

Kostbares Kamptal

- Offene Kellertüren und Ab-Hof-Verkauf am 30. August
- Genussvolle Entdeckungen
- Kostbare Weine

22. August bis 28. September 2025



WEINKULTUR
kamptal

www.weinkultur-kamptal.at

Kostbares Kamptal 2025

Nicht nur Weine, sondern auch Veranstaltungen dürfen reifen – und beiden tut es gut! Anfang September können endlich die Riedenweine des Weinjahrgangs 2024 verkostet werden, denen fast ein Jahr Ruhe gegönnt wurde, um ihre besonderen Qualitäten zu entfalten. Im Kamptal werden sie traditionsgemäß erstmals während des spätsommerlichen „Kostbaren Kamptals“ verkostet, bei dem jetzt bereits zum 13. Mal engagierte Winzer und Wirte

für einen vinophilen und kulinarischen Reigen der persönlichen Art sorgen. Neben den offenen Kellertüren am 30. August erwartet die Gäste heuer wieder eine Fülle von genussvollen Momenten, bei denen in erster Linie regionale Spezialitäten und Produzenten die Hauptrollen spielen. Auf den Geschmack gekommen? Wir wünschen viel Spaß und guten Appetit bei Ihrer Entdeckungsreise in einem der kostbarsten Weinbaugebiete Österreichs.

www.weinkultur-kamptal.at

Das Kamptal lädt ein:
Mit Freunden den
Spätsommer feiern!





Schauen, schnuppern, schmecken:
Die Kamptaler Winzer bitten zur Verkostung.

Offene Kellertüren und Ab-Hof-Verkauf

Samstag, 30. August, 10 bis 18 Uhr

Das vinophile Highlight bei „Kostbares Kamptal“! **19 Winzerinnen und Winzer** nehmen sich an diesem Samstag die Zeit, um mit Ihnen die Weine zu verkosten, über den aktuellen Weinjahrgang zu plaudern oder Neuigkeiten vom Weingut zu berichten. **Neun Weingüter** können Sie sogar schon am Freitagnachmittag besuchen! Im Mittelpunkt der Verkostungen stehen die Lagenweine aus dem Jahrgang 2024 und die reiferen Kamptal^{DAC} Reserve-Weine, die im Sommer abgefüllt wurden. Es handelt sich hier um dichtere und ausdrucksstärkere Weine als die leichten, die im Frühjahr Premiere gefeiert haben. Viele Weingüter bieten aber auch ältere Tropfen zur Verkostung an. Eine ideale Gelegenheit, bei freiem Eintritt neue Weine und Winzer näher kennenzulernen, den Weinjahrgang zu vergleichen und natürlich auch, den eigenen Weinkeller wieder aufzufüllen.

Genussvolle Entdeckungen

Ein geflügeltes Wort besagt, dass dort, wo feiner Wein erzeugt wird, auch gerne gut und abwechslungsreich gegessen wird. Wie recht der Spruch hat, zeigen die verschiedenen Events im Rahmen von „Kostbares Kamptal“, die in Kooperation von Winzern und Wirten stattfinden. Die Palette reicht von bodenständig bis elaboriert: Grillereien, Picknicks, regionale Wirtshausküche, Köstlichkeiten rund um herbstliches Wild, heimische Spitzenköche – für jeden Geschmack ist etwas dabei. Heuer besonders oft vertreten sind Weinkulinarier, bei denen mehrgängige Menüs von passenden Weinen begleitet werden.



Kamptaler Wein und feinste Häppchen in perfekter Kombination.

Offene Kellertüren und Ab-H

Öffnungszeiten:

Samstag, 30. August,
10 bis 18 Uhr

FR = zusätzlich am Freitag,
29. August, 14 bis 18 Uhr,
geöffnet

3550 Langenlois

**WEINGUT EDER &
BIO-WEINGUT WOLF**
Haindorfer Vögerlweg 27
Tel. 0650/303 50 01
www.eder-weine.at

**WEINGUT
ANTON EITZINGER**
Kremsersstraße 50
Tel. 0676/573 03 35
www.eitzinger.at

**WEINGUT
ERWIN HIRSCH** **FR**
Zwettler Straße 7
Tel. 0699/110 014 20
www.langenlois.at/weingut-erwin-hirsch

**WEINGUT
FRED LOIMER**
Haindorfer Vögerlweg 23
Tel. 02734/22 39
www.loimer.at

WEINGUT RABL **FR**
Weraingraben 10
Tel. 02734/23 03
www.weingut-rabl.at

WEINGUT ROSNER **FR**
Großer Buriweg 29
Tel. 02734/41 52
www.rosnerwein.at

**WEINGUT
STEININGER** **FR**
Walterstraße 2
Tel. 02734/23 72
www.weingut-steininger.at

**WEINBAU
FRANZ JOSEF TRAXLER**
Presslgraben 8
Tel. 0664/341 76 65
fjtraxler@gmail.com

3552 Lengenfeld

**WEINGUT
KURT ANGERER** **FR**
Annagasse 101 (GPS Nr. 7A)
Tel. 0676/430 69 01
www.kurt-angerer.at

WEINGUT VÖLKL **FR**
Langenloiserstraße 83
Tel. 0676/918 61 21
www.weingut-voelkl.at

3550 Mittelberg

**WEINGUT
MANFRED GRUBER** **FR**
Mittelberg 42
Tel. 0676/680 54 10
www.gruber-weingut.at

3553 Reith

**WEINGUT
WOLFGANG UND
SYLIVA GROLL**
Reith 59
Tel. 02734/85 22
www.weingut-groll.at

3562 Schönberg

**WEINGÄRTNEREI
AICHINGER**
Kellergasse,
bei der Weinstube
Tel. 02733/82 37
www.wein-aichinger.at

**WEINGUT
GERHARD DEIM** **FR**
Kalvarienberg 8
Tel. 02733/87 63
www.deim.at

3491 Straß im Straßertal

**WEINGUT
MARTIN UND ANNA
ARNDORFER**
Weinbergweg 16
Tel. 02735/22 54
www.ma-arndorfer.at

**WEINGUT
FAMILIE TOPF** **FR**
Talstraße 162
Tel. 02735/24 91
www.weingut-topf.at

3561 Zöbing

WEINGUT BRANDL
Lauser Kellergasse 1
Tel. 02734/26 35
www.weingut-brandl.at

**WEINGUT
BARBARA ÖHLZELT**
Eichelbergstraße 32
Tel. 02734/48 57
www.weinberggeiss.at
www.verjus.at

**FAMILIEN-WEINGUT
SCHWEIGER**
Lauser Kellergasse 6
0650/247 47 04
www.weingut-schweiger.at

Wine-Verkauf am 30. August



Geöffnete Heurigen



3492 Engabrunn

PILLER – HEURIGER AM KLEINEN STEIN

Weinbergstraße 23
Tel. 0699/102 540 30

www.heuriger-piller.at

29. August bis 7. September
täglich ab 16 Uhr

HEURIGER FAMILIE WILDPERT

Engabrunner Straße 5
Tel. 02735/20 50

www.wildpert.at

29. August bis 21. Oktober
Mo, Di, Fr, Sa ab 16 Uhr, So 11-15 Uhr

3492 Etsdorf

WEINHOF HOLZER RICHARD

Kellergasse Etsdorf
Tel. 0676/635 01 82

22. bis 31. August
täglich ab 16 Uhr

3550 Gobelsburg

OLEANDERHOF – WEINGUT ERICH AMON

Weinstraße 13
Tel. 0664/343 63 99

www.amon-wein.at

11. bis 21. September
Do bis So ab 16 Uhr

REBSTOCKGRILL HÖFINGER

Weinstraße 11
Tel. 0676/723 59 00

www.weingut-hoefinger.at

13. September bis 16. Dezember
Sa bis Di ab 17 Uhr

3485 Grunddorf

WEINBAU STEURER-MAIER

Ortsring 91
Tel. 0664/877 99 75

www.weinbau-steurer-maier.at

29. August bis 7. September
täglich ab 16 Uhr

3550 Langenlois

AM SAUBERG 16 – HEURIGER JOSEF PFLANZL

Sauberg 16
Tel. 0681/201 518 08

bis 2. November
täglich 16 Uhr

HEURIGER ZUM HAUERMANDL – FAM. STEINER

Mühlgasse 8
02734/24 64

www.bauermandl.at

12. bis 21. September
ab 16 Uhr

KÜHSTEIN.HAUS

Kühsteingraben 14
Tel. 0664/162 04 10

www.kuehstein.haus

bis 26. Dezember
Mo bis Fr ab 15 Uhr, Sa, So ab 11 Uhr

HEURIGER LEHNER

Presslgraben 11
Tel. 0650/201 69 15

www.weingutlehner.at

26. September bis 12. Oktober

Fr bis So ab 16 Uhr

NASTLHEURIGER

Gartenzeile 17
Tel. 02734/29 03

www.nastl.at

26. August bis 6. September

Di bis Sa ab 16 Uhr

HEURIGER STEINSCHADEN

Sauberg 7
Tel. 0677/632 891 54

www.steinschaden.at

täglich

Mo bis Sa ab 12 Uhr,
So 11.30 bis 16 Uhr

HEURIGER

„ZUR LANGEN SONNE“

Schilterner Straße 56
Tel. 0664/103 92 62

www.zur-langen-sonne.at

28. August bis 13. September

Do bis Sa ab 16 Uhr

3552 Lengenfeld

HEURIGER SCHUSTER

Langenloiser Straße 48
www.weingutschuster.at
Tel. 02719/84 14

19. bis 21. September
ab 16 Uhr

3562 Mollands

HEURIGER WALTER GROLL

Auf der Leiten 1
Tel. 0664/240 00 22
www.schraeger-vogel.at

bis 12. Dezember
Di bis Sa ab 16:30 Uhr

WEINBEISSEREI HAGER

Altweg 5
Tel. 02733/780 80
www.weinbeisserei-hager.com

bis 30. November

Do und Fr ab 16 Uhr,
Sa und So ab 12 Uhr

3562 Schönberg

SCHMANKERL & WEIN HEURIGER FAM. JUNGWIRTH

Schönbergneustift 56
Tel. 0664/210 47 43

4. bis 28. September

Do bis So ab 16 Uhr

WEINGUT FRANZ LEOPOLD

Kellergasse
Tel. 0664/275 84 90
www.weingut-franz-leopold.at

22. August bis 14. September

Fr bis So ab 16 Uhr

3553 Schiltern

HEURIGER H&M HERNDLER

Obere Straße 27
Tel. 0664/735 946 87
www.heuriger-herndler.at

22. bis 31. August

täglich ab 16 Uhr

3485 Sittendorf

HEURIGER FAMILIE GARTNER

Neustift 7
Tel. 02735/57 24
www.weinbau-gartner.at

22. bis 31. August

täglich ab 16 Uhr

3562 Stiefern

HEURIGER FAMILIE DEIBLER

Irbllingweg 2
Tel. 0664/456 18 20
www.staritzbichler.at

16. bis 31. August,

25. September bis 5. Oktober
täglich ab 16 Uhr

3491 Straß im Straßertale

DAS WEINLAGER

Hasel-Kellergasse
Tel. 0664/141 44 22
www.sweinlager.at

20. August bis 15. September
täglich außer Dienstag ab 16 Uhr

WEINBERGSTÜBERL FAM. EISENBOCK

Langenloiser Straße
Tel: 02735/26 37
www.weinbau-eisenbock.at

8. bis 24. August

Fr, Sa und So ab 15 Uhr

3561 Zöbing

WEINPARADIES FRIES

Schönberger Straße 19
Tel. 0660/366 53 64
www.weingut-fries.at

5. bis 7. September,
12. bis 14. September,
19. bis 21. September
täglich ab 16 Uhr

ZÖBINGER FELSENKELLER

Schönberger Straße 41
Tel. 0664/999 73 52
www.roeglsperger.com

29. August bis 7. September
täglich ab 16 Uhr

Genussvolle Entdeckungen





🍷 PRÄSENTATION DER LANGENLOISER WEINCHAMPIONS

Freitag, 22. August, 19 Uhr

Zum Start in einen genussvollen Weinherbst werden die Langenloiser Weinchampions Herbst 2025 gekürt! Der Weinbauverein Langenlois und die Vinothek Ursin Haus laden zur Präsentation und Prämierung der besten Weine im Rahmen des Kellergassenfestes am Sauberg ein. Traditionell wird auch das „Weingut des Jahres“ gekürt. An der Weinbar gibt es die besten drei Weine und Sekte je Kategorie zu verkosten.

Preis nach Konsumation

Schlosskeller am Sauberg Nr. 5, 3550 Langenlois
www.langenlois.at



🍷 KELLERGASSENFEST AM SAUBERG

Freitag, 22. & Samstag, 23. August, Fr 16 Uhr, Sa 11 Uhr

Dicht am Rande von Langenlois, aber ein schönes Stück erhöht, reiht sich am Sauberg Weinkeller an Weinkeller. In manchem davon herrscht auch unterm Jahr Heurigenbetrieb. Aber immer Ende August lassen sich auch die anderen Kellerbesitzer kulinarische Verführungen einfallen: Es ist wieder Kellergassenfest am Sauberg! Ein buntes Fest voll Lebensfreude mit feinen Weinen, herzhaften Speisen, Musik und ausgelassener Stimmung. Heurigen-Klassiker wie Geselchtes, Kümmelbraten, Saures Rindfleisch oder Schafkäse kann man hier ebenso probieren wie gefüllte Winzerlaberl, knusprige Erdäpfelspiralen oder die Brotteigspezialität „Feuerflecken“.

Kellergasse am Sauberg, 3550 Langenlois
www.langenlois.at





WINE & DINE IM SCHLOSSPARK HOTEL SCHLOSS HAINDORF

Donnerstag, 28. August, ab 18 Uhr

Ein sommerlicher Abend im Zeichen des Weines und Genusses! Gestartet wird um 18 Uhr mit einem Get-Together und Winzer-Talk bei einem Glas Rosé Schaumwein. Das exquisite 4-Gänge-Menü wird unter freiem Himmel serviert. Die passende Weinbegleitung kommt von der Winzerfamilie Steiner. Martin Steiner persönlich führt durch den Abend und präsentiert seine Weine. Es gibt ein gesetztes Menü mit Gerichten aus Gemüse, Fisch und Fleisch (wir bitten um Verständnis, dass an diesem Abend kein veganes Menü verfügbar ist). Bei Schlechtwetter findet die Veranstaltung im Festsaal statt.

Preis: € 70,- / max. 60 Personen

Anmeldung: office@haindorf.at oder Tel. 02734/26 93

*Hotel Schloss Haindorf
Krumpöck-Allee 21, 3550 Langenlois
www.haindorf.at*

EIN ABEND FÜR GENIESSER & WEINFREUNDE WEINGUT STEININGER & WEINGUT EITZINGER ZU GAST IM KÜHSTEIN.HAUS

Donnerstag, 28. August, ab 18 Uhr

Die Gastgeber Uwe und Thomas laden gemeinsam mit den Winzerfamilien Eitzinger und Steininger zu einer kulinarischen Reise durch das kühstein.HAUS ein. In dieser besonderen Kulisse – mit Blick auf die besten Lagen von Langenlois – gibt es kulinarische Spezialitäten in lockerer und bewegter Atmosphäre mit persönlichen Begegnungen mit den Winzern & dem Team des kühstein.HAUS.

Preis pro Person: € 89,-

Reservierungen: gast@kuehstein.haus | nadja@eitzinger.at | office@weingut-steininger.at

Kühstein.Haus

Kühsteingraben 14, 3550 Langenlois

Tel. 0676/633 87 86

www.kuehstein.haus





🍴 CHA GRÜ ABEND

WEINLOUNGE ETTENAUER, LENGENFELD

Freitag, 29. & Samstag, 30. August, ab 18 Uhr

Die Weinmacher der Familie Ettenauer präsentieren an zwei Abenden in ihrer Weinlounge die besten Jahrgänge ihrer Top-Weißwein-Cuvée „Cha Grü“ und andere Raritäten aus dem Vinothekskeller. Die Familienköche Birgit & Michi (vormaliges „Herdsache-Team“) sorgen mit einem 5-gängigen Überraschungsmenü für die passende kulinarische Begleitung. Empfang mit Schaumweinen aus eigener Produktion, zu jedem Gang werden 2er- oder 3er-Flights mit ausgesuchten Weinen präsentiert und von den Winzern kommentiert, „Good Bye“ mit einer Altweinrarität.

Preis: € 115,- / max. 14 Personen pro Abend

Anmeldung: Tel. 0664/141 96 07

(Anmeldeschluss Dienstag, 26. August)

*Weinlounge der Familie Ettenauer
Mühlfeldgasse, 3552 Lengengfeld
www.weinlounge-ettenauer.at*



🍴 TAFELN IM KAISER'S HOF

Freitag, 29. August, ab 18 Uhr

Das gesellige Weinkulinarium von Gaisberg Uncorked findet heuer im Straßer Kaiser's Hof statt. An der langen Tafel im historischen Ambiente des Innenhofs werden die Gäste mit einem 2-Hauben-Menü verwöhnt, das von den besten Straßer Weinen begleitet wird. Gestartet wird mit einem Sektempfang mit kleinen, feinen Häppchen, anschließend wird an der Tafel ein 3-gängiges Menü mit je zwei Weinen serviert. Die Winzer sind anwesend und werden ihre Weine präsentieren.

Bei Schlechtwetter findet die Veranstaltung im Stadl des Kaiser's Hof statt.

Preis: € 125,-

Anmeldung unter www.weinkontraste.at

*Kaiser's Hof
Herrengasse 82, 3491 Straß im Straßertale
www.kaisershof.at*



|| TERROIR & FRITES: BIOWEIN TRIFFT KNUSPRIGE ERDÄPFEL

GROSSER BURIWEG, LANGENLOIS

Freitag, 29. August, 15 bis 22 Uhr

Eine einzigartige Ménage-à-trois erwartet Sie! Feldtheorie, Ilkerl-Luf und Rosner, drei befreundete Weingüter, die Leidenschaft für exzellenten Wein und biologischen Anbau teilen, laden zu einer ungezwungenen Verkostung. Dabei treffen authentische Bioweine auf hochwertige Pommes, umrahmt von der malerischen Kulisse mit atemberaubendem Weitblick über das spätsommerliche Langenlois.

Preis: nach Konsumation.

Keine Anmeldung notwendig

Findet nur bei Schönwetter statt, letzte Infos: rosnerwein.at

*Im Weingarten des Weinguts Rosner
Großer Burweg 29
3550 Langenlois
www.rosnerwein.at*



|| ZWISCHEN REBEN & SONNENSTRAHLEN

LANGENLOIS, RIEDE VÖGERL

Freitag, 29. August, ab 15.30 Uhr

Ein Nachmittag voller Wein, Wissen und Genuss. Winzer Andreas Eder nimmt Sie mit auf einen Spaziergang durch die Riede Vögerl, wo Rebstöcke Geschichten erzählen und Erziehungsmethoden lebendig werden. Im Anschluss erwartet Sie ein Heurigen-Schmankerl-Buffer, liebevoll zubereitet von der Jungwinzerin Theresa. Bei Schönwetter genießen Sie die Köstlichkeiten direkt im Weingarten, vielleicht sogar bis zum Sonnenuntergang. Für den Trinkgenuss werden Sekte und Weine glasweise oder in der Flasche serviert (Abrechnung nach Konsumation). Schlechtwetter-Variante im Weinkeller

**Preis: € 25,- für Riedenwanderung und Heurigenbuffet, bei Anmeldung zu bezahlen. Begrenzte Teilnehmerzahl
Anmeldung: Tel. 0650/303 50 01 oder weinbau@eder-weine.at**

*Weingut Eder & Bio-Weingut Wolf
3550 Langenlois, Haindorfer Vögerlweg 27
www.eder-weine.at*





MAGNUM PARTY IN DER KELLERGASSE MITTELBERG WEINBAUVEREIN MITTELBERG IM KELLER VON MANFRED GRUBER

Freitag, 5. September, ab 17 Uhr

Am Freitag steigt ab 17 Uhr in der malerischen Kellergasse Mittelberg die Magnum Party mit hervorragenden Weinen der Mittelberger Weingüter, regionalen Schmankerln und stimmungsvoller Live-Musik! In der Eintrittskarte sind alle Kostproben und Getränke inkludiert. Freuen Sie sich auf eine einzigartige Atmosphäre bei herrlichem Ausblick!

Eintritt: € 25,- Abendkassa / € 23,- Vorverkauf (in den Weingütern, im Büro Kultur Langenlois oder online unter www.kulturlangenlois.at)

Kellergasse Mittelberg
www.mittelberg.at

BACKHENDEL & GRÜNER VELTLINER BRÜNDLMAYER IM WEINGARTEN

Samstag & Sonntag, 31. August, 13., 14., 20., 21., 27. & 28. September, 12 bis 18 Uhr

Mitten in den Weingartenzeilen genießen Sie zwischen Liegestühlen und Heurigen-Bänken das legendäre ausgelegte Backhendl mit Erdäpfel-Vogersalat. Dazu wird ein Glas Grüner Veltliner 2024 vom Weingut Bründlmayer gereicht. Nur bei Schönwetter.

Preis p. P. € 24,50 – Backhendl & 0,125 l Bründlmayer Grüner Veltliner 2024, nur solange der Vorrat reicht.
Reservierung: Tel. 02734/28 83, office@heurigenhof.at

Heurigenhof Bründlmayer
Walterstraße 14, 3550 Langenlois
www.heurigenhof.at



BBQ & WINE MO'S IM KAISER'S HOF, STRASS IM STRASSETALE

Donnerstag, 4. September, ab 17.30 Uhr

Ein Abend mit regionalen Schmankerln vom Grill und besten Weinen aus der Region. Mo's Sommerküche wird im malerischen Innenhof des Kaiser's Hof serviert. Zusätzlich zur normalen Karte gibt es gegrillte Spezialitäten aus dem Kamptal, vom Straßer Wild bis zu bestem Fisch und Fleischspezialitäten der Fleischerei Höllerschmid. Genießen und die Seele baumeln lassen in einem unvergleichlichen Ambiente bei gutem Essen und einem guten Glaserl Wein – das ist der Sommer im Kamptal!

Preis nach Konsumation
Reservierung: office@mo-s.at oder 0676/509 79 43

Kaiser's Hof
Herrengasse 82, 3491 Straß im Strassertale
www.kaisershof.at



|| GROSSE HÄMMER WEINKULINARIUM 2025 VINOHEK ALTE SCHMIEDE, SCHÖNBERG

Freitag, 5. September, ab 19 Uhr

Im außergewöhnlichen Ambiente der Alten Schmiede werden zwölf herausragende Reserve- & Rieden-Weine (Grüner Veltliner, Riesling, gereifte Rotweine) aus dem Gemeindegebiet Schönberg verkostet und bewertet, inklusive eines persönlichen Gesprächs mit den Produzenten. Dazu passend wird ein 4-gängiges Spätsommer-Menü von Karl Schwillinsky serviert. Ihre Entscheidung bestimmt über die Top 3-Weine.

Preis: € 82,-, Sekt-Empfang, Menü, Weine

**Reservierung: Tel. 02733/764 76 (Mo-Fr 13 bis 18 Uhr) oder
info@alteschmiede-schoenberg.at**

*Vinothek Alte Schmiede
Hauptstraße 36, 3562 Schönberg
www.alteschmiede-schoenberg.at*

|| BRÜNDLMAYER REIFE WEINE & MAÎTRE ANTONY ROHMILCHKÄSE HEURIGENHOF BRÜNDLMAYER, LANGENLOIS

Freitag & Samstag, 5. & 6. September und 12. & 13. September, ab 18 Uhr

Im Verkostungsmenü werden perfekt ausbalancierte sowie gut gereifte Bründlmayer-Weine verkostet, und zu jedem Wein wird die passende Speise kombiniert. Höhepunkt: Maître-Antony-Käse vom Holzbrett. Die Verkostung wird von Gastgeber & Sommelier Martin Schierhuber kommentiert.

Preis: 4-Gang Menü € 89,-, Weinbegleitung € 39,-

Reservierung: Tel. 02734/28 83 oder office@heurigenhof.at

*Heurigenhof Bründlmayer
Walterstraße 14, 3550 Langenlois
www.heurigenhof.at*



|| KÖSTLICH.REGIONAL.HOLZPLATZ GENUSSMARKT, HOLZPLATZ LANGENLOIS

Samstag, 6. September, 9 bis 13 Uhr

Regionalität ist in einer Stadt, die sich seit Jahrhunderten dem Weinbau verschrieben hat, gelebte Selbstverständlichkeit. Unter dem Titel „Köstlich.Regional.Holzplatz“ organisiert die Gemeinde einen Genussmarkt mitten im Herzen der Stadt. Lokale WinzerInnen, ProduzentInnen regionaler Lebensmittel, FeinkostherstellerInnen sowie HandwerkerInnen und KünstlerInnen präsentieren hier ihre Köstlichkeiten und Werke.

Eintritt frei

www.langenlois.at



PREMIERE DER 1ÖTW-ERSTE LAGEN-WEINE IM SCHLOSSPARK GRAFENEGG

Samstag, 6. September, 13 bis 18 Uhr

Im wunderschönen Park von Schloss Grafenegg, oder bei Regen in der Alten Scheune in Grafenegg, haben Sie die einzigartige Gelegenheit, den aktuellen Jahrgang aller rund 250 1ÖTW-Erste Lagen-Weine zu verkosten. Die Weine sind nach den Ersten Lagen gereiht, sodass Sie den direkten Vergleich haben: Wie wirken sich das jeweilige Terroir und das Kleinklima auf die Weine aus? Kann man Gemeinsamkeiten herauschmecken? Welchen Einfluss hat des Winzers Hand? Eine spannende Verkostung ist garantiert!

**Eintritt mit Konzertkarte
dieses Abends frei**

19 Uhr: Concentus Musicus Wien unter Dirigent Stefan Gottfried spielen Werke von Mozart und Händel. Karten unter www.grafenegg.com.

**Ohne Konzertkarte € 30,-
(im Vorverkauf auf oetw.at € 25,-)
Gläserpfand € 30,- bitte in bar,
wird bei Rückgabe retourniert**

*Schloss Grafenegg
3485 Grafenegg
www.traditionsweingueter.at*

WILDES VERGNÜGEN WEINGUT TOPF, STRASS IM STRASSERTAL

Samstag, 6. September, 18 Uhr

Das Weingut Topf lädt zum zwölften „Wilden Vergnügen“ in die Jagdstube. Das kulinarische Highlight wird dieses Jahr von einem der größten Botschafter der Alpen Küche begleitet. Lorenz Maria Griesser arbeitete bereits mit kulinarischen Größen wie Hans Haas (ehem. Tantris, München), Dieter Müller und Johann Lafer. Nach einem mehrjährigen Aufenthalt in Singapur leitete er das Restaurant Zott's. Seien Sie zu Gast, wenn Lorenz heimisches Wild aus den Revieren der Winzerfamilie zu einem sinnlichen 5-Gänge-Menü veredelt. Zu jedem Gang gibt es einen Dreier-Flight aus gereiften und aktuellen 1ÖTW-Ersten Lagen.

Preis: € 170,-

Anmeldung: office@weingut-topf.at

*Weingut Familie Topf
Placherkellergasse 420,
3491 Straß im Strassertal
www.weingut-topf.at*



DER SIEBTE HIMMEL ESSLOKAL, HADERSDORF

Samstag, 6. September, ab 18.30 Uhr

Große Küche trifft auf Weine mit Persönlichkeit! Am Herd: Roland Huber und Sören Herzig – zwei leidenschaftliche Sterneköche, die gemeinsam ein mehrgängiges Menü zusammenstellen. Im Glas: Weine von Stefanie und Alwin Jurtschitsch, Martin und Anna Arndorfer und das natürlich Prickelnde von Fuchs und Hase. Die Gastgeberin: Barbara Huber schafft neben Profession und Anspruch eine Wohlfühlatmosphäre samt Musik. Auf die Gäste warten flying Amuse, sechs Gänge am Tisch serviert und süße Verführungen zum gemütlichen Ausklingen des Abends. Begleitet mit einer farbenfrohen Weinauswahl von Heiligenstein über Gaisberg bis hin zu naturtrüb, amber und prickelnd.

Preis: € 222,-

Anmeldung unter www.esslokal.com

*Esslokal Restaurant
Hauptplatz 16, 3491 Hadersdorf*



|| ALLES RIESLING AM HEILIGENSTEIN

*KELLERGASSE AM
HEILIGENSTEIN, ZÖBING*

Samstag, 6. September, ab 17 Uhr

Der in der Kellergasse am Heiligenstein liegende Heurige des Weinguts Baumgartner eröffnet seinen neuen Verkostungsraum – die Himmelwerk Lounge. Zur Feier des Tages werden bei chilliger Musik Rieslinge der letzten 20 Jahre aus den besten Kamptaler Lagen gereicht. Auch das restliche Sortiment steht zur Verkostung bereit. Kulinarisch wird die Eröffnung von italienischen Antipasti begleitet.

Ab 20 Uhr geht die Veranstaltung in einen offenen Ausschank über.

Preis: € 39,-

Anmeldung:

office@baumgartner-weine.at

*Baumgartner Baumbausweine
Am Heiligenstein 26, 3561 Zöbing
Tel. 0664/410 56 60*

www.baumgartner-weine.at



|| FEUERFLECKEN TRIFFT GRÜNER VELTLINER & FRIENDS

*LEHR KELLER ETTENAUER,
LANGENLOIS*

**Samstag, 6. & Sonntag, 7. September,
11 bis 21 Uhr**

Am ersten September-Wochenende präsentieren die Weinmacher der Familie Ettenauer im „Lehr Keller“ ihre prämierten Weine (Jahrgang 2024 und gereifte Lagenweine aus den Vorjahren). Die Familienköche Birgit & Michi (vormaliges „Herdsache-Team“) bestreiten den kulinarischen Rahmen mit Feuerflecken, „klassisch“ mit Knoblauchschnitzel oder „gesund“ mit Kräuterrahm oder in der „Zupften Sau-Variante“ (Küchenzeiten von 11 bis 14 Uhr und 17 bis 20 Uhr). Genießen Sie unter dem großen, schattigen Nussbaum vor dem schönen „Lehr Keller“ feine Weine, knusprige Feuerflecken und lässige Lounge Musik.

Kostpauschale € 10,-

Feuerflecken nach Konsumation

Keine Anmeldung notwendig

*Lehr Keller der Familie Ettenauer
Haindorfer Vögelweg, 3550 Langenlois
www.weinlounge-ettenauer.at*



|| WALDVIERTLER TISCHKULTUR

*HOTEL SCHLOSS HAINDORF,
SCHLOSSHOF*

Donnerstag, 11. September 2025

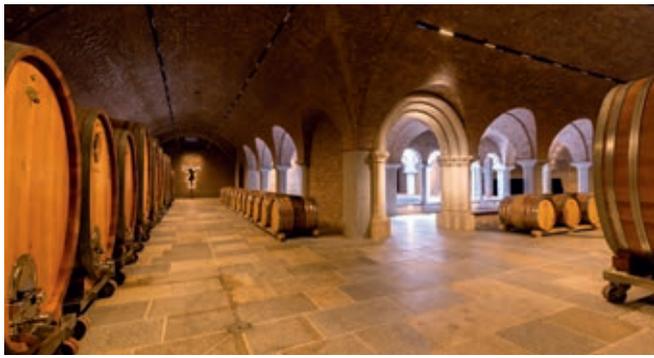
Zum Abschluss des Kultursommers in Langenlois kocht unser Küchenchef Christian Ensbacher mit Sternekoch Roland Huber vom „Esslokal“ in Hadersdorf sowie 2-Haubenkoch Philipp Wimmer-Joannidis vom „Mo's im Kaiser's Hof“ in Strass im Strassertale im charmanten Ambiente des Schlosshofes im Hotel Schloss Haindorf auf (bei Schlechtwetter im Festsaal). Inkludiert im Preis sind das 4-gängige Waldviertler Tischkultur Menü, alle Weine und anderen Getränke sowie die künstlerische Untermauerung.

Preis: € 190,-

Anmeldung:

<https://www.waldviertel.at/tischkultur>

*Hotel Schloss Haindorf
Krumpöck-Allee 21, 3550 Langenlois
www.haindorf.at*



PRICKELNDE PREZIOSEN – EIN SEKTKULINARIUM

WEINGUT SCHLOSS GOBELSBURG

Samstag, 13. September, 13 Uhr

Ein genussreicher Nachmittag voller prickelnder Momente, kulinarischer Highlights und faszinierender Einblicke in die Welt des Sekts. Es erwarten Sie eine Kellerführung mit besonderem Augenmerk auf die Sektproduktion nach „Traditioneller Methode“, die Verkostung der Sektspezialitäten des Weinguts und zu jedem Glas eine kleine, feine begleitende Köstlichkeit auf dem Teller!

Preis: € 48,-

Anmeldung: schloss@gobelsburg.at oder Tel. 02734/24 22

*Weingut Schloss Gobelsburg
Schlosstraße 16, 3550 Gobelsburg
www.gobelsburg.at*



GENUSS AM GAISBERG

GAISBERG GIPFEL, STRASS IM STRASSTERTALE

Sonntag, 14. September, 14 bis 18 Uhr

Eine unkomplizierte Verkostung am Gipfel des Gaisbergs, einer der Spitzenlagen im Kamptal. Die Gäste erwarten feine Tropfen und köstliches Fingerfood, gepaart mit großartiger Aussicht. Vielleicht lässt sich auch schon der eine oder andere Winzer bei der Ernte über die Schulter schauen. Parken direkt gegenüber Weingut Eichinger (Langenloiser Str. 365, Straß im Strassertale) und von dort zu Fuß ca. 20 min. auf den Gipfel. Oder vom Ortszentrum der beschilderten Gaisberg-Runde folgen (ca. 90 min). Die Veranstaltung findet mitten in der Natur statt, es stehen keine Toiletten, Wasserleitung oder Strom zur Verfügung.

Freier Eintritt

*Winzergemeinschaft Strassertal
Tel. 02735/39 00
www.weinkonstraste.at*



VIELFALT VERKOSTEN

BREITEN 9, STIEFERN

Samstag, 20. September, 14 bis 22 Uhr

Der Name des Bio-Hofes ist seine Adresse: in Breiten Neun, im Zentrum von Stiefern, verarbeitet Familie Ring die Ernte aus ihren Wein-, Obst- und Kräutergärten zu kulinarischen Spezialitäten. Erkunden Sie die Vielfalt der Produkte aus Küche und Keller im lauschigen Innenhof zu Verkostungspreisen – vom pikanten Snack bis zum fruchtigen Dessert, vom alkoholfreien Aperitif bis zum Glas haltvollen roten Weines.

*Breiten Neun
Breiten 9, 3562 Stiefern
Tel. 0650/591 50 36
www.breiten9.at*



WEINGARTENSCHANK AM WEINWEG LANGENLOIS

**Im September, Freitag 13 bis 18 Uhr,
Samstag und Sonntag 11 bis 18 Uhr**

Ein Spaziergang am WEINWEG Langenlois lässt Besucher tief in den Alltag und in die Gedanken der Winzer eintauchen und erkennen, was die Arbeit, die Freuden und Sorgen eines Winzerlebens ausmachen. Besucher lernen das Weinbaugesbiet Kamptal, die Langenloiser Winzer und Weine kennen und erfahren allerlei Wissenswertes über die Kultivierung der Reben. Von April bis Oktober schenken unterschiedliche Weingüter beim Riedenportrait („Kufstein-Platzl“) oder beim Riesenrüttelpult aus. Weinwanderer können ein Glas Wein oder Sekt direkt im Weingarten mit Blick über Langenlois genießen und bei der Gelegenheit der Winzerfamilie plaudern und fachsimpeln.

5., 6., 7., 12., 13./ und 14. September:
Weingut Erwin Hirsch

6., 13., 20. und 27. September:

Wein & Wohnen Kroneder

19., 20. und 21. September:

Weingut Bründlmayer

26., 27. und 28. September:

Weingut Manuela Wandl

Preis nach Konsumation

*Weinweg Langenlois, 3550 Langenlois
www.langenlois.at/weingartenschank*

WEINGARTENSCHANK AM WINZERDORFWEG GOBELSBURG

*BEI DER AUSSICHTSPLATTFORM
SPIEGEL*

**Samstage 6., 13., 20. und 27. September,
11 bis 18 Uhr**

Der Winzerdorfweg verbindet Langenlois und Gobelsburg. Hier kann man alle Facetten eines Winzerdorfs erleben – Weingärten, Kellergassen und Hohlwege, eine Hiatahütte, Rast- und Aussichtsplätze, Schlösser ... und natürlich Heurige und Weingüter! Diese schenken immer samstags abwechselnd bei der Aussichtsplattform in der Ried Spiegel aus und kredenzen dazu kleine, feine Schmankerl. Bei einem Glas Wein an der Weingartenschank lernen Wanderer die Gobelsburger Winzer und ihre Weine persönlich kennen und genießen dabei den Ausblick auf viele Top-Lagen wie den Heiligenstein.

6. September: Weingut Mader

13. September: Weingut Baumgartner

20. September: Weinbau Paschinger

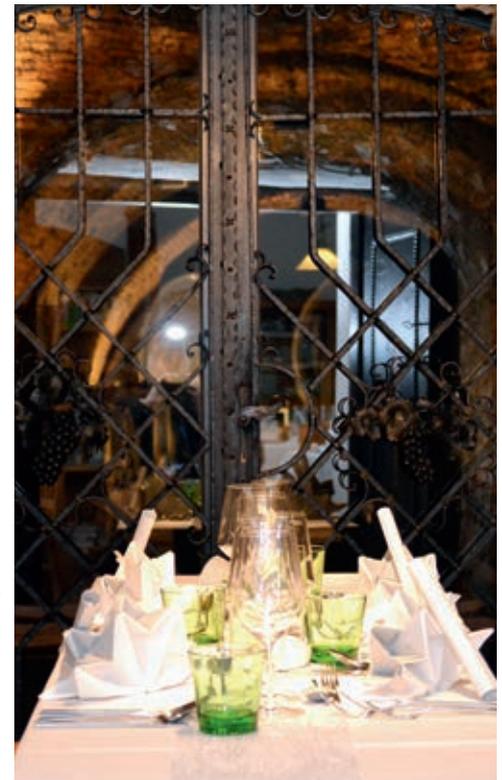
27. September: Weingut Karl Völker

Preis nach Konsumation

Winzerdorfweg Gobelsburg,

3550 Gobelsburg

www.langenlois.at/weingartenschank



WEIN & SUSHI & MAKI WEINSTUBE AICHINGER, SCHÖNBERG

22. bis 28. September

Öffnungszeiten:

Montag, Dienstag & Freitag ab 16 Uhr,

Samstag & Sonntag ab 11 Uhr

Genießen Sie in entspannter Atmosphäre asiatische Köstlichkeiten mit den ausgezeichneten Weinen der Weingärtnerie Aichinger! Haben Sie schon einmal einen Traminer oder einen Traminer Orange zu asiatischer, sehr würziger Küche versucht? Na dann!

Preis: nach Konsumation

Anmeldung: Tel. 0664/368 71 94

Weinstube Aichinger

Kellergasse, 3562 Schönberg am Kamp

www.weinstube-aichinger.at

Vinotheken im Kamptal



||| URSIN HAUS

Vinothek, Tourismusinformation, Radverleih, Kaffee- und Weinbar

Kamptalstraße 3, 3550 Langenlois
täglich 10-18 Uhr

Tel. 02734/20 00-0
info@ursinhaus.at
www.ursinhaus.at



||| LOISIUM WEINWELT

Niederösterreich Vinothek & Sektothek mit Ab-Hof Preisen, Shop, Kellertouren

Loisium Allee 1, 3550 Langenlois
Mo bis So 10-18 Uhr

Tel. 02734/322 400
weinwelt@loisium.com
www.loisium.com/weinwelt



||| MAGVINUM WEINKELLER

Sortiment von 8.000 Flaschen hochwertiger und gereifter Weine, viele Raritäten.

Kellergasse 40, 3550 Gobelsburg
Geöffnet nach Terminvereinbarung

Tel. 0699/181 241 41
www.magvinum.com



||| ALTE SCHMIEDE

Vinothek, Galerie, Schauschmiede

Hauptstraße 36, 3562 Schönberg
Bis Ende Oktober: Mo, Do, Fr 13-18 Uhr;
Sa, So, Ftg 10-18 Uhr
Winter: Sa, So, Ftg 11-18 Uhr
ab 23. Dez. geschlossen

Tel. 02733/764 76
info@alteschmiede-schoenberg.at
www.alteschmiede-schoenberg.at



||| WEINKONTRASTE

Vinothek & Weinbar

Langenloiser Straße 199
3491 Straß im Sträßertal
Mo, Mi, Do 13-19 Uhr;
Fr & Sa 10-22 Uhr; So & Ftg 10-18 Uhr
Nov. bis Feb.: Mo geschlossen

Tel. 02735/39 00
info@weinkontraste.at
www.weinkontraste.at

Wir lieben Straßen, die einem bestimmten Thema folgen. Jene mit reizender Aussicht und schönen Adressen für feines Essen und Trinken mögen wir besonders. Die Weinstraße Kamptal schlängelt sich durch die sechs Gemeinden **Grafenegg, Hadersdorf-Kammern, Langenlois, Lengelfeld, Schönberg am Kamp** und **Straß im Straßertale**.

Dem **Kamptaler Wein** begegnet man überall, sei es bei den Ab Hof-Verkaufszeiten in den Weingütern selber, beim Heurigen und in der Gastronomie, sowie in den Vinotheken. Ganz im Stile des international gelernten Appellationssystems setzt man beim **KAMPTAL^{DAC}** auf ein dreistufiges Herkunftssystem, eingeteilt in Gebiet, Ort und Riede. In der ersten Stufe, dem **Gebietswein**, findet man die Vielfalt der Weinbau-region Kamptal, in Stufe zwei belebt man die alte Tradition des **Ortsweines** neu, auf Stufe drei, dem **Riedenwein**, spiegeln sich Bodenstruktur und kleinklimatische Unterschiede der einzelnen Lagen wider.

WEINKULTUR
kamptal

www.weinkultur-kamptal.at

*Herstbares
Kamptal*

INFORMATION

Weinstraße Kamptal
c/o Ursin Haus
Tourismusinformation,
Vinothek, Radverleih,
Kaffee- und Weinbar

Kamptalstraße 3
3550 Langenlois
Tel. +43 (0)2734/2000-0
weinstrasse@kamptal.at
www.weinkultur-kamptal.at

TAXI-NUMMER FÜR DEN UNBESCHWERTEN WEINGENUSS:

Taxi Altenburger
Tel. 0676/944 94 21
www.taxi-altenburger.at



IMPRESSUM: Herausgeber: Weinstraße Kamptal
Grafikkonzept: Patrick Band

Produktion: design-work,
Gerhard Schwarz, Zöbing

Fotos: www.pov.at, Lisa Edi, Eva Beer/Werbe-
zimmer, AdobeStock, zVg von den Veranstaltern

Alle Angaben Stand Juli 2025,
Irrtümer und Änderungen vorbehalten.

