00 | € 49,00 | € 39,00 | € 29,00 je nach Kategorie

10 % Ermäßigung für Gruppen ab 20 Personen

15 % Ermäßigung für Gruppen ab 40 Personen

20 % Ermäßigung für die Nachmittagsvorstellung

50 % Ermäßigung für Kinder bis 12 Jahre

ERMÄSSIGTE NACHMITTAGSVORSTELLUNG

Speziell für Seniorengruppen ist am Mittwoch, dem 15. August 2012 Vorstellungsbeginn bereits um 15.30 Uhr, damit die Heimreise nicht zu spät angetreten werden muss. Besonders attraktiv ist diese Vorstellung aber auch, weil die Normalpreise um 20 % ermäßigt sind.

KULTUR UND KULINARIK

Für Gruppen werden Packages „Kultur und Kulinarik“ ausgearbeitet – genießen Sie vor der Operettenaufführung kulinarische Köstlichkeiten im Winzerdorf.

KOMMENTIERTE WEINVERKOSTUNG IM URSIN HAUS

In der Gebietsvinothek im Ursin Haus sind sämtliche önologischen Kostbarkeiten aus dem Kamptal gesammelt anzutreffen. 57 Winzer bieten etwa 300 verschiedene Produkte an: neben den besten Weiß- und Rotweinen auch Sekte, Edelbrände und Liköre, Säfte u.v.m. Bei einer kommentierten Weinverkostung durch einen Winzer der Region können Sie die Vielfalt der Kamptaler Weine erleben. Dazu werden Brot und Wasser serviert.

Kamptalstraße 3 | 3550 Langenlois
T +43/(0)2734/2000-0 | F DW 15
info@ursinhaus.at | www.ursinhaus.at

Gruppen ab 10 Personen nach Vereinbarung jederzeit möglich | Dauer ca. 45 – 90 Minuten
Kommentierte Weinverkostung mit 3 Weinproben € 8,00 pro Person | mit 5 Weinproben € 10,00 pro Person | mit 7 Weinproben € 12,00 pro Person | mit 10 Weinproben € 15,00 pro Person



KELLERFÜHRUNG MIT KOMMENTIERTER WEINVERKOSTUNG

Gemeinsam mit einem Langenloiser Winzer besichtigen Sie einen Weinkeller und erfahren allerlei Wissenswertes über das Weinbaugebiet, die Weinsorten und Lagen sowie die Weinproduktion. Die anschließende Weinverkostung wird vom Winzer persönlich kommentiert.

T +43/(0)2734/2000-0 | F DW 15
info@ursinhaus.at | www.ursinhaus.at

Gruppen ab 10 Personen nach Vereinbarung jederzeit möglich | Dauer ca. 60 – 90 Minuten
Persönliche Führung und kommentierte Weinverkostung ab € 8,00 pro Person



WEINGARTENFÜHRUNG MIT KOMMENTIERTER WEINVERKOSTUNG

Gemeinsam mit einem Langenloiser Winzer wandern Sie durch die Weingärten von Langenlois und erfahren allerlei Wissenswertes über das Weinbaugebiet, die Weinsorten und Lagen sowie die Weinproduktion. Die anschließende Weinverkostung wird vom Winzer persönlich kommentiert.

T +43/(0)2734/2000-0 | F DW 15
info@ursinhaus.at | www.ursinhaus.at

Gruppen ab 10 Personen nach Vereinbarung jederzeit möglich | Dauer ca. 90 Minuten
Persönliche Führung und kommentierte Weinverkostung ab € 8,00 pro Person



ERSTE KAMPTALER ESSIGMANUFAKTUR

Die Erste Kamptaler Essigmanufaktur hat sich der Produktion hochwertiger Wein- und Fruchtesigge verschrieben. Als Ausgangsprodukte werden ausschließlich ausgewählte Kamptaler Weine und Obst aus eigener Erzeugung verwendet.

AnsprechpartnerIn: Johann Faigl
Zwettler Straße 91 | 3550 Langenlois
T +43/(0)664/1614009
kostbar@kamptalessig.at | www.kamptalessig.at

Gruppen nach Vereinbarung jederzeit möglich | Dauer ca. 1 Stunde
Persönliche Führung und Verkostung € 2,00 pro Person



STADTFÜHRUNG

Bei einer Führung durch den historischen Stadtkern von Langenlois erleben Sie Geschichte und Geschichten der Weinstadt. Im Mittelpunkt des Stadtspaziergangs stehen der Kornplatz, die zahlreichen Bürgerhäuser (vielfach mit Arkadenhöfen im Renaissancestil), das Rathaus und die Pfarrkirche zum heiligen Laurentius.

Kamptalstraße 3 | 3550 Langenlois
T +43/(0)2734/2000-0 | F DW 15
info@ursinhaus.at | www.ursinhaus.at | www.langenlois.at

Gruppen ab 10 Personen nach Vereinbarung jederzeit möglich | Dauer ca. 1 Stunde
Persönliche Führung € 3,00 pro Person



HEIMATMUSEUM LANGENLOIS

Das Museum beherbergt eine große urgeschichtliche Sammlung, unter anderem auch den größten Mammutstoßzahn Mitteleuropas (3,34 m lang). Besonders hervorzuheben sind die sakralen Gegenstände wie Hausaltäre, Kastenbilder und Zunftfahnen aus dem 17., 18. und 19. Jahrhundert. Weitere Exponate aus den Zünften, Gemälde des Malers und Kremser Schmidt-Schülers Leopold Mitterhofer und Gegenstände aus dem alten Weinbau runden das Angebot ab.

Rathausstraße 9 | 3550 Langenlois
T +43/(0)2734/210110 oder 210127

Geöffnet: 1. Mai – 31. Oktober 2012 | Dienstag – Sonntag sowie Feiertag | 10 – 12 Uhr | Juli, August und September 2012 | zusätzlich Samstag und Sonntag bis 16 Uhr (Gruppen nach Vereinbarung auch gerne außerhalb der Öffnungszeiten)

Dauer ca. 1 Stunde
Persönliche Führung € 2,50 pro Person



LEHR- UND SCHAUGÄRTEN DER GARTENBAUSCHULE LANGENLOIS

Als Teil der Übungs- und Lehrinrichtungen der Gartenbauschule geben die Schulgärten am Rosenhügel interessierten Besuchern Gelegenheit, den Umgang mit Gartenpflanzen und Gestaltungsmaterialien zu erleben. Von den Schülerinnen und Schülern im Rahmen ihres praktischen Unterrichts gebaut und betreut, sind die abwechslungsreichen Anlagen als Schaugärten zugänglich.

AnsprechpartnerIn: Christian Kittenberger
Am Rosenhügel 15 | 3550 Langenlois
T 02734/21060 | DW 66
office@gartenbauschule.at | www.gartenbauschule.at

Geöffnet: 1. April – 31. Oktober 2012 | täglich | 7 – 18 Uhr

Dauer ca. 2 Stunden (Führung durch Schaugarten und Schule bzw. LehrgärtnerIn)
Mind. 10/max. 40 Personen | Persönliche Führung € 45,00 pro Gruppe



WORKSHOP: VOM SCHAF ZUM FILZOBJEKT

Erleben Sie die traditionellen Schritte der Wollverarbeitung vom Waschen übers Kardieren (Kämmen) und Färben bis zum Spinnen oder Filzen und werden Sie selbst aktiv: Ball, Blüte, Buchhülle, Sitzwärmer, Smartphonehülle ... Ich zeige Ihnen, wie's geht und begleite Sie durch den Entstehungsprozess Ihrer eigenen Filzwerke. Verarbeitet wird Wollvierter® Wolle – Naturwolle von Schafen aus dem Waldviertel.

AnsprechpartnerIn: Dr. Ulrike Müller-Kaspar
Zwettler Straße 67 | 3550 Langenlois
T +43/(0)650/5701204
die@spindel.at | www.spindel.at

Gruppen von 3 bis 6 Personen nach Vereinbarung jederzeit möglich | Dauer ab 3 Stunden
€ 10,00 pro Person und Stunde exkl. Material



GEFÜHRTE SEGWAY-TOUR

Eine geführte Tour mit dem Segway ist der perfekte Weg, Langenlois aus einer anderen Perspektive zu entdecken. Dabei stehen sowohl der Fahrspaß als auch allerlei Wissenswertes über die Stadt an oberster Stelle. Das selbstbalancierende, strombetriebene Fortbewegungsmittel wird allein durch Verlagerung des Körpergewichts bewegt, ist beinahe lautlos und überdies umweltfreundlich. Ausgangspunkt ist bei der Loisium Weinwelt. Nach einer kurzen Einschulung führt die Route hinauf zur „Traube am Käferberg“ und auf den Sauberg mit der gleichnamigen Kellergasse und den Lehr- und Schaugärten der Gartenbauschule. Die Tour endet nach einer Fahrt durch das Stadtzentrum beim Ausgangspunkt.

AnsprechpartnerIn: Gerti Schütz
T +43/(0)664/1911025
office@kamptaltour.at | www.kamptaltour.at

Gruppen bis zu 6 Personen (größere Gruppen auf Anfrage) nach Vereinbarung jederzeit möglich | Dauer ca. 90 Minuten | € 45,00 pro Person



GEFÜHRTE RADTOUR

„Die Schwarzfahrer“ bieten geführte Radtouren in unterschiedlichen Schwierigkeitsgraden mit Leihrädern an. Damit sind die schönsten Plätze der Region hautnah erlebbar. Neben individuell nach den Kundenwünschen geplanten Touren werden auch Thementouren angeboten (Garten- und Weinwelten, Rieden-Tour usw.). Die Kombination mit Rätseln oder Aufgaben, die während der Tour zu bearbeiten sind, bereitet Radgruppen viel Spaß.

AnsprechpartnerIn: Edi Schwarz
T +43/(0)664/2787196
office@dieschwarzfahrer.at | www.dieschwarzfahrer.at

Gruppen nach Vereinbarung jederzeit möglich | Dauer nach Vereinbarung

Tourenvorschlag: Die Schlösser-Panorama-Tour führt zu den Schlössern Haindorf, Gobelsburg und Grafenegg sowie zur Aussichtswarte auf der Engabrunner Heide und in die Kellergasse am Heiligenstein in Zöbing.

Leihrad | geführte Tour | Mineralwasser, Traubensaft und Brötchen bei der Labestelle
Streckenlänge ca. 31 km | Dauer ca. 4 Stunden | mind. 10/max. 25 Personen | € 29,50 pro Person



WANDERTOUR MIT GUIDE

Langenlois verfügt über ein dichtes Netz an Wander- und Nordic-Walking-Routen. Zu den schönsten Plätzen, beispielsweise zur Weinskulptur „ohne Titel 2005“ von Heimo Zobernig (im Volksmund liebevoll „Traube am Käferberg“ genannt), zur Kamptalwarte am Heiligenstein oder zur Gobelsburger Heide mit Aussichtswarte, begleitet Ihre Gruppe auch gerne ein erfahrener Guide.

AnsprechpartnerIn: Edi Schwarz
T +43/(0)664/2787196
office@dieschwarzfahrer.at | www.dieschwarzfahrer.at

Gruppen nach Vereinbarung jederzeit möglich | Dauer nach Vereinbarung € 40,00 pro Guide und Stunde

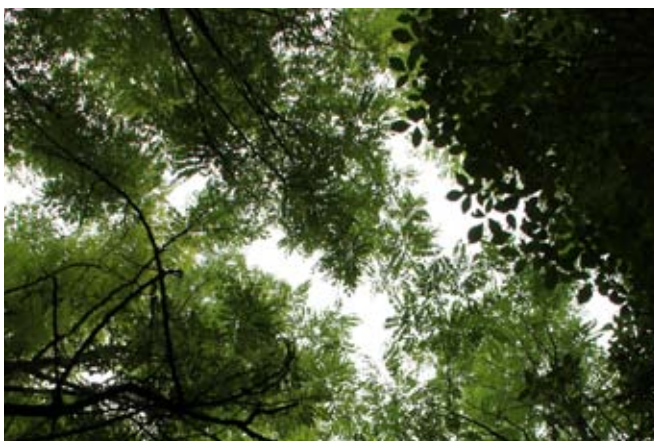


OUTDOORTRAINING | TEAMBUILDING

Raus aus der Komfortzone, rein in die Stretchzone! In der Schönheit der Natur und gemeinsam in und mit der Natur bewältigen Sie diverse Übungen, lösen spielerisch angeleitete Aufgaben, machen neue Erfahrungen und entwickeln interessante Sichtweisen.

AnsprechpartnerIn: Mag. Renate Lipp
T +43/(0)664/1542384
renate.lipp@utanet.at

Gruppen ab 6 Personen nach Vereinbarung jederzeit möglich | Dauer, Programm und Preis nach Vereinbarung



KITTENBERGER ERLEBNISGÄRTEN – GARTENRESTAURANT GLAS.HAUS

AnsprechpartnerIn: Manuela Murth
 Laabergstraße 15 | 3553 Schilttern
 T +43/(0)2734/8228-23 | F DW 20
 manuela.murth@kittenberger.at | www.kittenberger.at

Geöffnet: Mitte März – 31. Oktober 2012 | Montag – Samstag | 9 – 18 Uhr | Sonntag und Feiertag | 10 – 17 Uhr
 Adventzauber | 03. November – 23. Dezember 2012 | täglich | 10 – 19 Uhr



Die Architektur des SB-Gartenrestaurants Glas.Haus wurde bewusst im Stile der Orangieren des Barock gewählt. Somit hat man auch in der kühleren Jahreszeit den Eindruck, mitten im Garten zu speisen, die stimmige Bepflanzung tut ihr Übriges dazu. Und wenn die Sonne strahlt, ist der lauschige Gast.Garten bevorzugtes Speise-Terrain.

Die Gartenköche in der Schauküche verwöhnen mit hausgemachten Kräuter- und Gemüsesuppen, frisch gegrillten Köstlichkeiten und einem vitaminreichen Salatbuffet. Gemüse, Kräuter und Blüten für die Dekoration kommen allesamt aus eigenem Anbau der Erlebnissgärten – angebaut in Hochbeeten und im Glashaus nach den ökologischen Kriterien von „Natur im Garten“. Das wenige, das zugekauft wird, stammt von Bauern aus der Region, wobei sorgsam auf sehr gute Qualität geachtet wird.

Kulinarische Vorschläge für Gruppen:

KITTENBERGER FRÜHSTÜCK

Ab € 5,70 pro Person

3-GÄNGIGES MENÜ

Tagessuppe | wahlweise: Gemüsestrudel mit Kräuterdip | Geselchtes mit Kartoffelpüree und Erbsen | Putengeschnetzeltes mit Reis | 1 Stück hausgemachter Obstkuchen
 € 14,50 pro Person

„SÜSSE JAUSE“

1 Tasse Kaffee und 1 Stück hausgemachter Obstkuchen
 € 5,00 pro Person

„PIKANTE JAUSE“

Ein Kamptaler Teller mit Kamptaler Schinken-Speck, Waldviertler Rauchschinken, Zwetschken-Grammelschmalz, Basilikumaufstrich, würzigem Käse, Gemüse aus den Erlebnissgärten, hausgemachter Paprika-Senf und 1 Stück hausgemachtes Kräuterg Gebäck
 € 6,90 pro Person

Kapazitäten: 100 Sitzplätze innen | 100 Sitzplätze außen

Angebote für Gruppen ab 20 Personen.
 Anmeldung für Gruppenangebote unbedingt erforderlich.
 Ab 20 Personen Busfahrer frei.

BRAUGASTHAUS ZUM FIAKERWIRT

AnsprechpartnerIn: Erwin Hartl und Jörg Hartl
 Holzplatz 7 | 3550 Langenlois
 T +43/(0)2734/2150 | F DW 4
 office@fiakerwirt.at | www.fiakerwirt.at

Geöffnet: Ganzjährig | Mittwoch – Samstag | 7 – 22 Uhr | Sonntag | 7.30 – 17 Uhr (Sommer) bzw. 7.30 – 14.30 (Winter) | Montag | 7 – 14.30 Uhr



Unser Haus ist der traditionellen Wirtshauskultur verbunden und lockt mit hellem, ländlichem Ambiente und dem schattigen Gastgarten. Für das leibliche Wohl sorgen Dipl. Küchenmeister Jörg Hartl und Dipl. Sommelier Erwin Hartl. Auf der Speisekarte stehen Köstlichkeiten aus der regionalen und Wiener Küche. Spezielle Angebote des Hauses sind das selbstgebraute Bier, Biergerichte, Wildwochen, Martinigansl, Leopoldischnitzelessen und saisonale Gerichte. Seit 2008 wird beim Fiakerwirt Bier gebraut, mit dem „Fiakerbräu Bock“ gelang 2011 der Sieg bei der Staatsmeisterschaft der Klein- und Privatbrauer. Eine umfangreiche Weinkarte mit regionalen Weinen rundet das Angebot ab.

Kulinarische Vorschläge für Gruppen:

2- ODER 3-GÄNGIGES MENÜ

Rindsuppe mit Leberknödel oder Frittaten

Menü 1: Wiener Schweinsschnitzel mit Braterdäpfel und gemischtem Salat

Menü 2: Gebackenes Pangasiusfilet mit Reis und gemischtem Salat

Menü 3: Schweinebraten mit Knödel und gemischtem Salat

Menü 4: Grillkotelett mit Pommes frites und gemischtem Salat

Menü 5: Gedünstetes Gemüse nach Art des Hauses mit Salzerdäpfel Dessert

€ 9,00 pro Person für 2 Gänge | € 10,50 pro Person für 3 Gänge

Kapazitäten: 120 Sitzplätze innen | 44 Sitzplätze außen

Ab 20 Personen Busfahrer frei.
 Ab 40 Personen Busfahrer und Reiseleiter frei.

COBANESHOF

AnsprechpartnerIn: Ernst Schneider und Carina Schneider

Weinstraße 37 | 3550 Gobelsburg
T +43/(0)2734/2564 | F DW 4
office@cobaneshof.at | www.cobaneshof.at

Geöffnet: 9. – 27. Februar, 5. April – 27. August, 6. September – 26. November 2012 | Donnerstag – Montag | ab 17 Uhr
(Gruppen ab 20 Personen nach Vereinbarung auch gerne außerhalb der Öffnungszeiten)



Erleben Sie stimmungsvolle Heurigenatmosphäre in Gobelsburg. Im Cobaneshof – von der Landwirtschaftskammer NÖ zum „TOP-Heurigen“ ausgezeichnet – werden regionale Schmankerl serviert. Waldviertler Spezialitäten von Bauern und Fleischern werden gekonnt zubereitet und angeboten. Dazu genießt man den aktuellen und prämierten Weinjahrgang. Grüner Veltliner, Riesling und Muskateller werden sorgsam kultiviert und zu klaren, trockenen Weinen mit frischer Nase und Bukett gekeltert. Im Sommer sitzt man im schattigen Innenhof unterm Nussbaum, im Winter in der gemütlichen Heurigenstube. Der Heurigenbesuch kann auch mit einer Weinverkostung oder Weingartenwanderung kombiniert werden.

Kulinarische Vorschläge für Gruppen:

GRUPPENKLASSIKER

Winzerjaus'n auf'n Holzbrett: Schweinsbraten, Geselchtes, Blunz'n, Speck und Aufstrich, eingelegte Pfefferoni, Essiggurkerl, Paradeiser, frischer Kren; Wachauer Labell, Brot | 1/4 l Grüner Veltliner oder 1/4 l Blauer Zweigelt | 1 Flasche Wein zum Mitnehmen
€ 15,50 pro Person | € 11,90 pro Person (ohne Wein zum Mitnehmen)

GRUPPENJAUSE

Belegtes Brot € 3,50 | Saure Wurst € 3,50 | Aufstrichteller € 4,50 | Bratcarpaccio € 5,20 | Mariniertes Rindfleisch mit Kernöl und Blattsalat € 6,00 | Roastbeef mit Sauce Remoulade € 6,00 | Waldviertler Schaffkäse mit hausgemachter Paradeisermarmelade € 5,50 | Ziegenfrischkäse auf buntem Blattsalat und Kernöl € 6,50 u.v.m.

GRUPPENMENÜ

**2-gängig (Suppe und Hauptspeise oder Hauptspeise und Dessert)
3-gängig (Suppe, Hauptspeise und Dessert)
€ 9,80 pro Person für 2 Gänge | € 12,50 pro Person für 3 Gänge**

GRUPPENBUFFET

**2-gängig (Vorspeise und Hauptspeise)
3-gängig (Vorspeise, Hauptspeise und Dessert)
€ 13,50 pro Person für 2 Gänge | € 15,90 pro Person für 3 Gänge**

Kapazitäten: 70 Sitzplätze innen | 50 Sitzplätze außen

Ab 20 Personen ein Freiplatz.

WEINGUT G. & R. NASTL

AnsprechpartnerIn: Renate Nastl
Gartenzeile 17 | 3550 Langenlois
T +43/(0)2734/2903 | F +43/(0)2734/2903
office@nastl.at | www.nastl.at

Geöffnet: 1. April – 1. Mai, 19. August – 11. September 2012 | täglich | ab 16 Uhr | 30. September – 30. Oktober 2012 | Freitag – Sonntag sowie Feiertag | ab 6 Uhr
(während der Heurigenöffnungszeiten max. 20 Personen; Gruppen nach Vereinbarung auch gerne außerhalb der Öffnungszeiten)



In der Heurigenstube oder im lauschigen Garten unter dem Nussbaum genießen Sie Weine und Speisen in vollendeter Harmonie. Auf der Karte stehen ausschließlich Weine und Traubensaft aus dem eigenen Weingut und regionaltypische Spezialitäten. Schweinsbraten, Blutwurst, Leberpastete, Sulz, Aufstriche, Mehlspeisen usw. werden von Renate Nastl nach überlieferten und zeitgemäßen Rezepten selbst gekocht. Besonderer Wert wird auf die Regionalität und Frische der verwendeten Zutaten gelegt. Zu den kulinarischen Schmankerl empfiehlt der Winzer die passenden Weine.

Kulinarische Vorschläge für Gruppen:

RUSTIKALE JAUSE AUF PLATTEN

**Schweinsbraten, Geselchtes, Blutwurst, Käse und Aufstriche, inklusive Brot und Gebäck
€ 9,50 pro Person**

KALTES BUFFET

**Schweinsbraten, Geselchtes, Blutwurst, Käse, Aufstriche, verschiedene Salate, u.ä.
Ab 30 Personen außerhalb der Heurigenzeiten | € 15,00 pro Person**

SPANFERKEL

**Knusprig-saftig, mit leichter Semmelfülle, Kraut und Erdäpfelsalat
Ab 30 Personen außerhalb der Heurigenzeiten | € 12,90 pro Person**

DEGUSTATIONSMENÜ MIT WEINBEGLEITUNG

**4-gängiges Schmankerlmenü mit regionalen Spezialitäten und zwei korrespondierende Weine zu jedem Gang: z.B. 1. Gang Geflügelsalat auf Rucola | 2. Gang Weinviertler Rohschinken mit eingelegtem Gemüse | 3. Gang Waldviertler Forellenfilet oder geräucherte Entenbrust | 4. Gang Dessert nach Saison
€ 28,00 pro Person**

Kapazitäten: 90 Sitzplätze innen | 60 Sitzplätze außen

Ab 30 Personen ein Freiplatz.

REBSTOCKGRILL HÖFINGER

AnsprechpartnerIn: Christine Höfinger
 Weinstraße 11 | 3550 Gobelsburg
 T +43/(0)2734/2356 | F DW 74
 weingut.hoefinger@aon.at | www.weingut-hoefinger.at

Geöffnet: 13. Jänner – 12. März, 13. April – 2. Juli, 7. September – 3. Dezember 2012 | Freitag – Montag sowie Feiertag | 17.00 – 22.00 Uhr
 (Gruppen ab 20 Personen nach Vereinbarung auch gerne außerhalb der Öffnungszeiten)



Im gemütlichen Ambiente unseres Heurigenlokals mit offenem Kamin laden wir unsere Gäste ein, erlesene Kamptaler Spitzenweine zu verkosten und zu genießen. Dazu servieren wir typische Heurigenkost sowie regionale und saisonale Schmankerl vom offenen Rebstockgrill, der unserem Heurigen den Namen gibt. Das Rebholz, das dabei verwendet wird, gibt den Speisen einen unverwechselbaren Geschmack. Daneben finden sich auch immer wieder saisonale Köstlichkeiten wie Bärlauchgerichte, Wildbret, Martinigänse u.v.m. auf der Speisekarte. Die Weine – Kamptaler Weiß- und Rotweine der Sorten Grüner Veltliner, Riesling, Gelber Muskateller, Chardonnay, Zweigelt, St. Laurent, Pinot Noir x Merlot – stammen aus dem Familienweingut.

Kulinarische Vorschläge für Gruppen:

KALTES BUFFET

inkl. Gebäck
 € 9,50 pro Person

WARMES BUFFET

Suppe, Hauptspeise, vegetarische Hauptspeise, Beilagen, Dessert
 € 16,50 pro Person

Kapazitäten: 70 Sitzplätze innen | 30 – 40 Sitzplätze außen
 (ab Sommer 2012 möglicherweise mehr – bitte anfragen)

HEURIGER „SCHMID AM SAUBERG“ – WEINGUT SCHMID

AnsprechpartnerIn: Alexandra und Andreas Schmid
 Sauberg 6 | 3550 Langenlois
 T +43/(0)664/9131715 | F +43/(0)2734/21884
 trink@schmidwein.at | www.schmidwein.at

Geöffnet: 12. Jänner – 5. Februar, 8. März – 9. April, 10. Mai – 3. Juni, 5. – 29. Juli, 24. August – 23. September, 25. Oktober – 11. November 2012
 Donnerstag – Sonntag sowie Feiertag | ab 16 Uhr (Gruppen nach Vereinbarung auch gerne außerhalb der Öffnungszeiten)



Am Sauberg, der 1. Adresse beim Heurigenbesuch in Langenlois, betreibt die Familie Schmid ihren 1. Langenloiser rauchfreien Heurigenbetrieb. Im gemütlich eingerichteten, alten Presshaus finden 45 Personen Platz zum Genießen. Bei Schönwetter ist der Heurigengarten mit Blick auf den Heiligenstein geöffnet.

Man findet verschiedene hausgemachte Köstlichkeiten in der Heurigenkarte. Spezialitäten aus dem Holzofen wie das selbstgebackene Brot sowie Kümmel- und Schweinebraten und die hohe Qualität der Weine machen den Heurigenbesuch immer wieder zum Erlebnis.

Kulinarische Vorschläge für Gruppen:

BRETT'LJAUSE

Mageres und durchgezogenes Hausgeselchtes, Kümmelbraten und Schweinsbraten vom Holzofen, Blutwurst, Käse, 2 verschiedene Aufstriche, feine Garnierung, inkl. ofenfrischem Hausbrot
 € 6,00 pro Person

KALTES BUFFET

Mageres und durchgezogenes Hausgeselchtes, Kümmelbraten und Schweinsbraten vom Holzofen, Blutwurst, Käse, saure Wildwurst, saurer Presskopf, saure Blutwurst, saisonale Aufstriche, inkl. ofenfrischem Hausbrot
 € 11,00 pro Person

WEINGARTENPICKNICK

Mageres und durchgezogenes Hausgeselchtes, Kümmelbraten und Schweinsbraten vom Holzofen, Blutwurst, Käse, 2 verschiedene Aufstriche inkl. ofenfrischem Hausbrot | wahlweise 1 Flasche G'spritzer (0,25 l), 1 Flasche Grüner Veltliner bzw. Zweigelt (0,187 l) oder Traubensaftnektar (0,33 l)
 € 13,50 pro Person

Kapazitäten: 45 Sitzplätze innen | 80 Sitzplätze außen

Max. 45 Personen.
 Busfahrer und Reiseleiter frei.
 10 % Ermäßigung bei Weineinkauf ab Hof.

SONNTOR HEURIGER

AnsprechpartnerIn: Ingrid und Herbert Ebner
 Kellergasse 007 | 3550 Gobelsburg
 T +43/(0)664/3917931
 sonntorheuriger@a1.net | www.sonntorheuriger.at

Geöffnet: 1. März – 1. April, 1. Mai – 10. Juni, 11. Juli – 19. August, 12. September – 28. Oktober, 30. November – 9. Dezember 2012 | täglich | ab 16 Uhr
 (Gruppen bis 20 Personen nach Vereinbarung gerne während der Öffnungszeiten, größere Gruppen nur außerhalb der Öffnungszeiten)



Der SONNTOR HEURIGE befindet sich inmitten der Weingärten in der Gobelsburger Kellergasse. Im traumhaft schönen Garten genießen Sie den herrlichen Ausblick auf die Aussichtswarte des Heiligensteins und in die angrenzenden Weingärten, wo Sie den Trauben beim Wachsen zusehen können. Bewirtet werden Sie mit einer großen Auswahl an traditionellen und typischen kalten Heurigenspeisen, welche nach alten, überlieferten Rezepten von der Heurigenwirtin selbst liebevoll zubereitet werden. Dazu runden die selbst gemachten Fruchtsäfte und Sirupe sowie eigene Weine und eine reiche Auswahl an prämierten und edlen Tropfen von Gobelsburger Winzern das reichhaltige Angebot ab. Busse können gut zufahren und auch während des Heurigenbesuchs parken.

Kulinarische Vorschläge für Gruppen:

WINZERJAUSE

Verschiedene Sorten selbstgebratenes Fleisch vom Donauland Schwein, Hauswurst und G'selchtes vom Bauern, 2 verschiedene hausgemachte Aufstriche, fein garniert mit Senf, eingelegtem Pfefferoni, frisch gerissenem Kren, Essiggurkerl, Ei, Tomate, Paprika, inkl. ofenfrischem Brot & Gebäck
 € 9,80 pro Person

HEURIGENBUFFET

Verschiedene Sorten selbstgebratenes Fleisch vom Donauland Schwein, Hauswurst und G'selchtes vom Bauern, hausgemachten Liptauer-, Topfen- und Eiaufstrich, pikanter Wurstsalat, Mozzarella mit Tomaten, Gemüsevariationen, inkl. ofenfrischem Brot & Gebäck
 € 13,80 pro Person

Kapazitäten: 55 Sitzplätze innen | 85 Sitzplätze außen

Ab 40 Personen Busfahrer frei.

WEINGUT ERWIN STEINSCHADEN

AnsprechpartnerIn: Karin Steinschaden
 Sauberg 7 | 3550 Langenlois
 T +43/(0)676/5043943 | F +43/(0)2734 / 22 27
 weinbau@steinschaden.at | www.steinschaden.at

Geöffnet: 30. April – 11. Mai | 1. – 17. Juni 2012 | täglich | ab 16 Uhr | 5. – 28. Oktober 2012 | Freitag – Sonntag | ab 16 Uhr
 (Gruppen nach Vereinbarung auch gerne außerhalb der Öffnungszeiten)



In unserem rustikalen Buschenschanklokal am Sauberg bieten wir Ihnen die Atmosphäre eines alten Presshauses mit einer antiken Baumpresse. Im Sommer können Sie im Garten einen herrlichen Blick über Langenlois und den Eingang des Kamptales genießen. Bei bodenständigen Speisen und einem guten Glas Wein lassen sich angenehme Stunden verbringen. Unser Familienweingut bewirtschaftet 22 ha Weingärten. Im Vordergrund stehen die Sorten Grüner Veltliner, Riesling und Zweigelt. Die zahlreichen Auszeichnungen der letzten 10 Jahre bestätigen unser Streben, Topweine zu produzieren. Der Heurigenbesuch kann auch mit einer Weinverkostung oder Führung durch die 200 Jahre alten Kellergewölbe (Schau | Hör | Kostkeller) kombiniert werden.

Kulinarische Vorschläge für Gruppen:

WINZERBUFFET

Aufstriche, Käse, Fleisch, Geselchtes, Gemüse inkl. Gebäck (wahlweise auch ohne Schweinefleisch möglich) | 1/8 l Wein
 € 12,00 pro Person | € 18,00 mit Kellerführung und 5 Weinproben

Kapazitäten: 50 Sitzplätze innen | 120 Sitzplätze außen

Ab 20 Personen ein Freiplatz.
 Ab 35 Personen zwei Freiplätze.

WEINSCHLÖSSL KIRCHHOFER-HIEDLER

AnsprechpartnerIn: Karl Kirchhofer

Dimmelgraben 1 | 3550 Langenlois

T +43/(0)2734/32343, +43/(0)676/3258544 | F +43/(0)2734/32343
wein@weinkirchi.at | www.weinkirchi.at

Geöffnet: 1. März – 24. Dezember 2012 | Montag – Freitag | ab 16 Uhr | Samstag, Sonntag sowie Feiertag | ab 12 Uhr
(Gruppen nach Vereinbarung auch gerne außerhalb der Öffnungszeiten, im Winter max. 40 Personen)



Die Küche des Weinschlössls bietet neben der urigen kalten Jause auch warme Speisen. Besondere Schmankerl werden je nach Saison serviert – beispielsweise Osterschinken, Wild, Kürbisgerichte, Gänse und Enten oder Gegrilltes im Sommer. Auf Wunsch wird für Gruppen ein warmes oder kaltes Buffet angeboten. Die Weine von zwei Weingütern – dem Weingut Hiedler und dem Weingut Kirchhofer – genießt man entweder im urigen Heurigenlokal oder im großen, ruhigen, schönen Gastgarten.

Kulinarische Vorschläge für Gruppen:

KALTES BUFFET MIT WEINSCHLÖSSL-PLATTEN

Schweinsbraten, Rohschinken, Speck, verschiedene Aufstriche, Käse, Garnierung, exkl. Gebäck
€ 6,50 pro Person

GEBACKENES BUFFET

Hendlhaxerl, Schweinschnitzel, Fleischlaberl, zwei verschiedene Salate, Mehlspeise
€ 15,00 pro Person

À LA CARTE

Schweinschnitzerl mit Erdäpfelsalat € 8,50 | Weinschlösslsalat (gebackene Putenstreifen auf Blattsalat) € 8,50 | Gemischte Weinschlössl-Platte € 6,50 | Portion Rohschinken mit Senf und Kren € 6,00 | Portion Schweinsschopfbraten garniert € 5,50 | Aufstrichteller € 4,50 | Schafmischkäse garniert € 4,80 | Extrawurst sauer mit Zwiebel, Ei und Tomate € 4,50 | Bauernbrot mit Rohschinken, garniert € 3,20 | Bauernbrot mit Schweinsbraten, garniert € 3,00 | Bauernbrot mit Liptauer oder Topfenkäse € 2,50 | Bratfett'nbrod mit Knoblauch oder Zwiebel € 2,00 | Gebäck (Brot oder Wachauerlaberl) € 0,90 | etc.

Kapazitäten: 70 Sitzplätze innen | 130 Sitzplätze außen



WINE & SPA RESORT LOISIUM HOTEL * * * SUPERIOR

AnsprechpartnerIn: Isabel Gruber
 Loisium Allee 2 | 3550 Langenlois
 T +43/(0)2734/77100-0 | F DW 100
 event@loisium.at | www.loisiumhotel.at

Geöffnet: Ganzjährig



Im LOISIUM Hotel trifft moderne Architektur mit ihrem urbanen Lebensgefühl auf die uralte Tradition des Weinbaus und bietet somit den außergewöhnlichen Rahmen, um Wein in allen Facetten zu erleben und zu genießen. Spa, Restaurant und Meetingräume und die 82 Zimmer & Suiten bieten ungehinderten Ausblick auf die umliegenden Weingärten. Gemeinsam mit der LOISIUM Weinwelt hat sich das Hotel klar dem Thema Wein verpflichtet und sowohl Architektur als auch Service nehmen darauf Bezug.

Das gesamte Hotel inkl. aller Hotelzimmer wurde von Architekt Steven Holl speziell designed. Alle Zimmer verfügen über Bad mit getrenntem WC, Fön, Safe, Minibar, Flatscreen TV mit Satelliten Programmen und kostenfreiem Breitband Internetanschlüssen. Das Hotelangebot umfasst darüber hinaus das Restaurant Vineyard mit 110 Sitzplätzen, Holl Bar und Weinbibliothek

mit offenem Kamin, Rezeption und Lobby mit faszinierendem Blick auf die LOISIUM Weinwelt, den barocken Kirchturm von Langenlois und auf die umliegenden Weingärten.

Das LOISIUM Wine Spa bietet spezielle Weinbehandlungen, 12 Spa Behandlungsräume & AVEDA Shop, Vintage Relax Lounges mit Weingartenblick, Finnische Sauna, Amethyst & Soft Sauna, Dampfbad, Sonnenterrasse zwischen den Weingärten, ganzjährig beheiztes Outdoor Sportpool (5 x 20 m).

Angebot für Gruppen:

NÄCHTIGUNG / FRÜHSTÜCK

Einzelzimmer: € 115,00 – 140,00 in der Hauptsaison | € 99,00 – 125,00 in der Nebensaison
Doppelzimmer: € 155,00 – 195,00 in der Hauptsaison | € 140,00 – 180,00 in der Nebensaison

HALBPENSION

4-gängiges Abendmenü plus Salat- und Antipastibuffet € 35,00 pro Person

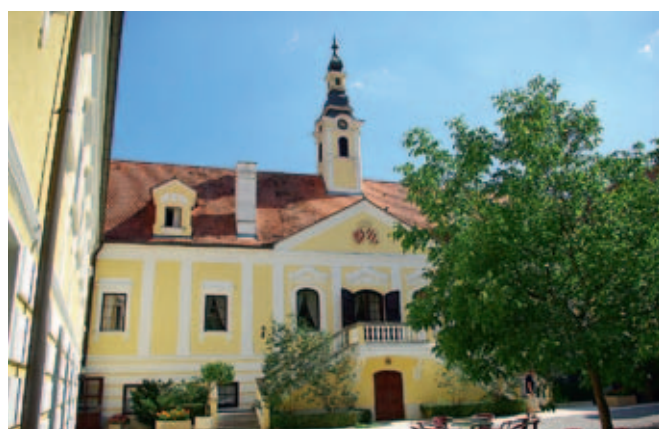
Kapazitäten: 82 Zimmer | 164 Betten

Die angeführten Zimmerpreise gelten pro Zimmer und verstehen sich inkl. MWST., exkl. Nächtigungstaxe (€ 1,50 pro Person und Nacht). Die Preise sind variabel und abhängig von Saison, Aufenthaltsdauer und gebuchten Wochentagen (Sonntag – Freitag, Freitag – Sonntag) bzw. Feiertagsterminen und regionalen Veranstaltungsterminen sowie von der Gruppengröße und sonstigen gebuchten Leistungen. Hauptsaison: Mai – November 2012. Nebensaison: Jänner – April, Dezember 2012 (exkl. Feiertagstermine).

HOTEL SCHLOSS HAINDORF * * *

AnsprechpartnerIn: Tina Forstner und Sandra Freistetter
 Krumpöckallee 21 | 3550 Langenlois
 T +43/(0)2734/2693 | F DW 56
 office@haindorf.at | www.haindorf.at

Geöffnet: Ganzjährig



Das Schlosshotel befindet sich in ruhiger Lage am Stadtrand der Weinstadt Langenlois inmitten von Weingärten und Kampauen und ist von einem Schlosspark mit altem Baumbestand, Spazierwegen und Sitzbänken umgeben. Der Park und die Schlossfassade dienen seit 1996 als Kulisse für den Niederösterreichischen Operettensommer. Schloss Haindorf wurde im Jahr 1387 erstmals urkundlich erwähnt, 1973 von der NÖ Landesinnung für das Baugewerbe erworben und 1982 renoviert. Seitdem wird das historische Gebäude als ganzjährig geöffnetes 3***Freizeit und Seminarhotel geführt. 2003 erfolgte der moderne Zubau der Veranstaltungsräumlichkeiten der BAUAKademie Niederösterreich. Das Seminargebäude bildet einen reizvollen architektonischen Kontrast zum historischen Schloss.

Räumlichkeiten & Ausstattung:

Das Schlosshotel bietet 44 Zimmer mit insgesamt 83 Betten (Ein, Zwei und Dreibettzimmer). Alle Zimmer sind mit Dusche, WC und SATTV ausgestattet. Die Gäste können bei der Reservierung zwischen Zimmer mit Frühstück, Halb oder Vollpension wählen. Das Hallenbad mit Sauna, Dampfbad und großzügigem Ruheraum steht den Gästen zur freien Verfügung. Ebenso können die Minigolf-Anlage, der Beachvolleyballplatz und die Parkplätze von Gästen frei benutzt werden. Im Haus befinden sich auch eine Kegelbahn, ein Billardtisch und Solarium.

Angebot für Gruppen:

NÄCHTIGUNG / FRÜHSTÜCK

Einzelzimmer: € 57,00 in der Hauptsaison | € 49,00 in der Nebensaison
Doppelzimmer: € 95,00 in der Hauptsaison | € 73,00 in der Nebensaison

HALBPENSION

Abendmenü (2 oder 3 Gänge, Hauptspeise wählbar) € 11,50 pro Person für 2 Gänge | € 15,50 pro Person für 3 Gänge

Kapazitäten: 44 Zimmer | 83 Betten

Die angeführten Zimmerpreise gelten pro Zimmer und verstehen sich inkl. MWST., exkl. Nächtigungstaxe (€ 1,50 pro Person und Nacht). Hauptsaison: 27. April – 30. September 2012. Nebensaison: 1. Jänner – 26. April, 1. Oktober – 31. Dezember 2012. Jede 21. Person erhält einen Freiplatz für Nächtigung und Frühstück.

PENSION AM ROSENHÜGEL

AnsprechpartnerIn: DI Birgit Müllauer
Am Rosenhügel 4 | 3550 Langenlois
T +43/(0)2734/22104, +43/(0)699/81660744
pension.rosenhuegel@aon.at | www.pension-rosenhuegel.at

Geöffnet: Ganzjährig



Angebot für Gruppen:

NÄCHTIGUNG / FRÜHSTÜCK

Einzelzimmer: € 38,00 – 54,00
Doppelzimmer: € 62,00 – 78,00

Kapazitäten: 10 Zimmer | 27 Betten

Die ausgezeichnete Lage der Pension am Rosenhügel bietet sich als Ausgangspunkt für zahlreiche Unternehmungen. Genießen Sie einen Bummel durch den historischen Ortskern mit seinen Häusern aus der Renaissancezeit (5 Min. zu Fuß), einen kleinen Spaziergang durch den Schaugarten der nahen Gartenbauschule oder nutzen Sie die ausgewiesenen Wanderwege und Nordic-Walking-Routen mitten durch die Weingärten. Zur Stärkung finden Sie gemütliche Heurige in unmittelbarer Nähe. Am Beginn eines neuen Tages steht für Sie ein reichhaltiges Frühstücksbuffet bereit. Die Zimmer (6 Doppelzimmer, 1 Dreibettzimmer und 3 Vierbettzimmer) sind mit Dusche/WC und SAT-TV ausgestattet und als Nichtraucherzimmer ausgewiesen.

Die angeführten Zimmerpreise gelten pro Zimmer und verstehen sich inkl. MWSt., exkl. Nächtigungstaxe (€ 1,50 pro Person und Nacht).



ARTE HOTEL KREMS * * * *

AnsprechpartnerIn: Michael Frödrich, Anja Trösch
 Dr. Karl Dorrek-Straße 23 | 3500 Krems an der Donau
 T +43/(0)2732/71123 | F +43/(0)2732/71523
 willkommen@arte-hotel.at | www.arte-hotel.at

Geöffnet: Ganzjährig



Herzlich willkommen im arte Hotel Krems! Umgeben von Weinbergen und dennoch zentrumsnah erleben Sie légères Wohnen auf 4-Sterne-Niveau in zeitgeistigem Design.

Die günstige Lage des Hauses lädt zum Entdecken ein – nicht nur die Innenstadt von Krems und Stein und der Beginn des „Welterbesteigs Wachau“, auch bietet sich Krems als idealer Ausgangspunkt für Ausflüge ins Kamptal oder Waldviertel an. Das neue Schifffahrts- und Welterbezentrums in Krems sowie die Kunstmeile mit ihren renommierten Ausstellungshäusern befinden sich nur wenige Gehminuten vom Hotel entfernt.

Die klare, lichtdurchflutete Architektur schafft eine wohltuend unkomplizierte Atmosphäre, die den Aufenthalt im arte Hotel zu etwas ganz Besonderem macht. Entspannen Sie bei höchstem Wohnkomfort, ausgestattet u.a. mit individuell regelbaren Klimaanlage, Minibar, Safe in Laptopgröße, Sat-TV und Telefon.

Und um den Abend stimmungsvoll abzurunden, empfehlen wir Ihnen einen Besuch an unserer Hotelbar, wo Sie ausgesuchte Spitzenweine der Region genießen können – perfekt ergänzt durch liebevoll selbst zubereitetes Antipasti und viele andere Kleinigkeiten. Das Team vom arte Hotel Krems ist 24 Stunden für Sie da, wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Angebot für Gruppen:

NÄCHTIGUNG / FRÜHSTÜCK

Einzelzimmer: ab € 76,00
Doppelzimmer: ab € 138,00

HALBPENSION

3-Gang-Menü
Auf Anfrage | ab € 18,00 pro Person

Kapazitäten: 91 Zimmer | 182 Betten

Die angeführten Zimmerpreise gelten pro Zimmer und verstehen sich netto Hotel, inkl. MWST., exkl. Nächtigungstaxe (€ 1,50 pro Person und Nacht). Jede 21. Person erhält einen Freiplatz für Nächtigung und Frühstück im Doppelzimmer.

EISENBOCK'S STRASSER HOF * * *

AnsprechpartnerIn: Nina und Alexander Eisenbock
 Marktplatz 30 | 3491 Straß im Straßertale
 T +43/(0)2735/2427 | F DW 99
 info@strasserhof.at | www.strasserhof.at

Geöffnet: Ganzjährig



Sehr schön, urgemütlich, ländlich und mittendrin im Geschehen ist das Landhotel Strasser Hof. Wählen Sie aus 34 Doppelzimmern, 8 Einzelzimmern, 4 Dreibettzimmern und 5 zaubernden Landsuiten. Die Zimmer ausgesprochen geräumig und sehr gemütlich, renoviert und modernisiert. In jedem Zimmer genießen Sie Dusche, WC, teilweise Balkon, Sat-TV und natürlich Durchwahltelefon. Im Erholungsbereich relaxen Sie in Sauna und Dampfkammer.

Traditionell und täglich frisch genießen Sie die Küche des Strasser Hofes in stilvollem, idyllischem und urigem Ambiente. 45 Plätze stehen in der gemütlichen Gaststube, 40 Plätze in der urgemütlichen Zirbenstube zur

Verfügung. Das Hofzimmer bietet Platz für 100 und der neue Strasser Saal bis zu 250 Personen. Sehr idyllisch sitzt es sich auch im Gastgarten. Man genießt eine traditionelle Küche in stilvollem Ambiente mit allem was die Saison und die Region zu bieten haben. Alles wird täglich aus den heimischen Wäldern, Gewässern, Weiden und Gärten frisch geliefert.

Angebot für Gruppen:

NÄCHTIGUNG / FRÜHSTÜCK

Einzelzimmer: € 54,00 – 56,00
Doppelzimmer: € 88,00 – 92,00

HALBPENSION

3-Gang-Abendwahlmenü inkl. Salatbuffet
€ 14,00 pro Person

Kapazitäten: 51 Zimmer | 100 Betten

Die angeführten Zimmerpreise gelten pro Zimmer und verstehen sich inkl. MWST., exkl. Nächtigungstaxe (€ 1,50 pro Person und Nacht). Busfahrer im Einzelzimmer frei.

BESUCHEN SIE LANGENLOIS

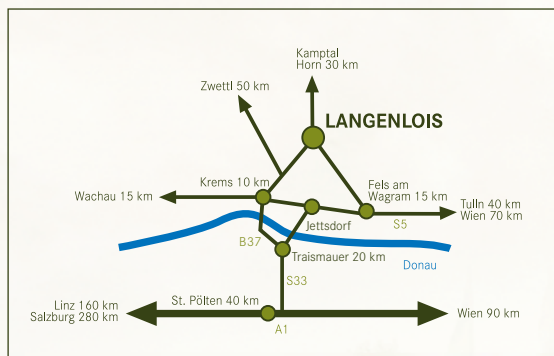
Einen Ort, an dem
Wein zum Erlebnis, Garten zum
Schauspiel und moderne Architektur
zum Genuss wird.

Alles, was Sie vorab wissen wollen, finden Sie hier:

Ursin Haus Vinothek & Tourismusservice GmbH

Kamptalstraße 3 | 3550 Langenlois | T +43 (0) 2734 2000-0 | F DW-15

info@ursinhaus.at | www.ursinhaus.at | www.langenlois.at



Für den Inhalt verantwortlich, Fotos: Ursin Haus Vinothek & Tourismusservice GmbH und angegebene Leistungsträger.