

## Top-Heurige: Sonderpreisträger 2020

Bei der Landesweinprämierung 2020 zeigten die Top-Heurigen ihre Spitzenklasse. Die erfolgreichsten Teilnehmer aus dem Kreise der niederösterreichischen Top-Heurigen-Betriebe wurden mit dem Sonderpreis ausgezeichnet.

### Bezirk Baden

Weinbaugebiet Thermenregion

#### **Weingut Familie Schlager, Gabriele Schlager, Sooß, [www.weingutschlager.at](http://www.weingutschlager.at)**

Gaby Schlager führt mit ihrer ganzen Familie den Buschenschank im Zentrum des Heurigenorts Sooß. Das Weingut Schlager ist ein traditionsreiches Familienweingut seit 1766. Die gesamte Familie ist um das Wohlergehen des Weines bemüht. Die Philosophie der Arbeit im Weingarten und Keller lässt sich mit den Worten ehrlich, charakervoll, eigenständig und harmonisch beschreiben und dies spiegelt sich dann auch in erzeugten Weinen wieder. Gäste aus Nah und Fern schätzen die kalten oder warmen Speisen, die man sich am Buffet selber aussuchen kann. Selbstverständlich sind die Köstlichkeiten saisonal abgestimmt, vom Bärlauch über Spargel und Erdbeeren bis zu Kürbis und Wild. Von der Veranda mit riesiger Glaswand oder der großen, begrünten Terrasse aus hat man einen herrlichen Blick auf die Sooßer Weingärten und die malerische Kulisse des Biosphärenparks Wienerwald. Bei einem feinen Achterl einfach die Seele baumeln lassen und das Leben genießen!

### Bezirk Bruck an der Leitha

Weinbaugebiet Carnuntum

#### **Weingut Robert Nadler, Arbesthal, [www.weingut-nadler.at](http://www.weingut-nadler.at)**

Manchmal ist das Einfache wunderbar, manchmal aber sucht man das Besondere. Letzteres kann man beim Heurigen Nadler in der idyllischen Kellergasse von Arbesthal erleben. Hier werden kalte und warme Speisen kredenzt: Wildspezialitäten, im Holzofen geschmorter Kümmelbraten, Presswurst, die nach Aussagen vieler mindestens österreichweit beste Leberwurst – alles, aber auch wirklich alles hausgemacht. Und das schmeckt man! Sämtliche Bouteillenweine können dazu achterlweise verkostet werden, was wiederum einen schönen Überblick über das köstliche Weinsortiment zulässt. An einem lauen Sommerabend im gemütlichen Gastgarten genossen gibt dem Ganzen noch das Tüpfelchen auf dem i.

### Bezirk Mistelbach

Weinbaugebiet Weinviertel

#### **Weingut Neustifter & Top-Heuriger Wein.Küche, Familie Neustifter, Poysdorf, [www.weingut-neustifter.com](http://www.weingut-neustifter.com)**

Wer einmal kosten möchte, wie vielfältig der Veltliner sein kann, sollte unbedingt den mitten im Grünen gelegenen Heurigen der Familie Neustifter in Poysdorf besuchen. Rund sieben Varianten der Weinviertler Paradesorte sind hier zu probieren, vom pfeffrigen Weinviert DAC bis zur komplexen Stockkultur. Die zweite Besonderheit des familiären Betriebs ist die Küche, in der Koch Roman Neustifter mit saisonalen und regionalen Zutaten bodenständig aufkocht. Die Gerichte sind alle hausgemacht, der Schweinsbraten kommt täglich frisch aus dem Holzofen und die Blunz'n wird nach Omas Rezept zubereitet. Die ruhige Lage und das hochwertige Angebot sind für Heurigenliebhaber genau das Richtige.

### Bezirk Krems-Land

Weinbaugbiet Kamptal

#### **Weinhof Waldschütz, Familie Waldschütz, Obernholz, [www.waldschuetz.at](http://www.waldschuetz.at)**

„Eine andere Qualität von Genuss und Zeit.“ – Familie Waldschütz führt ihren Heurigen in Obernholz im Kamptal gemäß seiner ursprünglichen Bestimmung: Umgeben von Weinreben und mit Blick auf eine naturbelassene Landschaft, lässt sich der Wein in besonders entspannter Atmosphäre genießen. In der Obernholzer Kellergasse spielt es alle Stückerln: Die Vielfalt der Weine und deren Auszeichnungen ist groß, schöpft man doch aus einem Reservoir an Weingärten im Kamptal und am Wagram. Die Heurigenkarte lässt ebenfalls Freude aufkommen: Sowohl Schlemmer als auch Figurbewusste finden von deftigen Schmankerln bis zur kreativen leichten Küche darin alles, was das Herz begehrt. Dass die Zutaten dafür entweder gleich vom eigenen Hof kommen oder aus nächster Umgebung, versteht sich dabei schon fast von selbst.

### Bezirks Krems-Land

Weinbaugbiet Kremstal

#### **Winzerhof Fam. Dockner, Gudrun und Josef Dockner, Höbenbach, [www.dockner.at](http://www.dockner.at)**

Schon beim Reingehen fühlt man sich hier wohl: Das Heurigenlokal im traditionellen Stil ist einfach heimelig. Und was man hier serviert bekommt, ist ganz sicher von guten Eltern. Die Dockner'schen Weine werden nämlich alljährlich mit höchsten Auszeichnungen überhäuft und sind die wahren Gaumenfreuden. Ebenso die kalten und warmen Schmankerln, bei deren Zubereitung Hausherrin und Küchenchefin Gudrun Dockner höchstpersönlich Hand anlegt. Die Rezepturen stammen oft aus Großmutter's kleinem Büchlein, die Zutaten soweit es geht aus der Region. Und das schmeckt man. Ein besonderes Highlight ist der Heuriger in der Sektmanufaktur am Kremser Frauengrund, der in den Sommermonaten geöffnet hat

### Bezirk St. Pölten-Land

Weinbaugbiet Traisental

#### **Winzerhof Erber, Martina Hromatka-Erber, Oberwölbling, [www.winzerhof-erber.com](http://www.winzerhof-erber.com)**

Die Leidenschaft zum Wein schmeckt jeder Gast, wenn er zu den Erbers kommt, und im schönen, reich bepflanzten Innenhof, oder in der gemütlichen Stube lässt es sich noch besser genießen. Die Speisen tun dann ihr Übriges: Brot und Mehlspeisen entstammen der Hand der Heurigenwirtin, sämtliches Schweinefleisch und Wildspezialitäten sind aus eigener Erzeugung. Aber nicht nur Fleischtiger kommen hier auf ihre Rechnung, denn die Palette an vegetarischen Schmankerln wie z.B. Ziegenkäse aus dem Dirndltal ist groß. Und bevor den Kleinen langweilig wird, bietet die Spielecke willkommene Abwechslung.

### Bezirk Tulln

Weinbaugbiet Wagram

#### **Weingut Zeitlberger, Josef Zeitlberger, Groß Weikersdorf, [www.zeitlberger.at](http://www.zeitlberger.at)**

Am Anfang war das Hoffest. Und weil dieses bei den Gästen so beliebt war, ließ sich die Familie Zeitlberger im Jahr 2000 überzeugen, daraus eine Dauereinrichtung zu machen. Seitdem kann man sich hier an drei Monaten im Jahr rundum verwöhnen lassen. Vielfältige Weine, egal ob kraftvoll oder frisch – in der exklusiven Weinwelt der Familie Zeitlberger werden die Weinliebhaber mit purem Genuss beschert. Das kalte Buffet bietet wahrliche Delikatessen, die je nach Saison variieren: von Spargel und Eierschwammerl über Kürbis und Zucchini bis zu Wildspezialitäten und anderen Fleischigem – ein kleines Paradies für Gourmets. Null-acht-fünfzehn gibt's hier nicht, schon gar nicht bei Gebäck & Brot: jedes einzelne Stück ist selbst gemacht und äußert wohlschmeckend. Hinzu kommt noch das reizende Service, zu genießen entweder im modernen Lokal oder im schönen Innenhof. Allemaal eine gute Wahl!