



Ausflugs. Tipps.

Kulinarische Abenteuer und
ehrliche Gastfreundschaft
im Land der Sonne

*Genuss
erleben* 

Entdecken.

Führungen, Verkostungen,
Picknicks, Workshops, Märkte,
Hofläden, Greisslereien und
die besten Lokale

kulinarische
ERLEBNISSE

häppchenweise

GRENZENLOSES URLAUBSVERGNÜGEN MIT DER BURGENLAND CARD



EINE KARTE, VIELE VORTEILE!

**Ab der ersten Übernachtung
in allen Partner-Unterkünften.**

Die Burgenland Card ist der Schlüssel zum Urlaubsglück, denn sie eröffnet Ihnen eine Vielzahl an fantastischen Möglichkeiten für Ihre Urlaubsgestaltung – und das im gesamten Burgenland. Mit anderen Worten: Sie können damit **mehr als 350 der schönsten Attraktionen und Freizeiteinrichtungen*** vom Neusiedler See über Mittelburgenland-Rosalia bis zum idyllischen Südburgenland gratis oder vergünstigt genießen.

Gut zu wissen:

Achten Sie bereits bei Ihrer Buchung auf das Burgenland Card-Symbol und kosten Sie Ihren Urlaub voll aus! Die Burgenland Card wartet in **einer von über 680 Partner-Unterkünften* gratis ab der ersten Nacht** für die Dauer Ihres Aufenthaltes auf Sie – analog oder digital für Ihr Handy.

Viel Vergnügen wünscht Burgenland Tourismus!

**QR Code scannen und viele
Gratis-Leistungs- und Bonuspartner entdecken!**



*Die detaillierte Übersicht aller Partner-Unterkünfte und Attraktionen finden Sie im Internet auf card.burgenland.info

INHALT:

Das ist alles drinnen!

TIPP: Einfach alle Seiten durchblättern. Eine Entdeckungsreise durch das schöne Burgenland ist garantiert.

Burgenland Card – Vorteilswelt Seite **2**

Region – Nordburgenland ab Seite **4**

Shopping-Tipps – voll regional Seite **20, 26, 27, 51, 57**

Guide Michelin-Betriebe – ausgezeichnet ab Seite **28**

Region – Mittelburgenland ab Seite **32**

Veranstaltungstipps – unterwegs Seite **38, 39**

Region – Südburgenland ab Seite **39**

Kulinarische Feste – Tanz der Sinne Seite **58**

my burgenland shop – geschmackvoll Seite **59**



Lassen Sie es sich im Burgenland schmecken!

Genuss-Vielfalt garantiert ...

IMPRESSUM

Herausgeber:

Burgenland Tourismus GmbH
 Johann Permayer-Straße 13, 7000 Eisenstadt
www.burgenland.info

Fotos:

nicht gekennzeichnete Fotos wurden von den Betrieben aus dem Privatarchiv zur Verfügung gestellt.

Redaktion:

Sigrid Weiß

Design:

Gerlinde Schmid Communications GmbH, www.gsc-werbung.at

Druck, Hersteller und Herstellungsort:

Der Schmidbauer – Druckerei, 7400 Oberwart



WORTE ZU DEN KULINARISCHEN ERLEBNISSEN IM BURGENLAND



LANDESHAUPTMANN HANS PETER DOSKOZIL

Dieser kulinarische Erlebnisführer durch das Burgenland ist eine Bereicherung, wenn es um das Entdecken, Verkosten und Erleben geht. Der Katalog zeigt eindrucksvoll, dass im Burgenland viel Wert auf biologische und nachhaltige Produkte gelegt wird. Die vielen Orte, die es hier zu entdecken gibt, sind außerdem gute Beispiele für die Synergie zwischen Landwirtschaft, Spitzengastronomie, Traditionen und Tourismus. In diesem Katalog geht es um die Freude daran, Regionalität zu entdecken!



© Foto: Manfred Weiss

GESCHÄFTSFÜHRER BURGENLAND TOURISMUS DIDI TUNKEL



Auf der Brücke, die mit diesem Katalog von der Landwirtschaft bis hin zur Spitzengastronomie gebaut wird, gibt es etliche unterschiedliche Stationen, die es auf dem Streifzug durch das Burgenland kulinarisch zu entdecken gibt. Gut essen und trinken gehört im Burgenland einfach dazu! Sei es bei einer Verkostung direkt am Bauernhof, bei einem unserer kulinarischen Feste oder beim Besuch unserer besten Köch*innen! Dieser Katalog ist ein Streifzug durch die pannonische Landwirtschaft und Küche!



© Foto: Burgenland Tourismus, Martin Steiger



Stand: März 2025



1 HANS BAUER – WEIN & PROSCIUTTO

Bachzeile 24
7023 Pöttelsdorf
0664/5379491
einmalig@hans-bauer.at
www.hans-bauer.at/hofgenuss

Wulka Prosciutto.

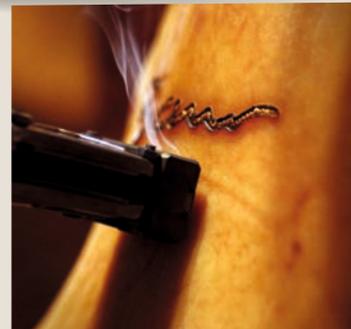
*Hans BAUER
steht für Leidenschaft,
Ambition und das
unbeirrable Streben
nach bester
Qualität!*

Aus dem **Fleisch** sorgfältig gefütterter Schweine und reinem Meersalz stellt er seinen einmaligen Wulka Prosciutto her. Durch den alchemistischen Prozess der Fermentation und mehrjährigen Reifung am Knochen ist er unvergleichlich in Geruch, Geschmack und Textur. Die zweite Leidenschaft gilt dem Wein, insbesondere der Sorte Blaufränkisch.

Das Profil seiner Weine ist klar geschärft und Jahr für Jahr klar geprägt von Traubensorte, Jahrgang und Terroir.



Hans Bauer



Hofgenuss

*Wer bei Hans Bauer in Pöttelsdorf das Hoftor öffnet, wird sofort von dieser pannonischen Magie umfungen: ein intimer Innenhof, die alte, bäuerliche Architektur, ein üppiger Garten mit Kräutern und Bäumen. Mittlerweile ein einmaliges Culinarium und beliebter Treffpunkt für Genießer*innen, welche seine Produkte aus dem Hofladen mitnehmen, oder vor Ort genießen können.*

Er verwöhnt seine Gäste mit hauchdünn geschnittenen Wulka Prosciutto, Pastrami und Spezialitäten aus dem Smoker, Aufstrichen und eingelegtem Gemüse. Dazu passen gute Weine, pannonisches Lebensgefühl und nette Gäste.

Infos:

- **Termine:** Sa 9 - 17 Uhr
Mo – Fr nach telefonischer Vereinbarung



Öffnungszeiten Hofladen & Hofgenuss

Sa 9 - 17 Uhr
Mo – Fr nach telefonischer Vereinbarung



2 TSCHIDA TSCHILI

Grabengasse 29
7142 Illmitz
0664/5338614
office@tschidatschili.at
www.tschidatschili.at



feurige Chili.

Wir sind die
schärfste Familie
Österreichs!

Von der Pflanze bis zur international prämierten Hot Sauce geht alles durch unsere fleißigen Hände. Entdecke mit uns die Welt der scharfen Schoten!



Familie Tschida



© Produkt-Fotos: Jan Tschida



NORDBURGENLAND

Chiliführung mit Verkostung

Buchung
bitte per Mail

Wir zeigen euch unseren Anbau und die daraus produzierten Produkte im Rahmen einer Führung mit anschließender Verkostung.

Inklusive: Führung ins Gewächshaus, moderierte Verkostung inklusiver kleiner Snacks

Infos:

- **Teilnahme:** ab 8 Personen bis max. 55 Personen (1 Reisebus)
- **Dauer:** ca. 2 Stunden
- **Kosten:** € 8,- pro Person, inkl. € 3,- Gutschein für den direkten Kauf im Ab Hof Shop



Öffnungszeiten

Mo-So nach Voranmeldung



3 PIRSCHKÄFER – JANINE ZANGL

Wiesenweg 3
7093 Jois
0660/3832850
janine@pirschkaefer.at
www.pirschkaefer.at



NORDBURGENLAND

Die Jagd nach dem guten Geschmack

Geh auf eine Genuss tour zum Selbstentdecken. 4 Betriebe, 1 Stempel pass und ganz viele neue Geschmäcker! Und zum Schluss? Da gibt's sogar noch etwas zu gewinnen! Also schnapp dir Freund*innen und Familie und verbringe einen aufregenden Tag im Burgenland. Die Themen und Orte wechseln laufend und sind immer aktuell auf der Homepage ersichtlich. Die genauen Produzent*innen werden jedoch erst ca. 3 Tage vor der Veranstaltung bekanntgegeben.

Leistungen: Stempelpass, individueller Plan mit Tipps entlang der Route, Besuch von 4 Produzent*innen (die genauen Betriebe werden ca. 3 Tage vor der Jagd per Mail bekanntgegeben), Kostproben zum vor Ort Essen oder Mitnehmen in jedem Betrieb.

Infos:

- **Teilnahme:** ab 1 Person
- **Dauer:** individuell
- **Kosten:** ab € 42,- pro Person

Buchung unter: www.pirschkaefer.at



On Tour.

Geht auf Genuss-Tour

Die Bloggerin und Tourismusexpertin Janine Zangl geht als Pirschkäfer auf eine Reise durch Kulinarik und Urigkeit rund um den Neusiedler See. Entdecke mit ihr einzigartige Persönlichkeiten und ihre spitzenmäßigen Produkte, probiere dich durch pannonische Köstlichkeiten und lass dich begeistern. Bei einer Hofladen-Schnitzeljagd oder individuell arrangierten Touren.



Janine Zangl

Öffnungszeiten
ganzjährig



Individuelle private Tour oder Firmenevent

Kostet Euch bei einer exklusiven Pirschkäfer-Tour gemeinsam mit mir rund um den Neusiedler See und seid zu Gast am Tisch bei echten Burgenländer*innen. Wein, Würstel, Walnüsse & Co gepaart mit einer einmaligen Landschaft und jeder Menge Spaß bringen Menschen zusammen. So bodenständig oder exklusiv wie ihr es braucht, wollt oder das Budget es hergibt – ganz nach euren kulinarischen Vorlieben.

Leistungen: Transfer (Abholung und Rücktransfer mit dem Kleinbus ab/bis Bahnhof Neusiedl/See - Direktanbindung Wien Hauptbahnhof & Eisenstadt - klimafreundliche Anreise), Kosten & Probieren (Besuch von 2-3 Betrieben wie z. B.: Mangalitzazucht, Austernpilzkeller, Kirschenproduzentin, Schafzucht, ... inkl. Verkostungen in den Betrieben und Getränke), Kulinarischer Abschluss: Gemütlich beim Heurigen mit Weinbegleitung oder doch lieber in der Spitzengastonomie mit mehrgängigem Menü? Die Wahl liegt bei ganz bei Euch.

Infos:

- **Teilnahme:** je nach Programm ab ca. 5 Personen
- **Dauer:** individuell
- **Kosten:** ab € 90,- pro Person

Buchung unter: www.pirschkaefer.at



4 MARTINA SCHMIT BIOHOF

Antauerstraße 23
7012 Zagersdorf
0664/5751031
martina@biohof-schmit.at
www.biohof-schmit.at



Infos:

Wir bitten um Voranmeldung

- **Teilnahme:** ab 20 Personen
- **Dauer:** nach Wunsch, etwa 1,5 Std. bis 2,5 Std.
- **Kosten:** € 15,- für Erwachsene

Betriebsbesichtigung mit Produktverkostung

*Betriebsbesichtigung vom Bioshop,
Produktion, Lagerung, Maschinenhalle und
Verkostung der Produkte im Seminarraum*

Mehr Wert.

Bei uns
ist alles
„bio-logisch“

Die Menschen auf die Reise der landwirtschaftlichen Bio-Produktion mit zu nehmen und Wissen zu vermitteln, vor allem aber dabei größtmögliche Transparenz und Ehrlichkeit anbieten, ist der Mehrwert der Betriebsbesichtigung am Biohof Martina Schmit. Die Vielfalt der Produkte richtet sich nach den pannonischen Böden. Traditionelle Produkte wie z. B. Kernöl, Popcorn und Leinöl, aber auch innovative Produkte wie Hanf, Schwarzkümmelöl, Hülsenfrüchte im Glas und Granola findet man im Sortiment. Martina Schmit wurde ausgezeichnet mit dem Innovationspreis des Landes Burgenland 2013. 2021 wurde der Hofladen „Hofladen des Jahres“.



Martina Schmit

Öffnungszeiten

Mi 9 - 12 Uhr, Fr 9 - 18 Uhr
Sa 9 - 12 Uhr



5 SEKTKELLEREI SZIGETI

Sportplatzgasse 2a
7122 Gols
02173/2167
sektkellerei@szigeti.at
www.szigeti.at



© Foto: Open 121

Infos:

- **Teilnahme:** 6 bis 40 Personen
- **Dauer:** 2 Stunden
- **Kosten:** € 13,-

Sektverkostung

*Kellerführung mit
drei Proben (Piccolo-Paket)*



Das prickelt.

*Peter Szigeti
hat mit seinem
Sekt die Kunst
neu definiert,
feinste Trauben
prickelnd zu
machen.*



Seit der Gründung der Sektkellerei Szigeti im Jahr 1991 hat es sich Peter Szigeti zur Aufgabe gemacht, die sortentypischen Eigenschaften der Rebsorten in seinen Produkten einzufangen. So will er ein echtes Genussprodukt in den Mittelpunkt der Aufmerksamkeit rücken – Sekt aus Gols. Dafür verbringt Peter Szigeti zusammen mit seinem Kellermeister viel Zeit in den Weingärten seiner Partnerschaftsbetriebe. So stellt er sicher, dass die Trauben höchsten Qualitätsansprüchen entsprechen und der sortentypische Charakter der Rebsorten auch im Sekt voll zur Geltung kommt.



Peter Szigeti

Öffnungszeiten

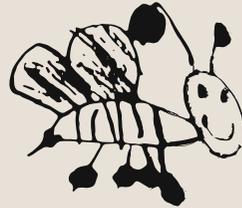
Mo - Fr 8 - 12 Uhr, 13 - 16 Uhr
Sa 10 - 12 Uhr (März - Oktober)

© Fotos von www.szigeti.at



6 BIO-IMKEREI GARTNER

Maria-Strauby-Gasse 13
7100 Neusiedl am See
0699/17685158
mail@imkerei-gartner.at
www.imkerei-gartner.at



Sumherum.

Naturbelassen und
Bio-zertifiziert

Bio-Honig in vielen Sorten, Honigwein, Oxymel und andere nachhaltige Bienen-Produkte stellt die Bio-Imkerei Gartner nachhaltig her! Zum Beispiel herrliche duftende Bienenwachskerzen und Bienenwachstücher. Der biozertifizierte Familienbetrieb setzt sich für einen naturnahen, gesunden Lebensraum für die Bienen ein – was auch die vielfältige Insektenwelt in der Umgebung fördert.



Enjoy
the
sweet
THINGS

Öffnungszeiten

nach telefonischer Vereinbarung

NORDBURGENLAND



Die fantastische Welt der Bienen

Sehen, Riechen, Schmecken und Erleben.

Wie geht's im Leben einer Honigbiene zu?

Wie funktioniert das wirklich in einem Bienenstock?

Wie sprechen die Bienen miteinander?

In dieser Führung hat man die Möglichkeit die Welt der Bienen mit allen Sinnen zu erleben, Natürlich werfen wir auch einen Blick in einen echten Bienenstock und kosten, was die Bienen das ganze Jahr über fleißig sammeln.

Inklusive: Vortrag, Verkostung, Getränke
(Freiluftveranstaltung)

Infos:

- **Teilnahme:** 5 - 20 Personen
- **Dauer:** ca. 2 Stunden
- **Kosten:** € 15,- pro Person

Nach telefonischer
Vor Anmeldung





7 STEINER EDELBRÄNDE

Hauptstraße 35
7152 Pamhagen
0681/81679909
info@edelbrandsteiner.at
www.edelbrandsteiner.at



Geführte Verkostungen

Angebote

- **Themenverkostung** (Gin/Klassiker/Gin, Rum und Whiskey/...)
- **Verkostung mit „Schoko Pairing“**
- **Verkostungen für Gruppen**
- **Betriebsführungen**
- **Schaubrennen (auf Anfrage)**
- **Ab-Hof-Verkauf**

Wir bitten um
Voranmeldung

Inkludierte Leistungen: Ab-Hof-Verkauf

Infos:

- **Teilnahme:** bis zu ca. 20 Personen; größere Gruppen nach individueller Vereinbarung
- **Dauer:** normalerweise 1-2 Stunden, individuelle Vereinbarung möglich
- **Kosten:** auf Anfrage

Edel Brand.

Ob alleine oder als Gruppe, Sie sind herzlich willkommen.

Obst- und Edelbrandproduktion ist die Leidenschaft des Familienbetriebes. Seit mittlerweile vier Generationen werden aus den Früchten der eigenen Obstgärten Edelbrände und Liköre hergestellt.

Die prämierten Destillate bestätigen die gewissenhafte Arbeit der Familie Steiner. Denn die legt viel Wert auf traditionellen Obstbau, modernste Kellertechnik und konsequentes Qualitätsbewusstsein.

Brigitte und Herbert Steiner



Öffnungszeiten

Mo bis Do 17 - 19 Uhr, Fr 13 - 20 Uhr
Sa 9 - 20 Uhr, So 8 - 11 Uhr



8 KUTSCHENHOF GANGL

Weingut und Heurigenlokal
Ufergasse 34
7142 Illmitz
02175/2382, 0664/4538951
office@kutschen-gangl.at
www.kutschen-gangl.at

Die Kutschen-Picknickfahrt endet wieder im Dorf oder an einem Ziel Ihrer Wahl.

Wir bitten um Voranmeldung

Infos:

- **Teilnahme:** sowohl für kleine als auch für große Gruppen geeignet
- **Dauer:** ca. 1 – 3 Stunden
- **Kosten:** je nach Auswahl

Aus Fahrt.

Am Kutscherhof Gangl erwartet Sie eine interessante Auswahl an Rundfahrten in der Pferdekutsche durch den wunderschönen Nationalpark. **D**er Kutschenhof Gangl ist ein Familienbetrieb mit 18 Warmblutpferden, die teilweise aus eigener Zucht stammen. Es stehen sieben große Kutschen und drei Kleinkutschen für verschiedene Ausflüge zur Verfügung. Alle sind mit Sonnen- und Regendach ausgestattet.

Kutschen-Termine:

täglich möglich, kein Ruhetag

NORDBURGENLAND



Kutschen-Picknickfahrt

Die Sandeckrundfahrt führt an den weißen Eseln und dem Aussichtsturm vorbei in die Kernzone des Nationalparks im Sandeck-Gebiet. Von dort geht es weiter zur Warmblutpferdekoppel bei den Ausläufern des Neusiedler Sees. In dieser idyllischen Pusztalandschaft gibt es einen Zwischenstopp zu einem Umtrunk, kleinen Imbiss oder einer deftigen Jause.

Vor oder nach der Kutschenfahrt, kann man auch im hauseigenen Heurigen einkehren!



© Foto: Steve Haider

Gesellige Kutschenausfahrt



9 TANTE DEA KEKSE.VOLL.WERT

Andrea Grabner
Andreasweg 2
7022 Schattendorf
0650/2504811
tantedeaa@bnet.at
www.tantedeaa.at



Verkostung in familiärer Umgebung

Probieren Sie die süßen Köstlichkeiten die mit Dinkel, Birkenzucker, Butter, etc. hergestellt werden. Inklusive Verkostung und Erklärung zum Handwerk.

Infos:

- **Teilnahme:** bis max. 6 Personen
- **Dauer:** ca. 1 Stunde
- **Kosten:** € 10,- Unkostenbeitrag pro Person

Wir bitten um Voranmeldung

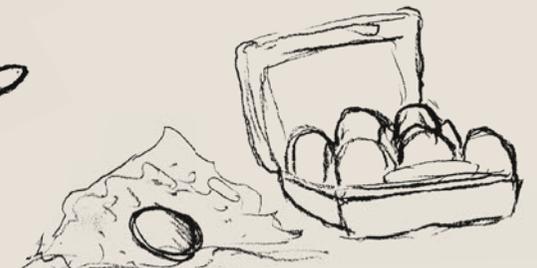
Dea Kekse.

Seit mehr als
30 Jahren backe
ich für
meine Familie.

Tante Dea ist eine burgenländische Hochzeitsbäckerin der etwas anderen Art! Seit 2016 bäckt sie Kekse und Torten aus gesunden Zutaten wie BIO-Dinkel, Birkenzucker, Teebutter etc. Auch laktose- und glutenfreie Sorten hat sie im Angebot! Ihre aufwändigen Backwaren stellt sie ausschließlich in Handarbeit her. Dabei legt sie viel Wert auf die Regionalität ihrer Zutaten. Ihre Kekse, Mini-Schaumrollen und Macarons sind einfach eine Augenweide!



Andrea Grabner alias Tante Dea



Öffnungszeiten

Sa 10 - 17 Uhr
sowie nach telefonischer Terminvereinbarung



10 WESTWIND BRAUEREI

Obere Hauptstraße 43
2423 Deutsch Jahrndorf
0660/7008599
gabriel@westwindbrauerei.at
www.westwindbrauerei.at



Brau Zeit.

Gib den Dingen die Zeit, die diese brauchen.

Wenn ein Vorarlberger Brauer und eine burgenländische Winzerin aufeinandertreffen, dann ist schon von Anfang an klar, dass da was brodelt. Während Gabriel sein Handwerk an der Westküste Amerikas in Oregon gelernt hat, war Julia schon immer tief verwurzelt im Burgenland und hat hier ihr Handwerk über Generationen gelernt. Gemeinsam stehen die zwei für einen neuen Weg Bier zu kreieren. Da sie Mitglied der Slow Food Bewegung sind, haben auch ihre Biere viel Zeit zum Reifen. Daher sind sie auch ohne Filtration erstaunlich klar.



Julia und Gabriel

Öffnungszeiten

Mo – Fr, nach telefonischer Vereinbarung



© Foto: Gabriel Manahl_Kristina Leidenfrostova

© Foto: Tobias Steinmaurer

© Foto: Gabriel Manahl_Kristina Leidenfrostova

© Foto: Tobias Steinmaurer



Bierverkostung & Brauereiführung

Entdecke die Welt des Bierbrauens. Erkunde mit dem Braumeister Gabriel die einzelnen Schritte des Bierbrauens und den Weg vom Malz bis zum fertigen Bier. Verkoste unterschiedliche Biersorten und auch das ein oder andere Bier direkt aus dem Reifetank.

Inklusive Bierverkostung (4 - 5 Sorten à 0.1l)
Führung durch die Brauerei mit Erklärung der einzelnen Brauschritte und Einblick in den Gär- und Reifeprozess.
Verkostung der Brauzutaten
1 x 0.3l Bier frisch gezapft zum Abschluss

Infos:

- **Teilnahme:** ab 4 Personen
- **Dauer:** 90 - 120 Minuten
- **Kosten:** Gruppe bis 8 Personen € 175,-
8 - 14 Personen € 250,-
14 - 20 Personen € 300,-

Nach telefonischer
Anfrage

© Fotos: Thomas Steinmaurer



11 BIO ARCHEHOF ZUR GRUBE

Mühlstraße 23
7141 Podersdorf am See
0699/11119003, 0699/15061532
archehof@zurgrube.at
www.zurgrube.at



NORDBURGENLAND

Archehof-Führung mit Raritäten Verkostung

Den Bauernhof hautnah erleben! Diese Führung zeigt die Welt am Archehof. Dabei besucht man das Eselmädchen Pitica, kann die Ziegen streicheln und sehen, wo die Produkte herkommen. Kräuterpädagogin Larissa führt in ihrem Bauerngarten, wo man seltene Kräuter und Gemüse gleich probieren kann.

Danach gibt es eine Verkostung der hausgemachten Bio-Spezialitäten, wie Sirup aus dem Kräutergarten oder Ziegenkäsespezialitäten von Maria.

Wir bitten um Voranmeldung

Infos:

- **Inklusive:** Getränke und Bio-Produkte zum Verkosten
- **Dauer:** April bis Oktober jeden Samstag um 11 Uhr (Dauer ca. 1,5 Std)
- **Teilnahme:** ab 8 Personen
- **Kosten:** € 12,- pro Person

Arche Noah.

Zackelschafe und Gemüseraritäten: Gemeinsam die Vielfalt bewahren!

Der Archehof zur Grube verbindet vieles: die Lebensmittel sind bio-zertifiziert, gemeinsam mit Arche Noah werden im Bauerngarten Gemüseraritäten angebaut und als Archehof werden alte Tierrassen wie Zackelschafe, Ziegen, Nackthals-Hühner und Esel gehalten. Außerdem kann man übernachten und bekommt ein Hof-Frühstück mit frischer Ziegenmilch serviert. Kinder sind besonders von den vielen Tieren begeistert. Ein klassischer Bauerngarten, in dem Kräuter und alte Gemüsesorten gedeihen, ergänzt das Angebot. Einkaufen kann man im Selbstbedienungs-Hofladen mit eigenen Produkten: feine Chutneys, Raritäten wie Feigenblattsirup, Verjus, Eier von Sulmtaler Hühnern, Ziegenkäse und Ziegenmilch. Mutter und Tochter teilen ihre Leidenschaft bei unterschiedlichen Workshops. Spezielle Bauernhof-Erlebnisse für Schulen, Ziegenyoga, Ziegenkäse selber machen, Kräuterwanderungen und vieles mehr kann man am Hof erleben.



Larissa



Kräuterwanderung mit Bio-Brunch

Die Welt der wilden Superfoods

Auf dieser Kräuterwanderung am Archehof lernst du die Natur vor deiner Haustür zu nutzen! Kräuterpädagogin Larissa von lalas veg nimmt dich mit auf eine Entdeckungsreise zurück zur Natur und mit all ihren vielfältigen Geschmäckern. Lass dich von ihrer Freude anstecken und dir zeigen, wie wertvoll es ist, Wildkräuter wieder in deine Küche zu integrieren.

Wir bitten um Voranmeldung

Infos:

- **Inklusive:** alle Getränke, Bio-Wildkräuterbrunch sowie eine schriftliche Zusammenfassung der Kräuter zum Mit-nach-Hause-nehmen.
- **Dauer:** ca. 3 Stunden
- **Teilnahme:** ab 8 Personen
- **Kosten:** € 45,- pro Person

Öffnungszeiten Selbstbedienungs-Hofladen
täglich 8 - 21 Uhr (365 im Jahr)





12 SLOW FOOD MARKT DER ERDE PARNDORF

Monika Liehl
Friedhofstraße 10
7111 Parndorf
0699/18980010
monika.liehl@marktdererde.at
www.marktdererde.at



Bio Diversität.

Parndorf ist der erste Vielfaltsmarkt Österreichs. Die Märkte der Erde gehören zum internationalen Slow Food-Netzwerk der Earth Markets.

Der Markt der Erde ist ein Ort der Begegnung und des Austausches zwischen Konsument*innen und Produzent*innen aus der Region. Neben dem Markttreiben ist auch die Schauküche und die Weinbar nicht wegzudenken: an jedem Markttag bereitet hier ein anderer Koch ein Mittagsmenü aus frischen Zutaten vom Markt zu. Dazu werden Weine von burgenländischen Winzer*innen zur Verkostung angeboten. Alle Produkte am Markt der Erde sind handwerklich und nach traditionellen Methoden produziert.

Außerdem müssen sie innerhalb von 40 Kilometern hergestellt worden sein.



Monika Liehl mit Produzent*innen

Öffnungszeiten

ganzjährig jeden 1. Samstag im Monat geöffnet (Ausnahme: Feiertag, dann 1 Woche danach) und zusätzlich 2 Abendmärkte vor Ostern und vor Weihnachten

NORDBURGENLAND



13 CAFÉ MUNDOAT

Untere Hauptstraße 48
7100 Neusiedl am See
0676/3201226
office@cafemundoat.at
www.cafemundoat.at



Leistung: 1 Glas Sekt gratis beim Frühstücksmenü – mit der Burgenland Card

Infos:

- **Teilnahme:** 1 – 16 Personen
- **Dauer:** ca. 18 – 23.30 Uhr
- **Kosten:** mit Weinbegleitung € 130,- ohne Weinbegleitung € 100,-

Mundoat Dinner

Fine Dining Erfahrung auf eine andere Art – Die Mundoat. Ein Überraschungs-Menü in atemberaubender Atmosphäre. Zweimal im Monat laden Sarah und Michael Elsner zu einem 13-gängigen, von der puristischen Nordic Cuisine inspirierten Dinner-Erlebnis, das immer ein anderes Thema hat. Dabei zeigen sie ihr ganzes kulinarisches Können.

Alle Infos per Telefon oder im Geschäft.

Voll Mundig.

Frühstückslokal und Gourmetdinner

Wunderbares Frühstück, ausgezeichneten Brunch und eine Auswahl an handgemachten Torten, Mehlspeisen und Sauerteig-Brot findet man im Café Mundoat in Neusiedl/See. Sarah und Michael Elsner haben sich auf Saison in Haubenlokalen und Top-Hotels kennengelernt. Das junge Ehepaar betreibt das Café Mundoat mit viel Liebe zu regionalen Produkten, ihrem Handwerk und raffinierten Frühstücksrezepten. Wo findet man denn noch hausgemachtes Toastbrot? Im Sommer wird das Frühstückslokal um einen ganz neu gedachten Pop-up Heurigen in den Abendstunden erweitert.

Michael und Sarah Elsner



Öffnungszeiten

Mo – Mi, Sa & So 8 – 19 Uhr
(Änderungen im Sommer möglich)



14 WEIN X 1 TOURS

Bundesstraße 10
7093 Jois
0650/7403588
m.hoeffken@weinx1.com
www.weinx1.com



Wein Wege.

Wer Wein liebt, will wissen, wo er herkommt und wer ihn macht.

Mit Michael Höffken von Wein x 1 erlebt man eine faszinierende Wein- und Genuss tour im Burgenland, bei der man vier ausgesuchte Weingüter besucht, zwischendurch bei einem Picknick regionale Köstlichkeiten genießt und exklusive Einblicke in die Weinproduktion erhält. Mindestens 16 ausgewählte Weine werden pro Tour verkostet.



Michael Höffken & Partner



Nach den Touren kann man noch in der hauseigenen Greisslerei in Jois einkaufen.

Wein- und Genuss tour

Wein x 1 steht für einen abenteuerlichen Tag unter Freunden. Weinkenner Michael Höffken stellt für ein unvergessliches Abenteuer eine individuelle und maßgeschneiderte Tour zusammen. Zur Auswahl stehen die Regionen Neusiedler See oder Deutschkreutz.

Eine Weintour durch das Burgenland ist nicht nur eine Reise für den Gaumen, sondern auch eine Reise in die Kultur und Geschichte einer der schönsten Weinregionen Österreichs. Genießen Sie die Gelegenheit, die Winzer*innen persönlich kennenzulernen und ihre Geschichten zu hören, während Sie sich durch die vielfältige Welt der burgenländischen Weine probieren.

Leistungen:

- Tour zu 4 Weingütern
- Kommentierte Verkostungen von mind. 16 Weinen
- Ein spaßiges Picknick an einem besonderen Ort
- Transfer Abfahrtsort und alle weiteren Fahrtspesen
- Unendlich viel Spaß

Buchbar über www.weinx1.com

Infos:

- **Teilnahme:** 4 - 8 Personen
- **Tour Start:** 9 Uhr
- **Tour Ende:** ca. 17.30 Uhr
- **Kosten:** € 169,- pro Person



© Fotos: Michael Höffken und Partner

15 PANNOLIO

David Schopper & Heike Korb
Aaxerweg 45
7000 Eisenstadt
0677/64332700
team@pannolio.at
www.pannolio.at

Leistungen:

- Oliven-Workshop
- Hainbesichtigung
- Handgemachte Pizza im Olivengarten
- Ausgesuchte Weinbegleitung

Infos:

- **Termine:** Juli - Sept., 15 Uhr
- **Kosten:** € 139,- pro Person
- **Buchung:** www.pannolio.at



PANNOLIO Oliven-Experience

Erhalten Sie tiefe Einblicke in die Zukunft des Oliven-Anbaus in herrlichem Ambiente und ausgezeichnete kulinarische Begleitung.

Eine der besten Weinbaugebiete Österreichs ist der kalkhaltige Boden des Leithagebirges. In der Ried „Katterstein“, wo wir vor einigen Jahren unsere erste Versuchs-Plantage angelegt haben, beginnt unsere Experience mit einem herrlichen Panorama, welches sich vom Neusiedler See bis hin zum Rosalia Gebirge erstreckt. Über 50 Oliven-Sorten gedeihen alleine in dieser Plantage. Wir gehen bei diesem Event mit der Olive auf Tuchfühlung. Lernen Sie, wie man den Baum richtig pflegt, was unsere Lieblinge benötigen und wie man sie schneidet. Zum Ausklang erwartet Sie unser mehrgängiges, legendäres Pizzamenü mit dazu abgestimmter Weinbegleitung.

Live.

Wo der Wein gut wächst, gedeiht auch die Olive gut.

Die Olivenpioniere aus dem Burgenland. Pannolio steht nicht nur für winterharte Olivenbäume aus dem Burgenland und Österreichs erstes Olivenöl, sondern auch für eine der besten Pizzen unserer Breitengrade. Tauchen Sie ein in die Welt der Oliven, und lernen Sie, warum wir es zu unserer Mission gemacht haben, das Unwissen über die Olive ein für alle Mal aus den Köpfen der Menschen zu verbannen.



David Schopper

Öffnungszeiten

Nach telefonischer Absprache



16 RANKEL WALNUSS

Obere Hauptstraße 21
2473 Potzneusiedl
0699/18141993
office@rankel.at
www.rankel.at



© Fotos: Foto Helmreich

Nusslikör-Workshop

Herstellung von Walnusslikör, vom Ansatz bis zur Vollendung

Leistungen: Einführung in die Herstellung von Walnusslikör, Rezeptur, Bereitstellung 5l Glasballon, sämtliche Zutaten, Arbeitshandschuhe, Nusslikör-Verkostung

Infos:

- **Teilnahme:** 10 Personen
- **Dauer:** 2 x 2 Std. im Juni und Oktober
- **Kosten:** € 179,- pro Person
- **Termine und Buchung:** www.rankel.at



WalNuss.

Die Walnuss – sweet & bitter

RANKEL Walnuss ist ausschließlich auf die Veredelung von Walnüssen spezialisiert und produziert aus grünen und reifen Walnüssen verschiedene Walnussliköre und Walnuss-Delikatessen.

Workshop-Buchung ausschließlich im Webshop auf www.rankel.at möglich!



Bernhard Rankel

Öffnungszeiten

Do & Fr 9 - 11 Uhr, Do 17 - 19 Uhr

© Fotos: Heike Korb



17 LEITHABERGER EDELKIRSCH

Kirschen-Genussquelle Strohmayer
Prangerstraße 49
7091 Breitenbrunn am Neusiedler See
0664/5061459
office@genussquelle.at
www.genussquelle.at/kirschtouren/



© Fotos: Netzwerk Kulinarik/pov.at



NORDBURGENLAND



Kirscherlebnisführung und Verkostung

Erlebe die Leithaberger Edelkirschregion! Die Kirscherlebnisführung vereint Unterhaltung, Geselligkeit und Naturerlebnis. Bei einem Spaziergang erfährt man spannende Geschichten über die Leithaberger Edelkirschen und lernt die Anbauart und die Produktionsweise der Kirschprodukte kennen. Zum Abschluss „erschmeckt“ man die Sortenvielfalt in einem Kirschenstrudel.

Es gibt Kirscherlebnistouren für Kinder, Junge, Alte und Junggebliebene. Das Programm wird je nach Alter und Gruppengröße angepasst. Details und weitere Veranstaltungen rund um die Kirsche finden man auf der Website.

Infos:

- **Termine:** Kirscherlebnisführungen gibt es zur Kirschenblüte, zur Kirschenenernte, im Sommer und im Herbst
- **Treffpunkt:** 15 Uhr, 7091 Breitenbrunn Kellerring 1 → 1. Keller rechte Seite in der historischen Kellergasse Breitenbrunn
- **Kosten:** je nach Auswahl

Wir bitten um Voranmeldung

Kirschenprodukte gibt es auch beim Genusswirt Heurigen Schemitz

Nach dem Heurigenbesuch gleich schmackhafte Leithaberger-Edelkirsch-Produkte für zuhause mitnehmen – das geht!

Heuriger Schemitz

Hauptstraße 66
7082 Donnerskirchen
Tel.: 02683/8506
E-Mail: info@schemitz.at

Süße Frucht.

Danke, dass Sie die Kirschbäume weiter blühen lassen!

An den Hängen des Leithagebirges sind heute nur noch wenige der alten Kirschkäuser übrig. Der Erhalt dieser Kirscharten ist der Kirschen-Genussquelle besonders wichtig. Sie verarbeiten die Raritäten in sortenreine Fruchtaufstriche, Kirschenfrizzante, Kirschsäfte uvm. Bei einer Kirscherlebnisführung kann man mehr über die alten Sorten erfahren. Mit dem Kauf der Kirschprodukte trägt man auch zum Erhalt dieser einzigartigen Kulturlandschaft bei.



Andrea Strohmayer

Führungstermine auf der Website

Auch ganzjährig auf Anfrage für Gruppen und Vereine

TIPP: am 31. Mai 2025 ist Kirschenmarkt in Breitenbrunn



18 STEPPENDUFT

Maria Weitner Platz 28
7132 Frauenkirchen
0680/2383319
office@steppenduft.at
www.steppenduft.at



© Fotos: Nicole Helling



NORDBURGENLAND

Dufterlebnis für Busgruppen

Duft-Kabarett bei einem Glas Wein im renovierten Schweinestall

Schon beim Betreten des Duft Hofes verbreiten sich faszinierende Düfte. Der Duftbauer selbst gewährt Einblicke in sein Reich voller Alchemie und Handwerkskunst und führt Sie dabei durch die außergewöhnliche Welt der Duftpflanzen. Anhand einer humorvollen Präsentation wird die Blütenpracht am eigenen Duftfeld und die Herausforderungen der Produktion von Parfümölen vorgestellt. Kräuterwissen, Generationskonflikte und die Geschichten über besondere Auftraggeber*innen kommen dabei nicht zu kurz und bringen Besucher*innen zum Staunen und Lachen! Am alten Dachboden riecht man die getrockneten Duftpflanzen. Destillen nach Bauplänen von Leonardo Da Vinci werden anschaulich im renovierten Schweinestall erklärt. Anschließend schnuppern die Besucher*innen durch das Duftsortiment bei einem Glas Wein!

Infos:

- **Teilnahme:** ab 30 Personen
- **Dauer:** 1,5 Stunden
- **Kosten:** € 12,- pro Person (Erfrischungsgetränk und Wein inkludiert)
- **Buchung:** ganzjährig buchbar, Reiseleiter*Innen und Busfahrer*in gratis

Zur Blütezeit kurzer Besuch für ein Foto am Feld möglich.

Be Duften.

Die Pannonische Duftmanufaktur

Felder in voller Blütenpracht. Duftwolken die unseren Geist und Körper sanft berühren. Das Leben als Bauer mit Duftpflanzen ist keine Arbeit, sondern eher ein atemberaubendes Gefühl. Ausgewipert am Feldrand zu stehen und den Duft von Lavendel und Zimtbasilikum in der Nase zu haben. Das ist mein Leben!



Stefan Zwickl



Infos:

- **Teilnahme:** für Einzelpersonen
- **Dauer:** 2,5 Stunden
- **Kosten:** € 34,- pro Person (Erfrischungsgetränk und Wein inkludiert)

Buchbar unter veröffentlichte Termine unter www.steppenduft.at

Duftsafari

Erlebe Blütenpracht und Duftkompositionen der Natur

Tauche ein in die außergewöhnliche Welt der Duftpflanzen und erfahre mehr über die Gewinnung eines naturreinen Duftes.

Entdecke eine atemberaubende Vielzahl von Duftpflanzen auf unserem liebevoll gepflegten Duftfeld. Heilpflanzen wie Lavendel, Salbei, Thymian oder Minze, aber auch Exoten*innen, die in Österreich noch nie so kultiviert wurden, wie Zimtbasilikum, Arabische Ringelblume, Eukalyptus, Grapefruitminze, Rosenduftgeranien, Mexikanische Tagetes, Zitronenthymian und viele weitere.



Öffnungszeiten

Sa 15 - 18 Uhr, Anfangs Mai – Ende Oktober



19 RESTAURANT BRAUNSTEIN

Fellnergasse 1a
7083 Purbach
02683/55130
restaurant@braunstein.at
www.braunstein.at



© Foto: Manfred Horvath



Aus Zeit.

Bei uns gehen Sie auf eine kulinarische Reise der ganz besonderen Art.

Das Braunstein in Purbach ist ein klassischer Familienbetrieb, der eine kreative Küche mit regionalem Fokus pflegt. Die Braunsteins beziehen ihre Produkte nach Möglichkeit aus der Umgebung. Jeden Monat gibt es neue Gerichte der Saison, gerne auch glutenfrei. Vegetarische und vegane Gäste finden hier ein tolles Angebot. Ein Genuss-Highlight ist der Picknickkorb!



© Foto: Manfred Horvath

Öffnungszeiten
Do – Mo

Alexandra und Paul Braunstein



Leithaberg Picknick

Holen Sie sich ihren fertig gepackten Picknick-Rucksack und starten Sie in ein gemeinsames Abenteuer. Zur Auswahl steht: Winzer-Picknick, Braunstein-Picknick oder Oxhoft-Picknick

Infos:

- **Teilnahme:** 2 - 10 Personen
- **Kosten:** Picknick ab € 38,- für 2 Pers.

Verwöhnpaket: Braunstein Auszeit

2 Nächte inkl. Verwöhnpaket aus der Sternenküche. Ein Abendessen in 4 Gängen inkl. Weinbegleitung vom Bio Weingut Birgit Braunstein und 2 x Verwöhnfrühstück

Infos: Wochenende € 113,- plus € 2,50 Ortstaxe pro Person und Nacht

20 WEINGUT RAINPRECHT

Clemens Rainprecht
Hauptstraße 32
7063 Oggau am Neusiedler See
0664/1321247
weingut@rainprecht.at
www.rainprecht.at



© Fotos: Maria Hollunder

Weingartenführung mit Verkostung & Jause

Ein gemütlicher Spaziergang durch die schönsten Lagen im Oggauer Weinbaugebiet. Wir erzählen über die Region, unsere Arbeit und verkosten eine Auswahl unserer Weine.

Leistung: Weingartenführung, Weinverkostung & Heurigen-Jause

Infos:

- **Teilnahme:** mind. 4 Personen, max. 20 Personen
- **Dauer:** ca. 2 Stunden
- **Kosten:** € 23,- pro Person

Buchung per Telefon,
bitte eine Woche im voraus



Reb Schnitt.

Ein Haus mit langer Tradition.

Die Familie Rainprecht begreift ihre Arbeit im Weingarten und Keller als ehrliches Handwerk, pflegt ihre Weingärten sehr schonend und begrünt die Böden, damit eine möglichst große Vielfalt an Pflanzen und Tieren hier Heimat findet. Brot und Gebäck machen sie selber und alles was die Weingärten und der Obst- und Gemüsegarten bieten, wird für den haus-eigenen Heurigen verarbeitet.



© Foto: Lukas Hüller

Familie Rainprecht

Öffnungszeiten Heuriger

Mai – Sept., stets für einige Tage geöffnet, näheres auf unserer Webseite



21 VOLLKORN-BIO-BÄCKEREI WALDHERR

Kleinhöfleiner Hauptstraße 39
7000 Eisenstadt-Kleinhöflein
02682/610 08
office@vollkornbaeckerei-waldherr.at
www.vollkornbaeckerei-waldherr.at

Bio Brot.

100% Vollkorn,
bio und
regional – seit
über 30 Jahren!

Seit 1994 verwöhnt Waldherr – der Vollkorn-Bio-Bäcker Tag für Tag mit einer großen Vielfalt an Vollkorn- und Bio-Sauerteig-Brotklassikern, pikante und süße Gebäckspezialitäten und feinen Mehlspeisen (viele davon ist vegan!). Neben der Verwendung des vollen Kornes setzt der burgenländische Familienbetrieb seit jeher auf traditionelles Bäckerhandwerk und 100% Bio-Zutaten. Als kleiner Handwerksbetrieb ist Waldherr offen für individuelle Wünsche und Bedürfnisse: auch Menschen mit Allergien, Lebensmittelunverträglichkeiten oder alternativen Ernährungsstilen finden hier ein breites Sortiment köstlichem Brot und Gebäck.



Clemens Waldherr

Termine und weitere Infos.

ganzjährig / Termine werden laufend ergänzt



Brot-Escape Spiel Auf der Spur des verlorenen Geschmacks:

Genuss-Detektive machen sich gemeinsam auf die Spur zum ehrlichen Geschmack und können sich an der Lösung des spannenden Kriminalfalls in der Vollkorn-Bio-Bäckerei Waldherr in Eisenstadt-Kleinhöflein versuchen.

Ein Freizeitabenteuer für große und kleine Geschmacksdetektive. Das Brot-Escape-Spiel ist für Familien und Freundesgruppen ebenso geeignet wie für Firmenausflüge. Für das Rätsel wird ein QR-Code Scanner an einem Handy benötigt.

Infos:

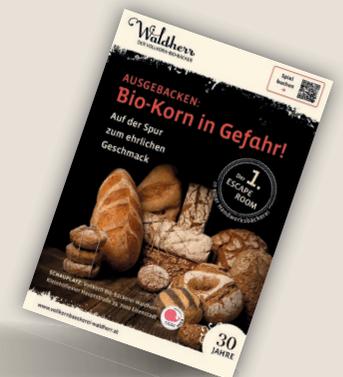
- **Teilnahme:** für 2 - 6 Personen (größere Gruppen auf Anfrage!)
- **Dauer:** 100 Minuten
- **Preise:** € 42,- bis € 49,- pro Erwachsenem
Kinder/Jugendliche: bis 6 Jahre gratis,
7 - 12 Jahre: € 25,-, 13 - 16 Jahre: € 30,-

Buchung:

www.vollkornbaeckerei-waldherr.at/brot-escape-spiel



© Fotos: Familie Waldherr, Stephy Zinz-Ewers



Ausgebacken!
Bio-Korn in Gefahr Österreichs
1. Brot-Escape-Spiel
in einer Handwerksbäckerei



22 WEINGUT KREILER – LEITHABERG EXPRESS

Kirchengasse 53
7083 Purbach am Neusiedler See
0664/9585318
zug@kreiler.at
www.kreiler.at/#leithaberg_express



© Foto: Weingut Kreiler

& Press.

Unterwegs mit dem Leithaberg Express

*Gemütlich durch die Weingärten tuckern und dabei hervorragende Weine verkosten und eine deftige Winzerjause genießen.
Perfekt für Familienausflüge, Firmen-Events oder einfach als Gruppe buchen.*

- Willkommenstrunk
- Fahrt mit dem Leithaberg Express durch Purbach und in die Weinberge entlang des Leithabergs mit Blick auf den Neusiedler See
- Verkostung/Essen in den Weinbergen – 5 Weine und Winzerjause
- Weiterfahrt in die Purbacher Kellergasse und retour in das Weingut
- Weingutbesichtigung mit Kellerführung inkl. 2 Weinproben

Infos:

- **Inklusive:** 8 Weine, Winzerjause und Sodawasser/Traubensaft
- **Teilnahme:** ab 10 Personen findet die Fahrt statt
- **Dauer:** ca. 3,5 Stunden
- **Kosten:** € 58,- pro Person

Wir bitten um Voranmeldung



Die Brüder Manuel und Rene Kreiler

© Foto: Maria Hollunder

Termine

April – Oktober, Anmeldung auf www.kreiler.at möglich

WEITERE MÄRKTE & EINKAUFSTIPPS:



WEINWERK BURGENLAND

Das Weinwerk Burgenland ist die größte Vinothek des Burgenlandes. Hier warten über 600 Top-Weine zu fairen Preisen auf Sie. Die Kostbarkeiten der hauseigenen Greißlerei mit über 300 regionalen Produkten und kulturelle Highlights runden das Angebot ab. Vor allem finden Sie hier eines: Genuss pur!

www.weinwerk-burgenland.at



Obere Hauptstraße 31
7100 Neusiedl am See

Bei der Greißlerei **ZUR BAILERIN** in Trausdorf bekommt man eigentlich alles! Brot und frische Krapfen, frisches Gemüse, Fleisch und Käse, Säfte und Wein. Hier kann man seinen regionalen Einkauf komplett erledigen und auch noch einige Spezialitäten wie Fisch vorbestellen. Die Bailerin kennt alle ihre Lieferant*innen persönlich und gibt ihr Wissen über die Lebensmittel gerne weiter! Weil die Greißlerei der Bailerin schon mit ihrem Retro-Charme besticht, bekommt man dort auch einen guten Kaffee und ein Punschkräpferl dazu. Denn ein Tratscherl gehört im Dorf dazu!

www.zurbailerin.at



© Fotos: Sweet Trolley, Kovacs K.



Obere Hauptstraße 12, 7061 Trausdorf

MARKTHALLE KULINARIUM

Einen Stadtbummel in Eisenstadt kann man perfekt mit einem Besuch der Markthalle Kulinarium gegenüber Schloss Esterházy verbinden. Die Markthalle ist im Selbstbedienungs-Prinzip täglich geöffnet. Dort gibt es nicht nur die Bio-Produkte vom Bio-Landgut Esterhazy, wie Bio-Eier, Bio-Öle, Honig, heimische Kichererbsen, frisches Angus-Rind, frisches Wildfleisch und Wildspezialitäten, sondern auch Spezialitäten von regionalen Produzent*innen.

www.markthalle-burgenland.com



© Foto: Pannatura, Andreas Hafenscher



Esterhazyplatz 4, 7000 Eisenstadt



23 STEKOVICS

Schäferhof 2
7132 Frauenkirchen
0676/9660705
office@stekovics.at
www.stekovics.at/genuss-stunden



© Foto: SPAR/Johannes Brunnbauer



Genuss-Stunden: Führung durch die wunderbare Welt der Paradeiser

Um 7 Uhr und um 17 Uhr, wenn die panonische Sonne die Paradeiser in ein buntes Farbenmeer verwandelt, taucht man in die wunderbare Welt der Paradeiser ein. Es wird erzählt, philosophiert, gestaunt, verkostet und wieder verkostet ...

Infos:

- **Teilnahme:** maximal 20 Personen
- **Dauer:** 2,5 - 3 Stunden
- **Preis pro Person:** € 65,-
(inkl. € 15,- Warengutschein),
Kinder unter 12 Jahren haben freien Eintritt.
- **Ort:** Schäferhof 13, 7132 Frauenkirchen
- **Führungen:**
7 oder 17 Uhr Paradeiser im Juli und August
15 Uhr Paprika und Chili
im September und Oktober
Näheres: www.stekovics.at/genuss-stunden

ParaDeis.

Ein Blick hinter
die Paradeiser von
Stekovics

Erich Stekovics, der Paradeiser-Kaiser und seine Frau Priska haben in Frauenkirchen ein wahres Paradeiser-Paradies geschaffen und züchten dort über 300 Sorten. Da sind natürlich viele Raritäten und alte Sorten dabei, die in allen Farben, Aromen und Formen wachsen. Neben Paradeisern werden auch Knoblauch, Chili, Paprika, Zwiebel und der letzte Pfeffer der Inkas – Charapita – angebaut. Hier findet man die Vielfalt des Gemüses!

© Foto: SPAR/Johannes Brunnbauer



Erich & Priska Stekovics

Termine

Siehe Website

© Foto: Stekovics



© Foto: Susanne Hassler, Kleine



24 GUT PURBACH STIEGL MAX

Hauptgasse 64
7083 Purbach
02683/56086
office@gutpurbach.at
sautanz.stieglmax.at/#c141

Bäuerliche Tradition



NORDBURGENLAND

Erlebnis Sautanz

Wenn Max Stiegl zum Sautanz lädt, lässt er ein Stück bäuerliche Geschichte wiederauferstehen und feiert zugleich ein großes, ausgelassenes Fest!

Für Jahrhunderte war das Schwein eine Art lebende Vorratskammer: Wenn es warm und sonnig war und es Essen in Hülle und Fülle gab, wurde es gemästet. Wenn es dann kalt wurde und nichts mehr auf den Feldern wuchs, wurde es geschlachtet, die Innereien und das Blut wurden gleich frisch verarbeitet und gegessen. Der Rest wurde haltbar gemacht, verwurstet, eingesalzen oder geräuchert. Und weil Familie und Nachbar*innen halfen, die Musikant*innen vorbeikamen war das ein Fest, das gefeiert gehört. Nicht nur ein Schlachttag, sondern ein Sautanz!

Also kann man im Gut Purbach nun vom Morgengrauen bis in den Abend hinein alles miterleben, was den Sautanz ausmacht. Zerlegen, verwursten, verkochen und feiern, trinken und tanzen. Gekocht werden Sauschädel und frische Blutwürste, gebratener Bauch, Leber und frisch ausgelassene Gammeln, Beuschel, Krenfleisch und Herz mit frischem Bauernbrot und Bauernkräpfen.

Buchung erforderlich

Infos:

- **Teilnahme:** 2 - 30 Personen
- **Kosten:** € 155,- pro Person, Kinder bis 14 Jahre freier Eintritt
Inklusive aller Speisen & viele Naturalweine aus aller Welt
- **Dauer:** 8 - 20 Uhr

Sau Tanz.

Vom Pferdekopf bis zum Schilfrohr

Max Stiegl lässt sich nicht gern einschränken. Er verkocht alles, was ihm im Burgenland unterkommt: das köstliche Gemüse des Seewinkels, das edle Wildgeflügel des Leithabergs, die Fische des Sees und, wenn es sich ergibt, auch einmal Pferdekopf und Schilfrohr. Das alles hat ihm unter anderem einen Michelin-Stern und den Titel „Koch des Jahres“

eingebraucht. Mittlerweile macht er auch Wein, füllt Gläser für zu Hause, kocht im deutschen Fernsehen und schreibt Bücher. Und wohnen kann man bei ihm auch.



Max Stiegl

Sautanz-Termine

März, November & Dezember
8 - 20 Uhr





25 DIE SPEZEREY

Ab-Hof-Verkauf:
 Obere Hauptstr. 34
 7122 Gols
 0650/870 19 02
 feines@spezerey.at
 www.spezerey.at



Gartenführung und Verkostung

von Juni bis September

Verkostung

ganzjährig

Kennenlernen kann man Betrieb und Arbeitsweise. Man startet mit der Führung durch den Gemüse- und Kräutergarten und im Anschluss werden SPEZEREYEN zur Verkostung angeboten.

Infos:

- **Inklusive:** Gartenführung, Verkostung
- **Teilnahme:** ab 6 Personen
- **Dauer:** ca. 1 - 1 ½ Stunden
- **Kosten:** Gartenführung und Verkostung € 20,- pro Person
 Verkostung € 10,- pro Person
 (Kinder gratis)

ins Glas.

Diese Welt ist voller kulinarischer Wunder.

Im Kleinen wie im Großen. Karin und Bernhard Geyer-Nitnaus haben sich im burgenländischen Seewinkel auf das Kleine spezialisiert – so klein, dass es ins Glas passt.

Obst- und Gemüsesorten im Eigenanbau, viele davon mit großer Geschichte und rarer Verfügbarkeit werden mit begleitenden Kräutern, Gewürzen und Chilis in Handarbeit zu feinstem Eingemachten veredelt. Sie legen größten Wert auf den mühevolleren, aber lohnenderen Weg: Sorgfältig, respektvoll, ressourcenschonend und ohne die Simplifizierung industrieller Produktion: Gut darf ruhig aufwendig sein.

Die hochwertigen Grundprodukte der SPEZEREY werden nicht um die halbe Welt geflogen, sondern mit ganzem Herzen zubereitet und mit natürlichen Konservierungsstoffen haltbar gemacht. Sie bieten Menschen, die unsere Haltung teilen, unsere Klassiker, aber auch immer wieder saisonale Produkte an, die – wenn die Rahmenbedingungen eine perfekte Reife ermöglichen – das Sortiment geschmack- und sinnvoll ergänzen.

*Viel Freude wünschen aus Gols,
 Karin und Bernhard*



Dieser Wermut ist „wild“, ...

... weil er mit handverlesenen pannonischen Steppenkräutern versetzt wurde. Das Resultat: eine unvergleichbare Aromatik, zartbitter, voll feiner Düfte, mit einer intensiven Kräuternote.

Am besten gut gekühlt oder gerne auch mit ein paar Eiswürfel genießen.



Karin und Bernhard Geyer-Nitnaus

Öffnungszeiten

Nach telefonischer Voranmeldung.



26 BIO-LANDGUT ESTERHAZY

Bio-Landgut Esterhazy
Am Seehof 1
7082 Donnerskirchen
02683/30100
biolandgut@esterhazy.at
www.bio-landgut-esterhazy.at
www.pannatura-shop.at



NORDBURGENLAND

Führung rund um das Hofgeschehen mit Verkostung der hofeigenen Produkte

Genussvoll & erlebnisreich

Ein Großteil der angebauten Feldfrüchte wird von Esterhazy selbst oder gemeinsam mit Partner*innen zu Produkten verarbeitet. Erleben Sie bei einer spannenden Hofführung und Verkostung den Facettenreichtum der Esterhazy'schen Landwirtschaft.

Infos:

- **Teilnahme:** mind. 10 Personen
- **Dauer:** ca. 90 Minuten
- **Kosten:** € 17,- pro Person

Wir bitten um
Vor Anmeldung unter:
02683/30100 oder
biolandgut@esterhazy.at

Leistungen:

- Führung rund um das Hofgeschehen am Bio-Landgut Esterhazy in Donnerskirchen
- Verkostung der Produkte aus Bio-Landwirtschaft und Jagd

Beste Qualität.

Kulinarik – Erlebnis – Markthalle

Am Bio-Landgut Esterhazy ist immer was los!

Die **Einzigartigkeit** des alten Meierhofes spürt man nicht nur bei kulinarischen Genüssen im schattigen Innenhof oder im Restaurant Zum Gogosch, das Landgut bietet zu jeder Jahreszeit den idealen Rahmen für einen feinschmeckerischen Ausflug mit Einkaufsmöglichkeit in der **Markthalle Kulinarium Burgenland** an.

Im Ab Hof Shop am Bio-Landgut Esterhazy werden hochwertige Lebensmittel aus der Region direkt von Produzent*innen angeboten – täglich geöffnet! Eingebettet in einer wunderbaren Kulturlandschaft beginnt bei einer Führung die Entdeckungsreise durch das tägliche Hofgeschehen mit Einblicken in die biologische Landwirtschaft, in spannende Biodiversitätsprojekte und in die kulinarische Produktvielfalt von PANNATURA.



Die Markthalle Kulinarium Burgenland gibt es auch am Schlossplatz in Eisenstadt.
www.markthalle-burgenland.com



Öffnungszeiten

Täglich geöffnet sind Restaurant (ab 15.3.2025) und Markthalle
Führungen gegen Voranmeldung möglich

Hofführung ab 2025 immer um 14:00 Uhr (ab März 2025),
die Führung mit Verkostung gibt es nur gegen Voranmeldung



27 PILZ & MORE – TOBLER

Austernpilzkeller –
Historischer Kellerring
7091 Breitenbrunn am Neusiedler See
0660/123 18 40
office@pilzandmore.at
www.pilzandmore.at



Pilz Zucht.

Pilze beim "Kaffeesud-Lesen"

Die Lösung der Überlegungen, wie man maximal ressourcenschonend erzeugen kann, liegt im wahrsten Sinne des Wortes "naheliegend" – im Weinkeller um die Ecke – im Heimatort Breitenbrunn. Dort findet sich auch das ideale feucht-kühle Klima – Temperatur und Luftfeuchtigkeit sind ohne Energieaufwand perfekt für die Zucht von Austern-Seitlingen geeignet. Einzig die Beleuchtung mittels energiesparenden LED-Lampen darf man für das Wachstum zur Verfügung stellen. Den "Zero-Waste-Gedanken" kann man mit der mehrmaligen Verwendung von Kaffeesud aus verschiedenen Kaffeehäusern verwirklichen.

Hat der Kaffeesud seine Arbeit mit den Pilzen getan, kann er sich im Kompost revitalisieren und wird später wieder als Erde, Pflanzen beim Wachstum unterstützen. Mittlerweile werden die Austern-Pilze nicht nur frisch zu verschiedenen Speisen serviert, sondern auch zu köstlichen, vegetarischen und gleichzeitig auch veganen Aufstrichen, Pasteten, Pestos und Edelpilz-Griller verarbeitet.



Angelika Tobler

Näheres unter:
www.pilzandmore.at

Öffnungszeiten
Nach Vereinbarung



PilzGenuss im Weinkeller

Gewinnen Sie einen kleinen Einblick in die Austernpilzzucht mit anschließender Produktverkostung.

Nach telefonischer
Voranmeldung

Infos:

- **Teilnahme:** 5 - 10 Personen
- **Dauer:** ca. 1 1/2 Stunden
- **Kosten:** € 10,- pro Person



© Foto: Sigrid Weiss





HOFLÄDEN & GREISLEREIEN:

© Foto: Ferdinand Neumüller



BIOHOF JOSEF GÖTL

Hofladen. Bei Josef Göttl bekommt man alles vom Mangalitzschwein, einer traditionellen burgenländischen Rasse: zartschmelzenden Lardo, frische Würste, Schmalz und viele Produkte von anderen Produzent*innen aus dem Seewinkel.

www.goejo.at



Kanalgasse 5, 7132 Frauenkirchen



NORDBURGENLAND

FEIN UND KOST IN NEUSIEDL/SEE

Italienisches Lebensgefühl erwartet einen im fein und kost. Isabella und Andreas Exner kombinieren hier mit Leichtigkeit regionale Produkte mit mediterranen Rezeptideen. Als Aperio-Bar wird die italienische Gepflogenheit, vor dem Abendessen in guter Gesellschaft einen Aperitif zu trinken, zelebriert. Dazu gibt es kleine Köstlichkeiten, Antipasti werden mit dem herrlichen Wulka-prosciutto von Hans Bauer oder Schafkäse vom Hautzinger im Seewinkel serviert. Das kleine Lokal ist Café, Aperio-Bar, Tiny-Bistro und Delikatessenladen in einem.

www.feinundkost.at



Untere Hauptstraße 20,
7100 Neusiedl am See

© Foto: Ferdinand Neumüller



SAFRANOLEUM Ein kleiner, blasslila Krokus verbirgt im Inneren seiner Blüten eines der edelsten und kostspieligsten Gewürze der Welt. Safran – dieses Gewürz der Götter sowie Pannonischer Safran, Neusiedler Majoran, Pannonische Fenchelpollen und Würzöle werden im Safranoleum in Bio-Qualität erzeugt.

www.safranoleum.at



Eisenstädter Straße 97, 7011 Siegendorf



© Foto: Naturnest, Sigrid Weiss



NATURNEST

Stefan und Tamara Pamer stellen in ihrem „Naturnest“, der Bio-Greißlerei in Podersdorf, selbst herrlichen, dickflüssigen Sanddorn- und Marillensaft her, ein echtes Gesundheitselixier. Rundherum gibt es ehrliche Bio-Lebensmittel, das meiste aus der unmittelbaren Region. Hautzingers Schafkäse, Bio-Hülsenfrüchte vom Hofladen Roth in Deutsch Jahrdorf, feine Chutneys und Pestos von der Spezerey, Honig von der Bio-Imkerei Rohrauer, Zotters Bio-Schokolade und vieles mehr findet man in den Regalen. Aber auch praktische Produkte wie Brot und Bio-Pizza, schließlich ist im Sommer der Podersdorfer Campingplatz gleich ums Eck.



Florianigasse 22/2 hinaus, 7141 Podersdorf



DORFLADEN WIRTH & MAMA KOCHT

Der Dorfladen Wirth in Steinbrunn bietet wirklich alles für den täglichen Einkauf: Milchprodukte wie Käse, Butter, Milch und Joghurt, Aufstriche – aus Pilzen beispielsweise – oder hausgemachte Pasteten und Fleischspezialitäten wie Wild aus eigener Jagd. Brot und Gebäck und saisonales Obst und Gemüse kommen ebenso aus der Region. Petra Wirth betreibt auch das Lokal „Mama kocht“ – aus dem kommen praktische Gerichte im Glas, wie gefüllte Paprika.

www.dorfladen-wirth.at



Wiener Neustädter Straße 2,
7035 Steinbrunn



© Foto: Dorfladen Wirth, Sigrid Weiss



GREISSLEREI BEIM TAUBENKOBEL IN SCHÜTZEN

Sehr entspannt, gemütlich und bunt empfängt einen die Greißlerei, die kleine Schwester des Taubenkobels. Hier lässt sich ein äußerst feiner kulinarischer Aufenthalt mit einem Einkauf verbinden. Im Shop spiegelt sich die Liebe zum Pannonischen, Italienische und Französischem von Alain Weißgerber und Barbara Eselböck. Hausgemachte Lekva, Mangalitzza-Lardo vom Triebaumer oder Holunderblütensirup kann man ebenso nach Hause mitnehmen wie Nudeln von Emilio Pepe, Sardinien aus Frankreich oder schöne Murano-Gläser aus Venedig.

www.taubenkobel.com



Hauptstraße 31-33,
7081 Schützen am Gebirge

© Foto: Taubenkobel





HOFLÄDEN & GREISLEREIEN:



WERKOVITS FRISCHEIER UND TEIGWAREN

Neben frischen Boden- und Freiland-Eiern gibt es ein umfangreiches Sortiment an hochwertigen 6-Eier Teigwaren oder vegane Dinkel-Teigwaren ohne Ei. Mit ganz viel Liebe und Sorgfalt hergestellt - dafür steht der Name Werkovits.

www.werkovits-nudeln.at



Hauptstraße 7, 7372 Draßmarkt



GENUSSQUELLE ROSALIA

Die „Genussquelle Rosalia“ vereint im Herzen von Bad Sauerbrunn Vinothek, Greißlerei, Café-Bar und gut gelaunte Menschen. Eine der magnesiumreichsten Heilquellen Österreichs, prämierte Weine, überwiegend zum Ab-Hof-Preis, sowie ausgewählte süße und pikante Spezialitäten und Schmankerl aus der Region Rosalia machen die Genussquelle zum kulinarischen Treffpunkt für Genussmenschen in der Region Rosalia.

www.diegenussquelle.at



Schulstraße 14,
7202 Bad Sauerbrunn



BIO VOLLWERTBÄCKEREI GRADWOHL

Vollkorn sowie Vollwert sind die Mission der Gradwohls. Von Brot über Gebäck bis hin zu Süßwaren: Die Produkte sind für alle Menschen, die sich wohltuend ernähren und schmackhafte Leckereien unbesorgt genießen möchten.

www.gradwohl.info



Bäckerstraße 1, 7331 Weppersdorf



© Foto: Netzwerk Kulinarik-pov.at



KUHLKRENDZ IM GASTHAUS ZUR TRAUBE

Im Gasthaus zur Traube in Neckenmarkt kann man nicht nur ausgezeichnet essen, übernachten oder feiern. Man kann auch aus über 100 Weinen aus dem Blaufränkischland auswählen. In der Kuchlkrendz bieten Anna und Karina Glatz auch eine feine Auswahl, an burgenländischen Lebensmitteln, Weinen, Schnäpsen und Blandruck an!

www.zurtraube.at



Herrengasse 42,
7311 Neckenmarkt



HANZLS DORFGREISSLER IN LACKENDORF

Vielen Stammgästen schmeckt das Frühstück bei Hanzl Dorfgreißler ganz ausgezeichnet! Lynn und Tristan Hanzl betreiben ein charmantes Geschäft mit echtem Vintage-Charme, dass es schon über 100 Jahre gibt! Nach Kaffee aus Omas Häferl und hausgemachtem Kuchen kann man auch seinen täglichen Einkauf erledigen, denn es gibt frisches Bauernbrot, Milchprodukte, Gemüse, Mangalitza-Würstel, Räucherfisch, Nudeln, Mehl und vieles mehr. Außerdem entdeckt man Raritäten wie die exotischen Pfeffersorten vom Safranoleum, Bio-Oliven aus Griechenland und frische Pasta und Prosciutto aus Bella Italia.

f +43 660 7351638

© Foto: Liam Weinbrenner



Hauptstraße 52, 7321 Lackendorf

© Fotos: Hoffmann Martin

© Fotos: Eismacher

© Foto: BTG Motionmanager Hackl



EISMACHER LOCKENHAUS & OBERPULLENDORF

Beim Eismacher in Lockenhaus und Oberpullendorf gibt es handgemachtes Eis, das täglich frisch in der Manufaktur in Lockenhaus produziert wird. Klassiker ebenfalls wie ausgefallenen Kreationen wie Omas Apfelkuchen oder Mini-Eisknödel. Auch als Veganer*in wird man an der Eisvitrine fündig.

www.dereismacher.at



Hauptstraße 21, 7442 Lockenhaus



Hauptstraße 3, 7350 Oberpullendorf



GEBIETSVINOTHEK DEUTSCHKREUTZ

Über 450 Weine von 45 Winzer*innen des Blaufränkischlandes lagern in den Kellergewölben der Vinothek. Die Weine kann man glasweise oder als „Kellerpauschale“ verkosten. Regionstypische Salzstangerl und Grammelkogatscherl gibt es auch dazu! Aktuelle Infos und Öffnungszeiten finden Sie unter:

www.gebietsvinothek.at



Hauptstraße 55,
7301 Deutschkreutz



AUSGEZEICHNETE LOKALE:



DIE GUIDE MICHELIN GEWINNER*INNEN 2025

2025 regnete es erstmals seit 15 Jahren wieder Michelin-Sterne! In Salzburg fand die feierliche Verleihung der **Guide MICHELIN Sterne** statt, bei der die herausragendsten Restaurants Österreichs ausgezeichnet wurden. Auch das Burgenland konnte mit Spitzenleistungen glänzen. Mit zwei Sternen wurde der Taubenkobel ausgezeichnet, dazu gab es einige **Bib-Gourmands**, Geheimtipps der Michelin-Tester*innen für exzellente, aber budgetfreundliche Küche. Besondere Bemühungen um Nachhaltigkeit, Umweltschutz, Tierwohl, regionalen und saisonalen Einkauf, kurze Transportwege und Ressourcenschonung, verdient sich **grüne Nachhaltigkeitssterne**.

Hier geht's zu den besten Lokalen im Burgenland >>>



Taubenkobel

in Schützen am Gebirge



Inspiration aus der ganzen Welt

Das Gesamtkunstwerk Taubenkobel
Es wurde als einziges Restaurant des Burgenlandes mit zwei Sternen ausgezeichnet. Während der Taubenkobel den ländlichen Charme eines alten pannonischen Streckhofes bewahrt hat, ist die Küche samt dem offenen Feuer seit Jahrzehnten Schauplatz für kulinarische Spitzenleistungen. Die Fackel haben Walter und Eveline Eselböck vor einigen Jahren an Tochter Barbara Eselböck und Alain Weissgerber weitergegeben. Der Elsässer verbindet seine französischen Wurzeln und die pannonische Region mit Inspirationen aus der ganzen Welt. Barbara Eselböck wurde als „Gastgeberin mit Leib und Seele“ mit dem Michelin Service Award ausgezeichnet.



Barbara Eselböck und Alain Weissgerber

Die Greisslerei im Nachbarhaus ist die kleine Schwester des Taubenkobels, wo man die Kochkunst von Alain Weissgerber in einer günstigeren Version genießen kann. Zudem beglückt dort ein Shop mit Delikatessen und Geschenken aus aller Welt.



Einige individuell eingerichtete Zimmer und ein großer Badeteich im idyllischen Garten machen den Taubenkobel zu einer perfekten Gourmet-Destination – eben einen Umweg wert!



© Fotos: Taubenkobel



Öffnungszeiten und mehr:



Adresse / Kontakt:

Hauptstraße 31-33, 7081 Schützen am Gebirge,
02684/2297, restaurant@taubenkobel.at, www.taubenkobel.com

Am Mahrbach

in Königsdorf

Es ist ein Erlebnis

M beschaulichen, südburgenländischen Königsdorf haben Philipp Kroboth und Cathrin Maric in einem historischen Dreikanthof ein feines, eigensinniges Lokal geschaffen. Er kocht dort nicht nur das Allerfeinste auf, sondern betreibt auch eine kleine Bio-Landwirtschaft, eine perfekte Kreislaufwirtschaft und hält hier eine Herde Pinzgauer Ziegen, die ebenso wie die Sulmtaler Hühner eine alte Haustierrasse sind, an deren Erhaltung er mitwirkt. Auch die Bienenvölker haben ihn so sehr fasziniert, dass er mittlerweile ein eigenes Honig-Kochbuch geschrieben hat.



Philipp Kroboth

Der eigene Bauerngarten sorgt für geschmackvolle Grundprodukte. Abends kocht Philipp Kroboth ein fein durchdachtes, mehrgängiges Menü für nur vier Tische, von dem sich die Gäste überraschen lassen dürfen. Es ist ein Erlebnis, beobachten zu können, wie die Gerichte aus dem Holzofen kommen, der die Küche prägt.



Sehr ruhig, sehr entspannt und mitten in der Natur – das „Am Mahrbach“ liegt fernab jeden Trubels. Es macht sommerliche Glücksgefühle, wenn nur das Summen der Bienen oder das Meckern der Pinzgauer Ziegen die Ruhe stört.



© Fotos: Philipp Kroboth_Klaus Bauer

Öffnungszeiten und mehr:



Adresse / Kontakt:
Apfelstraße 4, 7563 Königsdorf, 0660/5536549,
willkommen@am-mahrbach.at, www.am-mahrbach.at

Gut Purbach

in Purbach am Neusiedler See

Kulinarisch

Max Stiegl inszeniert sich gerne als kulinarischer Provokateur, der vor keiner Zutat und keinem Rezept zurückschreckt. Dabei hält er das ehrliche Handwerk in der Küche hoch.



Max Stiegl

Das Gut Purbach hat gemütliche Gewölbe, einen schattigen Garten und mit Max Stiegl einen geselligen Gastgeber.

Den Nachhaltigkeitsstern hat er sich als Vorreiter der „from nose to tail“-Bewegung verdient. Die Philosophie, wirklich alle Teile eines Tieres zu verwerten, inszeniert er auch in seinen legendären, archaischen Sautänzen im Winter. Wenn die Sau im Morgengrauen am Sauream hängt, geht es los: Hirn mit Ei, geröstete Leber, die Nieren, das Herz ... später kommen die feinen Teile, aber auch Bauchfleisch und Schweinsohren auf den heißen Grill. Was in den Kesseln blubbert, wird zu Blutwurst und Breinwurst verarbeitet. Arbeiten und essen, feiern, musizieren und Vorräte anlegen – ein saugutes Fest!

Übernachten kann man in sanft renovierten Häusern, in denen Max Stiegl den Charme alter Mauern mit spannender Kunst an den Wänden kombiniert.



© Foto: Luzia Ellert



© Foto: Gerhard Wasserbauer

Öffnungszeiten und mehr:



Adresse / Kontakt:
Hauptgasse 64, 7083 Purbach am Neusiedler See
02683/56086, office@gutpurbach.at, www.gutpurbach.at



Ziegelwerk

in Wimpassing

Es ist ein Erlebnis

Das gleich doppelt ausgezeichnete Lokal ist auf jeden Fall ein echter Blickfang – denn hier hat Werner Tschiedel das Ziegelwerk seines Urgroßvaters in ein modernes Lokal umgebaut. Nach sieben Jahren in New York und einem eigenen Bistro in Wien, dem Coté Sud, ist er wieder in der Heimat angekommen. Hier widmet er sich einer hausgemachten, modernen Wirtshausküche mit saisonalen Zutaten, vielen Spezialitäten aus dem Leithaland und einigen kulinarischen Höhepunkten aus Vorarlberg.



Das Inhaber-Team

Wer Wert auf regionalen Einkauf legt, den wird ein Blick auf die Speisekarte glücklich machen, auf der alle Lieferant*innen aus der Gegend genannt werden: Wild aus dem Leithagebirge, Lamm aus dem Südburgenland, Gemüse von den Bäuer*innen aus der Umgebung, Kräuter aus dem eigenen Garten, und das Brot kommt aus dem Holzofen. Überschüssiges Obst und Gemüse wird hier eingekocht, das ist ehrliches und nachhaltiges Handwerk.



Öffnungszeiten und mehr:



Adresse / Kontakt:

Ziegelofengasse 28, 2485 Wimpassing an der Leitha, 02623/73796, reservierung@ziegelwerk-gasthaus.at, www.ziegelwerk-gasthaus.at



Zum fröhlichen Arbeiter

in Apetlon

Regional & am Puls der Zeit.

Ein Wirtshaus im besten Sinn ist Hannes Tschidas Gasthaus zum fröhlichen Arbeiter in Apetlon, mitten im Nationalpark Neusiedler See – Seewinkel. Seit über hundert Jahren trifft man sich an der waldgrünen Bar mitten in der Gaststube nach der Arbeit auf ein Glaserl Wein und ein Gespräch.



Hannes Tschida

Die Küchenlinie von Hannes Tschida ist klassisch, exzellent gekocht, mit viel Hochachtung vor alten Rezepten wie Schmerstrudel oder Balasn und vielen Lieferanten aus der nächsten Umgebung. Dass er am Puls der Zeit kocht, verraten der Reifeschrank mit Dry-Aged-Beef und Ribeye Steaks vom Duroc Schwein, sowie die beeindruckende Weinauswahl. Dass der Hausherr, der das Gasthaus in vierter Generation betreibt, selbst Jäger ist, ist ein Glücksfall für die Gäste.



© Fotos: Weiss Bernd

Öffnungszeiten und mehr:



Adresse / Kontakt:

Quergasse 98, 7143 Apetlon, 02175/2218 gasthaus@froehlicherarbeiter.at, www.froehlicherarbeiter.at



Fossil



in Purbach am Neusiedler See



Muschelkalk trifft auf **Küchenschätze**

Das **Fossil** liegt in der malerischen Kellergasse in Purbach am Neusiedler See. Thomas Daniel Pugel kocht dort auf und zaubert saisonale Gerichte auf hohem Niveau in dem stilvoll revitalisierten Kellergewölbe aus Muschelkalk. Zusehen kann man ihm und seinem kleinen Team bei der Arbeit in einer offenen Küche auch! Auf den Tisch kommt im Fossil was gerade Saison hat, von Bärlauch über Lamm und Spargel bis zu Gansl und Wild aus dem Leithagebirge. Auch die vegetarischen Gerichte sind überzeugend!

Im Sommer genießt man die Schätze aus Küche und Weinkeller auf einer mediterranen Terrasse direkt in der malerischen Kellergasse Purbach, direkt am Kirschblütenradweg.



Thomas Daniel Pugel



© Fotos: Johannes Wein

Öffnungszeiten und mehr:



Adresse / Kontakt:

Kellergasse 6K, 7083 Purbach am Neusiedler See
02683/21025, office@fossil.at, www.restaurant-fossil.at



Zur Blauen Gans



in Weiden am See

Strandfeeling mit **Geschmack**

Ferienlaune stellt sich in dem mediterran eingerichteten Lokal direkt im Seebad Weiden ganz von selbst ein. Die Aussicht in die Marina des kleinen Hafens am Neusiedler See wird nur durch den Blick in die Speisekarte unterbrochen. Oliver Wiegand kredenzt dort eine inspirierte Küche, bei der die Regionalität nicht zu kurz kommt. Ganslknödel mit Champagnerkraut & Pfefferjus illustrieren den Zugang sehr schön. Der Einkauf bei Produzent*innen in der Region um den Neusiedler See ist die Basis der Küchenlinie. Seewinkler Gemüse, Fisch aus dem Neusiedler See, Eier vom Biobauern – die Aromen der Region kommen zu Geltung. Hier kann man das Sommerflair des Neusiedler Sees so richtig genießen!



Oliver Wiegand



© Fotos: Alex Lang

Öffnungszeiten und mehr:



Adresse / Kontakt:

Seepark, 7121 Weiden am See
02167/700 00, blaue-gans@seepark.at, www.zurblaugans.at



28 WEINBAU FAM. HANS ROHRER

Kerstin Rohrer
Hauptstraße 92
7361 Lutzmannsburg
0650/8122384
info@rohrerwein.at
www.rohrerwein.at



Besuch im Weingut

Die Weine können täglich ab Hof verkostet und gekauft werden. Der große, geschützte Innenhof lädt zum Verweilen ein. Während die Erwachsenen in aller Ruhe die Weine verkosten, können die Kinder im Garten spielen.

Wein Gut.

Naturverbunden und puristisch:
Frischer Wind in alten Reben

Weinbau Fam. Hans Rohrer zählt zu den traditionsreichen Weinbaubetrieben in Lutzmannsburg. Der Ort befindet sich nur wenige Meter von der Grenze zu Ungarn in der Region Mittelburgenland, im „Blafränkischland“. Über Generationen hinweg wurden Erfahrungen im Weinbau weitergegeben, ebenso wie Qualitätsbewusstsein und die Liebe zum Wein. Die rund 5,5 Hektar Weingärten des Nachhaltig Austria-zertifizierten Familienbetriebes mit alten und sehr alten Reben gedeihen auf dem sonnenverwöhnten Lutzmannsburger Hochplateau. Die handwerkliche, schonende Arbeitsweise in Weingarten und Keller spiegelt sich in kompromisslos lebendigen Weinen wider und ist ein Beitrag zur Bewahrung der biologischen Vielfalt und natürlicher Ressourcen. Die Weine werden offen und spontan vergoren, traditionell klassisch ausgebaut und reifen mehrere Monate im großen Holzfass, um die Typizität der jeweiligen Rebsorten, den Regionalcharakter und die Eigendynamik der Weine so wenig wie möglich zu beeinflussen.



Familie Rohrer

Öffnungszeiten

täglich, 10 – 18 Uhr, sowie nach telefonischer Vereinbarung

Terminvereinbarung und Reservierung
mind. 14 Tage vor Wunschtermin

MITTELBURGENLAND

Weinhistorischer Weingartenspaziergang

Zum ältesten Blafränkisch-Weingarten am Lutzmannsburger Hochplateau

„Auf den Spuren des Blafränkisch“ – Spaziergang zum Lutzmannsburger Hochplateau, Informationen zum Weinbau, die Geschichte des Blafränkisch in Lutzmannsburg. Verkostung von „Blafränkisch 1906“ inmitten der fast 120 Jahre alten Reben im ältesten Blafränkisch-Weingarten im Mittelburgenland und 2 - 3 weitere Weinkostproben bzw. Traubensaft als alkoholfreie Alternative. Im Anschluss Besuch im Weingut.

Infos:

- **Teilnahme:** ab 8 Personen
- **Dauer:** 2 Stunden, 17 - 19 Uhr
- **Kosten:** € 25,- pro Person

Kommentierte Weinverkostungen

Auf Wunsch mit Jause für bis zu 25 Personen



Picknick im Weingarten

Gäste, die die Rohrerweine am Ursprung ihres Entstehens kennenlernen und genießen möchten, haben von Mai bis Oktober bei einem Picknick mit kulinarischen Schmankerln, teilweise in Bioqualität, aus der Region inkl. Weinprobe inmitten der fast 120 Jahre alten Reben im 1906-Weingarten die Gelegenheit dazu!

Infos:

- **Teilnahme:** Gruppen ab 6 Personen
- **Kosten:** auf Anfrage bzw. persönliche Vereinbarung





29 DESTILLERIE KOHLMANN

Eichengasse 18
7312 Horitschon
0664/3644735 (vorrangig) oder 0664/4964909
emmerich@kohlmann.at
www.kohlmann.at



MITTELBURGENLAND

Edelbrandverkostung & Betriebsführung

Vorstellung des Betriebes und Verkostung der Produkte wie Edelbrände, Liköre, Whisky, GIN, Rum etc.

Inklusive: Verkostung mit oder ohne Jause

Infos:

- **Teilnahme:** bis 20 Personen
- **Dauer:** ca. 3 Stunden
- **Kosten:** € 25,- mit Jause, € 15,- ohne Jause

Nach telefonischer Absprache

Volles Aroma.

Unsere Motivation ist es, das Beste der Frucht ins Destillat zu bekommen.

Die Herstellung von Edelbränden aus verschiedenen Obstsorten und Beeren ist die große Leidenschaft der Familie Kohlmann. Dabei ist ihr Bestreben, das volle Aroma von ausgesuchten und vollreifen Früchten ohne die Verwendung von Zusatzstoffen in das Destillat zu bringen. Sie absolvierten die 1. Edelbrandsommeliersausbildung im Burgenland. Der Betrieb versteht sich als Botschafter der Region.

Die vielfach prämierten Edelbrände zeugen von ihrem Fachwissen und Können.



Emmerich und Karin Kohlmann



© Fotos: Netzwerk Kulinarik/pov.at

Verkostungsinfo

Für eine Verkostung oder Bestellung muss man mindestens 18 Jahre alt sein.



30 EICHBERGER REGIONAL

Augasse 10
7311 Neckenmarkt
0664/7858099
office@eichberger-regional.at
www.eichberger-regional.at

Streu Obst.

Wir freuen uns auf euren Besuch!

Eva und Matthias Eichberger produzieren in Neckenmarkt herrliche, naturbelassene Fruchtsäfte aus den hauseigenen Gärten und Streuobstwiesen. Die frischen Säfte, wie zum Beispiel Apfel-Quitten-Saft sind außerdem sehr gesund, denn sie kommen ohne Zusatzstoffe aus! Dazu gibt es Spezialitäten wie Honig, Apfel- und Traubenessig.

Verkauf nach telefonischer Vereinbarung



Eva und Matthias Eichberger



© Foto: Netzwerk Kulinarik/pov.at



MITTELBURGENLAND

Führungen mit Verkostung und Jause im Weingarten

Wir bieten individuelle Führungen durch unseren Betrieb inklusive Verkostung unserer Säfte, Honige und Essige. Je nach Jahreszeit liegt der Schwerpunkt der Führungen entweder in der Imkerei oder in der Mosterei. Für Kinder gibt es auch die Möglichkeit, Bienenwachskerzen und andere Kleinigkeiten, zu basteln. Anschließend besteht die Möglichkeit eine kleine Jause mit regionalen Köstlichkeiten zu genießen – je nach Witterung und Jahreszeit auch in einem unserer Weingärten oder Obstgärten möglich.

Inklusive: Führung mit Verkostung und regionaler Jause, Basteln für Kinder

Infos:

- **Teilnahme:** 2 - 10 Personen
- **Dauer:** ca. 2 - 3 Stunden
- **Kosten:** Erwachsene € 30,-, Kinder € 10,-



© Foto: BROCCOLI.STUDIO

© Foto: BROCCOLI.STUDIO

Öffnungszeiten Hofladen
nach telefonischer Vereinbarung



31 SILVIA FRUHMANN PAUL BIOLANDWIRTSCHAFT

Obere Gasse 16
7372 Karl
0664/1923456
info@biolandwirtschaft-fruhmann.at
www.biolandwirtschaft-fruhmann.at

Bio Logisch.

Aus
Überzeugung
natürlich

Die **Biolandwirtschaft** Fruhmann Silvia und Paul in Karl, arbeitet seit über 14 Jahren biologisch. Silvia und Paul Fruhmann beschäftigen sich intensiv mit ihren Böden. Der Betriebsschwerpunkt liegt auf biologischem Gemüsebau. Silvia Fruhmann baut auf ca. einem Hektar Gemüse und auf einem halben Hektar Erdäpfel für die Direktvermarktung an. Der gesamte Betrieb hat insgesamt ca. 15 ha Acker und Wiesen und ca. 10 ha Wald. Mit vielfältigen Fruchtfolgen, natürlichen Pflanzenstärkungsmitteln, wie Brennnessel- und Schafgarben-Tees und Maßnahmen zur Förderung der Artenvielfalt, wie Blühstreifen und Lebensräume für Insekten durch Projekte wie „Käferburgen“ oder „Reptilienhotels“, soll der Boden und die Pflanzen bestmöglich beim gesunden Wachstum unterstützt werden. Zusammen mit Stefan Hofleitner – er bewirtschaftet einen Milchviehbetrieb in der Nachbargemeinde – besteht seit ca. 10 Jahren eine Kooperation. Durch den Milchviehbetrieb kommt der „viehlose“ Betrieb zu einer Kreislaufwirtschaft.

© Foto: Silvia Fruhmann, Katharina Fruhmann



Silvia Fruhmann



© Foto: Silvia Fruhmann, Roman Hammer



© Foto: Silvia Fruhmann, Katharina Fruhmann



© Foto: Silvia Fruhmann, Roman Hammer



Workshop: „Biologischer Gemüsebau: Lokal handeln, global wirken“

Tauchen Sie ein in die faszinierende Welt des biologischen Gemüsebaus auf der Biolandwirtschaft Fruhmann! Dieser inspirierende Workshop vereint spannendes Wissen mit praktischem Erleben und richtet sich an Erwachsene und Pädagog*innen, die nachhaltige Anbaumethoden hautnah kennenlernen möchten.

Entdecken Sie, wie Bodenfruchtbarkeit, das Mikrobiom und Biodiversität nicht nur unsere Ernährung, sondern auch das Klima beeinflussen. Erforschen Sie Bodenproben und entdecken Sie das geheime Leben im Boden.

Nachhaltigkeit mit allen Sinnen: Bei interaktiven Spielen, spannenden Diskussionen und einem gemeinsamen Essen aus frischen, hofeigenen Zutaten wird die Philosophie „natürlich und nachhaltig wirtschaften“ lebendig. Lassen Sie sich inspirieren, wie regionale Landwirtschaft einen wertvollen Beitrag zur Lösung globaler Herausforderungen leisten kann – und wie auch Sie mit kleinen Schritten Großes bewirken können! **Machen Sie mit und gestalten Sie die Zukunft nachhaltig!**

Infos:

- **Ort:** Biolandwirtschaft Silvia Fruhmann, Karl
- **Teilnahme:** 10 - 15 Erwachsene
- **Dauer:** ca. 4 - 5 Stunden
- **Kosten:** € 25,- pro Person

Nach telefonischer Voranmeldung

Andere Angebote: Schule am Bauernhof, Kräuterspaziergänge und Spaziergänge am Feld, Workshops zum Thema Fermentieren und Räuchern



© Foto: Silvia Fruhmann, Roman Hammer

Ab-Hof-Verkauf

Mi 9 - 12:30 Uhr, Fr 12 - 18:30 Uhr



32 BIOHOF KATONA

Waldgasse 2
7442 Lockenhaus
0664/3204445
office@biohof-katona.at
www.biohof-katona.at/unsere-produkte/



© Fotos: Genuss Burgenland



Heil Kraft.

*Bienenprodukte
schmecken gut und
sind auch heilsam*

Die Heilwirkung des Honigs ist schon seit Jahrhunderten als Apitherapie bekannt. Wenn Honig dann auch noch so sorgfältig wie am Biohof Katona produziert wird, kann man sich sicher sein, dass alle Inhaltsstoffe und ein hoher Pollenanteil im Honig sind. Die Bio-Imkerei aus Lockenhaus stellt aber nicht nur erstklassigen Honig her, den man manchmal auch ganz frisch in Waben bekommen kann, sondern auch nachhaltige Bienenwachstücher, Wipfelsirup und Blütenpollensalz.



Bernd und Christine Katona

Öffnungszeiten

ganzjährig nach telefonischer Vereinbarung

MITTELBURGENLAND

Apitherapie Inhalation mit Bienenluft

Das Honig heilende Eigenschaften hat, ist schon seit der Antike bekannt. Die Anwendung von Bienenprodukten wie Honig, Propolis, Bienenwachs oder Biengift zu Heilzwecken wird als Apitherapie bezeichnet.

Die Katonas haben ein spezielles Angebot: Bei ihnen kann man Luft aus dem Bienenstock inhalieren. Diese Therapie nennt sich Stockluftatmen.

Die Zeit der Benutzung der Bienenstockluft beschränkt sich auf die Jahreszeit in der die Außentemperatur über 18°C liegt.

Wohltuend bei:

- Lungen-/ Bronchialleiden
- Infektanfälligkeit
- Asthma
- Nebenhöhlenentzündung
- Depression
- Schlafstörungen
- Zur Regeneration und Entspannung

Angebote:

15 Min. Bienenluftinhalation € 25,-
15 Min. Inhalation mit dem Propolisvernebler € 25,-
20 Min. Kombiinhalation Bienenluft & Vernebler € 40,-
Eigene Atemmaske € 12,-

Nur gegen Anmeldung!

Bitte informieren Sie sich vor einer Buchung genau auf unserer Website!



Honigprodukte und Bienenwachstücher
vor Ort oder im Online-Shop erhältlich



33 ARCHEHOF IM RABNITZTAL

Familie Schlögl
Am Graben 15
7371 Oberrabnitz
0664/1332621
archehof.rabnitztal@gmail.com
www.archehof-rabnitztal.at



Sag Hallo.

Bio-Landwirtschaft
bedeutet perfekte
Kreisläufe zu
schaffen.

Es gibt diesen Bauernhof, den man aus Bilderbüchern kennt, oder aus der Werbung. Und von dem man eigentlich weiß, dass es ihn so gar nicht gibt. Bis man auf den Archehof im Rabnitztal kommt. Und wieder staunt, über Schafe, die im Winter mit zotteligem Fell auf der steilen Weide stehen, Ziegen, die mit ihren Kitzen spielen und kleinen Ferkeln, die im Stroh vergraben schlafen. Über weiße Barockesel, Kühe mit ihren Kälbern, Pferde und ein paar verwaiste Lämmer, die gerade von Hand aufgezogen werden. Andreas Schlögl betreibt diesen Bio-Bauernhof im mittelburgenländischen Oberrabnitz. Dort kann man auch einen Kindergeburtstag feiern, mit den weißen Eseln wandern gehen, einen Schulausflug machen, voltigieren oder tiergestützte Therapiebegleitung in Anspruch nehmen.



Andreas Schlögl mit einem weißen Esel

Öffnungszeiten
ganzjährig nach telefonischer Vereinbarung

MITTELBURGENLAND

Besuch am Archehof

*Begrüßung am Hof inklusive Kennenlernrunde. Danach werden die Besucher*innen in 3 Gruppen eingeteilt. In Kleingruppen kann unser Team besser auf Fragen und Bedürfnisse der Besucher*innen eingehen.*

- Was ist ein Archehof? Vorstellung unseres Betriebes und kleine Hofführung
- Besuch der weißen Barockesel
- Besuch der Huzulen und Noriker, zwei alte Pferderassen

Nach Wunsch laden wir im Anschluss zu einer Brettjause mit regionalen und hofeigenen Produkten ein.

Angebote:
Kindergeburtstage
Schule am Bauernhof
Hofführungen ab 5 Personen

Nach individueller
Vereinbarung





34 SLOW FOOD MARKT DER ERDE LUTZMANNSBURG

Slow Food Gemeinschaft Markt der Erde Lutzmannsburg
röm.-kath. Pfarrstadel, Hofstatt 1
7361 Lutzmannsburg
0650/8122384
slowfoodburgenland@chello.at
www.marktdererde.at/lutzmannsburg/
www.slowfoodburgenland.at



© Fotos: Slow Food Burgenland; Klaus Wukovits

Treffpunkt.

Der Markt der Erde Lutzmannsburg findet ganzjährig im Pfarrstadel in Lutzmannsburg statt.

Als dritter Vielfaltsmarkt Österreichs nach dem Vorbild der Earth Markets der internationalen Slow Food Stiftung für Biologische Vielfalt ist der Markt zu einem beliebten Einkaufstreffpunkt für Besucher*innen aus der gesamten Region und darüber hinaus geworden. Das Besondere am Markt in Lutzmannsburg ist wohl sein Ambiente: Nicht nur die Marktküche mit ihren frisch gekochten Menüs und die Weinbar, sondern auch die gemütliche Location laden zum gemütlichen Beisammensein ein.



Der Pfarrstadel

Der Pfarrstadel und die große Grünfläche davor sind zu einem Treffpunkt geworden, an dem Menschen einkaufen, essen, genießen und plaudern.



© Fotos: Slow Food Burgenland

Markttermine

ganzjährig | immer am 2. Sa im Monat
April - September: 9 - 14 Uhr, Oktober - März: 9 - 13 Uhr

MITTELBURGENLAND

VERANSTALTUNGSTIPPS:

WEIN.GENUSS

6. Sept. 2025, ab 16.30 Uhr

Winzertafel am Weinberg

Rotweinerlebnis und Sommerausklang in Lutzmannsburg

Wenn im Spätsommer die Abende lauer werden und die Ernte vor der Tür steht, ist die beste Zeit, um gemeinsam zu feiern. Es stehen für die Gäste inmitten der malerischen Atmosphäre des Lutzmannsburger Weingebirges rund 20 erlesene Weine der Lutzmannsburger Familien, Traubensaft, Wasser und eine Jause mit regionalen Schmankerln bereit. Am Ende des Abends können alle verkosteten Weine vor Ort erworben und mit nach Hause genommen werden.

Infos & Ticketreservierung (bis 24.8.2025) für die Winzertafel und attraktive Wochenendpackages unter: www.winzertafel.at, www.rotweinerlebnis.at



© Fotos: Vraäth Öhmer

WEIN.GENUSS TOUR Kulinarischer Spaziergang durch Lutzmannsburg

Sa 3. Mai 2025, Sa 20. Sept. 2025

Start der geführten Tour

jeweils 13 Uhr

An mehreren Stationen entdecken und genießen Sie Lutzmannsburger Weine, burgenländischen Spezialitäten und regionales Handwerk.

Infos & Tickets unter: www.weingenuss.events



35



Infos unter: www.burgenland.info



Voll in Tatz.

Jeden 1. Sonntag im Monat findet der Genussmarkt in Bad Tatzmannsdorf statt!

Genussmarkt im Freilichtmuseum & Arkadenheuriger Bad Tatzmannsdorf

Lebensmittelproduzent*innen und Kunsthandwerker*innen bringen den Geschmack und die Kunstfertigkeit der Region zu den Besucher*innen. Denn dort, wo das Freilichtmuseum traditionelle Architektur und altes Handwerk bewahrt, passen ehrliche burgenländische Lebensmittel einfach perfekt dazu!

Auch der Dazumal Arkadenheurige nebenan hat geöffnet, in den Sommermonaten ist dort der Frühschoppen ein beliebter Treffpunkt.



Dazumal Freilichtmuseum & Arkadenheuriger Bad Tatzmannsdorf
 Josef Hölzel-Allee 1, 7431 Bad Tatzmannsdorf

36



Mit der Burgenland Card gibt es eine Gratis-Verkostung und Weinwanderung am Eisenberg & Rabatt auf den Einkauf

THOMS PARADIES-BINKERL

Du möchtest den Eisenberg und seine Weine naturverbunden und ursprünglich genießen? Thom Wachter, Winzer am Eisenberg, hat ein besonderes "Binkerl" geschnürt, wie man im Burgenland zu einem in ein Tuch gebundenes Jausenpackerl traditioneller Weise sagen. Ob zur Wanderung, im Weingarten, im Kellerstöckl oder auf der Sonnenterrasse – das Binkerl mit lauter Köstlichkeiten der Paradiesbetriebe mundet immer. Das Paradies-Binkerl reicht für 2 bis 4 Personen.

www.thomwachter.at

Dauer des Erlebnisses: individuell

Leistungen:

- Schinken luftgetrocknet – Thamhesl, Königsdorf
- Paprikaspeck – Thamhesl, Königsdorf
- Wildwürstel – Hatwagner, Bernstein
- Verhackertes – Heurigenstadl Ehrenhöfer, Neustift a.d.L.
- Bergkäse 8 Monate – InafräraHof, Schnifis-Vorarlberg
- Gurkerl – Gurkenprinz, Stegersbach
- Krustenbrot – PockBäck, Großpetersdorf
- 1 x Birkenholzbrett
- 1 x Tischtuch
- 1 x original Woada-Feitl



Euro 34,-
pro Binkerl

Wein, Wasser und Gläser sind nach Wahl verfügbar.
 Gläser, Picknickdecke oder Hausbankerl werden leihweise zur Verfügung gestellt.

© Fotos: Thom-Paradies-Binkerl



Thom Wachter
 Winzerweg 1, 7474 Eisenberg a.d. Pinka
 Tel.: 0664/4622843



37 SAGMEISTER MÜHLE GMBH

Mühlenweg 20
7532 Litzelsdorf
03358/2400
office@sagmeistermuehle.at
www.sagmeistermuehle.at



Voll Korn.

ursprünglich.
regional.
biozertifiziert.

Die über 100 Jahre alte, familiengeführte Mühle liegt im Herzen des Südburgenlandes. Die hohe Qualität unserer Mehle und Mahlerzeugnisse, das Getreide der Landwirt*innen aus der Umgebung und die Nähe zur Kundschaft, stehen bei uns an erster Stelle. In unserer traditionsreichen, biozertifizierten Handwerksmühle werden Mehle aus Weizen, Roggen und Dinkel in konventioneller und biologischer Qualität vermahlen.

© Fotos: Simon Knaus



Hannes Freissmuth



Mühlenführung

Mehl im Sackerl im Supermarkt kennt jeder, aber wie wird es eigentlich gemacht?
In unserer Mühle können sie echten Müllern über die Schulter schauen und alles über Mehl und Getreide erfahren. Der spannende Rundgang ist für Groß und Klein ein Erlebnis wird durch die Verkostung in unserem Mühlenladen abgerundet.

Leistungen:

- Mühlenrundgang
- Entdeckung der Getreidevielfalt
- Verkostung im Mühlenladen



Infos:

- **Teilnahme:** ab 10 Personen
- **Dauer:** 1 – 1,5 Stunden
- **Kosten:** Erwachsene € 8,-, Kinder (6 – 16 Jahre) € 5,-, Schulklassen € 4,- pro Person
- **Zusatzinfo:** nicht barrierefrei

Anmeldung telefonisch
oder per Mail



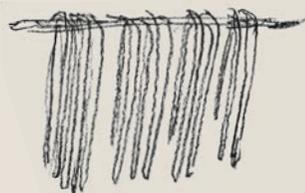
Öffnungszeiten

Mo - Fr 7 - 12, 13 - 16.30 Uhr
Oktober - März Sa 9 - 12 Uhr



38 BISCHOF'S SPEZIAL! NUDELN

Teigwarenerzeugung Bischof
Bundesstraße 1
7533 Ollersdorf
03326/52280
bischof-nudeln@gmx.at
www.bischof-nudeln.at



Bischofs Spezial! Nudeln Genuss-Tour

Lust auf einen Einblick ins Nudelhandwerk? Im Zuge unserer interessanten Führungen durch unsere Manufaktur verraten wir, welche Geheimnisse sich in der Produktion wiederfinden.

Leistungen:

- Führung
- eine Genussstasche für jeden Erwachsenen mit Kochlöffel, Kochheft und vielen Nudelspezialitäten
- Kinder von 6 - 14 Jahren erhalten ein Überraschungsgeschenk

Infos:

- **Kosten:** Erwachsene € 15,-
Kinder von 6 - 14 Jahren € 3,-
Kinder bis 5 Jahre gratis

Wir bitten um Voranmeldung



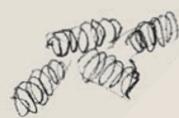
Sorten Vielfalt.

Bischof Nudeln sind eine südburgenländische Tradition. Pasta!

Die Geschichte ihrer Teigwaren ist so lange wie die Sortimentsliste. 50 verschiedene Nudelsorten bietet der Familienbetrieb Bischof Spezialnudeln aktuell zum Verkauf – Tendenz steigend. Im Ollersdorfer Familienbetrieb werden Teigwaren nach erprobten Rezepten hergestellt, die ihresgleichen suchen. Hier trifft Tradition auf Vielfalt. Verwendet werden regionale Zutaten, dem Mix sind dabei kaum Grenzen gesetzt. Hartweizen, Dinkel oder Vollkorn, klassisch oder gewürzt, Nudeln mit Ei oder ohne – die große Auswahl erfreut jeden Gaumen.



Familie Bischof



Ob glutenfrei, Sonderanfertigung, Logonudeln und viele Nudelrezepte, ... alles auf unserer Website!



Werksverkauf

Mo – Fr 7.30 - 12 Uhr und 14 - 18 Uhr
Sa 8.30 - 12 Uhr



39 DESTILLERIE PUCHAS

Genussplatz 3
7543 Kukmirn
03328/32003
info@destillerie-puchas.at
www.destillerie-puchas.at

Dauer des Erlebnisses: ca. 1,5 Stunden
Termine: Jeden Mo, Mi, Sa um 16:30 Uhr (nur mit Anmeldung), flexible Termine auf Anfrage ab 8 Personen.

Leistungen:

- Führung durch die Destillerie
- Verkostung von 15 Kostproben

€19,90
pro Pers.



Hochprozentiges Genuss-Erlebnis

Durch eine besondere Vakuumtechnik mit speziellem Niedertemperaturverfahren bleiben in unseren hochwertigen Spirituosen Aromen und Fruchtgeschmäcker fast vollständig erhalten – auch bei den sensibelsten Früchten. Kostprobe gefällig? Dann auf zur Führung und Verkostung nach Kukmirn in die Destillerie Puchas.



Nur Kosten.

In der Destillerie Puchas trifft Tradition auf moderne Brennkunst

Die Leidenschaft für das Hochprozentige lodert bereits seit geraumer Zeit. Das wertvolle Wissen über die Kunst des Schnapsbrennens wird im Hause Puchas von Generation zu Generation weitervererbt. Früchte aus den eigenen Obstgärten, die rund um die Brennerei natürlich heranwachsen, werden Jahr für Jahr zu hochwertigen Qualitätsbränden und zu erstklassigem Gin, Whisky und Rum verarbeitet.

Öffnungszeiten inkl. Shop:
Mo – Sa 9 - 15 Uhr

Das Team der Puchas Destillerie



© Fotos: Jean Van Luelik



40 PRALINENMANUFAKTUR SPIEGEL

Sandra & Edgar Spiegel
Tatzmannsdorfer Str. 55
7431 Bad Tatzmannsdorf
03353/84820
spiegel@burgenland.org
www.hotelspiegel.at



© Foto: Wedding Memories e.U.

Führung durch die Manufaktur

Produktion von Pralinen und Schokoladen, Verkostung, Bean o bar Schokolade, Pralinen, Trinkschokoladen

Dauer: 1 Stunde
Teilnahme: ab 1 Person bis 30 Personen
Kosten: € 12,- pro Person



Kaka Bohne.

Wenn das Leben zum Genuss wird.

Naschkatzen haben hier das ganze Jahr über Weihnachten. Die Pralinenmanufaktur Spiegel fertigt zuckersüße Träume in Handarbeit. 120 Pralinenarten und einzigartige Kreationen mit Zutaten aus dem Südburgenland – da erlasst Belgien vor Neid. Was von Hand und mit Liebe gemacht wird, ist doppelt so schön. Das gilt auch für die „wundertollen“ Pralinen des Familienunternehmens Spiegel in Bad Tatzmannsdorf. Jede ist ein Unikat und bei der Herstellung verzichtet man auf jegliche Farb- und Konservierungsstoffe. Familie Spiegel erfüllt neben der Manufaktur auch im Restaurant des familieneigenen Hotels das ganze Jahr über süße Träume.



Das Team Spiegel

Öffnungszeiten

Mo - Fr 10 - 16 Uhr, zu jeder vollen Stunde mit Anmeldung, Busgruppen auch am Samstag mit Anmeldung. Shop geöffnet Mo - So 8 - 20 Uhr





41 HALLERS BULLINARIUM

Bullinarium
Gemeindestraße 30
7411 Markt Allhau
03356/22212
office@bullinarium.com
www.bullinarium.com

Alles bullig.

Hallers Kreislaufwirtschaft ist maßgeblich am Erhalt der Lafnitzalwiesen beteiligt.

Wie es sein soll. In dieser beschaulichen südburgenländischen Gemeinde ist Österreichs größte Kreislaufwirtschaft beheimatet. Im Bullinarium wird die Direktvermarktung des vor Ort gereiften, eigenen Rindfleischs betrieben. Das schicke Restaurant samt Schau- und Erlebnisküche unterstreicht die hohe Qualität von Hallers Bull Beef wie es sein soll.



Familie Haller



SÜDBURGENLAND

Hallers Bull Beef Tasting

Starte das Bull Beef Tasting im Infotainment der nachhaltigen Landwirtschaft im Untergeschoß des Bullinariums. Hier siehst du zu Beginn einen kurzen Kinofilm über Hallers Kreislaufwirtschaft und erlebst anschließend auf über 300m² in einer Welt voller Wissen wie nachhaltige Landwirtschaft, Klimaschutz, Tierwohl und das Kraftwerk am Bauernhof funktionieren. Nach dem Besuch dieser interaktiven Ausstellung folgt in der Bull Beef Bar eine Verkostung von Hallers Bull Beef Spezialitäten.

Empfohlen ab einem Alter von 10 Jahren

Leistungen:

- Eintritt Hallers Bull Beef® Infotainment der nachhaltigen Landwirtschaft
- Verkostung von Hallers Bull Beef® Spezialitäten

Dauer: ca. 45 Min. für den Besuch im Infotainment

€17,-
pro Pers.

Buchbar: an offenen Tagen (Do – So), während der Öffnungszeiten



© Fotos: Haller CbmH

Bullinarium Bar, Shop & Infotainment

Do – Fr: ab 11 Uhr
Sa – So: ab 9 Uhr

Bullinarium Restaurant

Do – Fr: ab 17 Uhr
Sa 11.30 - 14.30 Uhr und ab 17 Uhr
So 11.30 - 15 Uhr → Sunday Roast



42 KAFFEELAND HAINISCH

G. A. Wimmer-Platz 10
7432 Oberschützen
0650/4834553
hainisch@kaffeeland.at
www.kaffeeland.at



Kaffee Seminar

Erlebe eine professionell durchgeführte Kaffeedegustation und freue Dich auf eine inspirierende Reise durch die Welt des schwarzen Energiespenders.

Inklusive: Verkostung mehrerer Kaffeesorten

Infos:

- **Teilnahme:** 2 - 8 Personen
- **Dauer:** 2 Stunden
- **Kosten:** € 51,90 pro Person

Kaffee.

Entdecke die geschmackliche Vielfalt von Kaffee

2010 hat die Familie Hainisch ihre Jobs gekündigt und das KAFFEELAND HAINISCH gegründet. Ausschlaggebend für diese Entscheidung war ihre Liebe zum Kaffee.

Sie wollen dem drohenden Verlust der vielgepriesenen österreichischen Kaffeekultur entgegenwirken und Kaffee wieder zu dem machen, was er ist: ein Genuss.



Beate und Günter Hainisch

© Foto: Fotografin Iris



© Foto: MediaTek

Erlebnispicknick Kaffee rösten für Zwei

Entfliehe für einen Augenblick der Hektik des Alltages und genieße bei einem gemeinsamen Picknick eine neue Art des Café Besuchs mit einem von Dir selbst frisch gerösteten Kaffee.

Leistungen:

- Aperitif-Empfang
- Rösten eines Spezialitätenkaffees unter Anleitung des Röstmeisters
- Picknickleihkorb (optional auch vegan erhältlich)

Infos:

- **Dauer:** ca. 2 Stunden
- **Kosten:** € 109,90



SÜDBURGENLAND

43 FLEISCHEREI HATWAGNER

Hauptstraße 52
7434 Bernstein
03354/65 13
office@fleischerei-hatwagner.net
www.fleischerei-hatwagner.net



Geschenkskorb

2 Varianten bestellbar:
Geschenkskorb € 60,-
Jausenkorb € 35,-

Zahlung vor Ort.
Abholung zu den Öffnungszeiten
oder nach Vereinbarung



© Foto: Paradies

Frische heiße Dürre-Tour

Ist die Dürre wirklich dürr, und was ist eigentlich eine Kesselwurst? Die Familie Hatwagner hat Antworten darauf. 30 Jahre Berufserfahrung als Fleischerbetrieb mehrere Auszeichnungen, vier Filialen, ein Imbissstand und ganz viel Regionalität sprechen schließlich für sich. Fleischerie Hatwagner – weil es eben net „wurst“ ist, wo die Wurst herkommt. Mahlzeit!

Dauer: ca. 30 - 45 Minuten

Leistungen:

- Führung durch den Betrieb
- 1 Stück Kesselwurst mit Gebäck
- 1 Getränk dazu

€15,-
pro Pers.

Ist Wurst.

Lass es dir schmecken

1992 entschlossen sich Margarete und Thomas Hatwagner einen bestehenden Fleischerbetrieb zu übernehmen. Heute zählt das mehrfach ausgezeichnete Unternehmen sechs Filialen. Was ihnen definitiv nicht "wurst" ist, das ist ihre Wurst. Das gilt übrigens für alle Produkte. Regionalität ist dabei ebenso wichtig wie Transparenz. Fantastisch ehrlich schmecken demnach die Erzeugnisse des Hauses. Verwöhne deine Lieben daher mit Qualitätsprodukten vom Fleischermeister Hatwagner.



Team Hatwagner

Öffnungszeiten

Mo – Fr 6 - 18 Uhr
Sa 6 –12 Uhr



44 ROMEO CAVIAR

Romeo Schermann
Spitzwiese 122
7433 Mariasdorf
0664/5124892, 03338/4852
mail@romeo-caviar.at
www.romeo-caviar.at



SÜDBURGENLAND

Teichführung

Romeo Caviar ist mehr als Genuss. Bei einer Teichführung inklusive Kaviar-Verkostung kann man nicht nur die Produkte näher kennen lernen, sondern auch das Habitat der Störe. Man erfährt Wissenswertes und manch Kurioses über die Kaviar-Produktion, während man gemütlich zwischen den Teichen spazieren geht. Die Führungen beginnen beim Betriebsgebäude und enden mit der Verkostung, welche auf Anfrage – gegen Aufpreis – mit A-Nobis Sekt oder Vodka begleitet wird.

Dauer des Erlebnisses: ca. 1,5 Stunden

Leistungen:

- Führung rund um die Fischteiche
- Romeo Caviar-Verkostung

Preise:

- **Teichführung mit Verkostung** € 29,- pro Person
- **Kinder bis 12 Jahre** sind in Begleitung zahlender Erwachsener gerne kostenfrei willkommen.

Teilnahme: mind. 2 bis max. 50 Personen

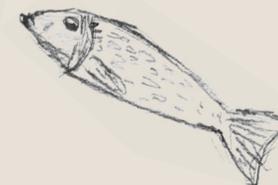
Termine: Für die Teichführungen am ersten Sonntag und Montag im Monat stehen jeweils 3 Beginnzeiten zur Wahl.

Fisch Eier.



Am besten von
der nackten Haut

Romeo Caviar entstand aus Leidenschaft, quasi aus einem Genusshobby. Romeo Schermann wollte ein Produkt schaffen, das es bisher nicht in der Qualität, die er sich erwartet, gab. Zur Hochblüte des Kaviars hatte er diesen besonderen Stellenwert. Wildfang ist jedoch seit 2003 verboten und seit 2008 ist sowohl die Störaufzucht als auch die Kaviar Produktion durch das Washingtoner Artenschutzabkommen reguliert. Das heißt, der Stör war dem Aussterben nahe. Nun wird er in natürlichen Teichen im Südburgenland gezüchtet.



Romeo Schermann

© Foto: Schneiderei

© Foto Naturteich: Hermann Gohl

Öffnungszeiten

Mo – Fr 8 - 15 Uhr Ab-Hof-Verkauf von Kaviar und Fisch mit Vorbestellung bzw. telefonischer Voranmeldung, Büro 03354/20055



45 ALOISIA MEHLSPEIS & KAFFEESTUBN

Untere Dorfstraße 29
7512 Badersdorf
03366/773 69
office@aloesia.at
www.aloesia.at



€15,-
pro Pers.

Hochzeitsmuseum & Mehlspeisverkostung

Mehlspeisen probieren, spannende Geschichten vom Heiraten im Burgenland und eine Führung durch das Hochzeitsmuseum gibt's als Zuckerguss obendrauf.

Leistungen:

- Führung durch das Hochzeitsmuseum von Aloisia Bischof
- Videopräsentation der Backstube
- Mehlspeisteller
- Kaffee (Melange od. Verlängerter)

Dauer: ca. 1 Stunde

Mehl

Speis.

Darf ich mich vorstellen?

Aloisia mein Name, Aloisia Bischof.

Aloisia hat sich ganz der südburgenländischen Hochzeitsbäckerei verschrieben. Schon als kleines Kind ging sie gerne mit den Frauen im Dorf mit, als diese sich vor Hochzeiten zum Rühren, Kneten und Backen in den Brauthäusern trafen, um Kekse und Schnitten für das große Fest zu zaubern. Und da entdeckte sie ganz nebenbei und unverhofft ihre große Liebe: das Backen.



Aloisia Bischof

Öffnungszeiten

Montag - Ruhetag (außer wenn Feiertag)
Di - So: 8 - 18 Uhr



46 ESSIG- UND SCHNAPS-MANUFAKTUR HIRMAND



Pusztá 5
7571 Rudersdorf
0664/1138966 oder
0664/88729230
produktion@alles-essig.at
www.alles-essig.at



Infos:

- **Teilnahme:** ab 2 Personen
- **Dauer:** Führungen 1,5 Stunden
- **Kosten:** € 5,- pro Person

Führung & Verkostung

Wir bitten um Voranmeldung

Essig Schnaps.

Tradition & Innovation

Die Manufaktur Hirmann ist ein alteingesessener Familienbetrieb mit langer Tradition. Um das beschauliche Landschaftsbild in "Rudersdorf-Bergen" zu erhalten, bewirtschaftet sie die traditionellen Streuobstwiesen auf ganz besondere Weise. Die Früchte der alten Obstbäume werden zu kräftigem Most, bekömmlichem Essig und wohlschmeckenden Edelbränden verarbeitet. Vielfache Prämierungen und Auszeichnungen der Produkte unterstreichen ihren Anspruch an Geschmack und Innovation.



Erich und Andrea Hirmann

Öffnungszeiten

Mo - So
Wir bitten um telefonisch Voranmeldung



47 STREUOBST-ZENTRUM BURGAUBERG-NEUDAUBERG

Höhenstraße 4
0664/5311522
7574 Burgauberg
info@streuo Obst-zentrum.at
www.streuo Obst-zentrum.at



© Foto: Sigrid Weiss

Streuobst Wiese.

So schmecken alte Apfelsorten,

Das Streuobst-Zentrum des Vereines Wieseninitiative ist eine Anlauf- und Bildungsstätte für den Bereich Streuobstwiesenerhaltung und -pflege sowie für die Obstverarbeitung. Aus den alten, aromatischen Streuobstsorten werden Produkte höchster Qualität erzeugt. Die modernen Verarbeitungsräume stehen den Vereinsmitgliedern zur Produktion ihrer eigenen Spezialitäten zur Verfügung.



Brigitte Gerger

© Foto: Sigrid Weiss



Streuobst-Produktverkostung

Im Streuobst-Zentrum sind nur prämierte Produkte aus 100% Streuobst von Biobäuer*innen und Direktvermarkter*innen der Region vorhanden. In der Regel werden bei der Produktverkostung drei verschiedene Säfte, drei Essige und drei Brände verkostet. Auch Dörrobst steht für die Verkostung zur Verfügung. Es gibt eine Einführung zu den vielen positiven Aspekten von Streuobstwiesen und eine kurze Vorstellung des Streuobst-Zentrums (Brennraum, Essigraum, Dörroschrank ...)

Diese Option ist das ganze Jahr über möglich.

Infos:

- **Kosten:** € 25,- pro Person inkl. Salzstangerl + Streuobstsaft
- **Zusatzinfo:** wenn gewünscht, kann ein Teil der Verkostung mit prämierten Produkten aus der Streuobstwiese bestritten werden, ein Teil mit alten Apfelraritäten.
- **Der Preis** richtet sich dann nach der Anzahl der Produkte, die verkostet werden.



© Fotos: Brigitte Gerger



Verkostung alter, seltener Apfelsorten



Perlrenetten, Siebenschläfer, Schafsnasen, Maschanker & Co

Wer kennt noch ihre Aromen? Über 300 Apfelsorten gibt es in den Streuobstwiesen des Südburgenlandes und keine zwei davon schmecken gleich. Bei der kommentierten Apfelverkostung lernt man den Geschmack von Raritäten kennen und erfährt viel über die Eignung der Sorten für die verschiedenen Verwendungen. Es werden 10 - 15 Apfelsorten verkostet.

Leistungen: Kurze Einführung zur Bedeutung von Streuobstwiesen für die Landschaft, Biodiversität und Verwertung, kommentierte Verkostung von verschiedenen Apfelsorten, kurze Besichtigung des Streuobst-Zentrums, inklusive verschiedener Säfte und Salzstangerl

Infos:

- **Teilnehmer:** ab 5 bis max. 20 Personen
- **Dauer:** 1 Stunde
- **Kosten:** € 15,- pro Person

Buchungen von
Sept. - Jänner

Öffnungszeiten

jederzeit nach Voranmeldung



48 HEURIGENSTADL EHRENHÖFER

Heurigenplatz 1
7420 Neustift an der Lafnitz
03338/4852
ehrenhoefer@heurigen-stadl.at
www.heurigen-stadl.at

Ihren Sache.

Hallo,
Heurigen-Stadl
Ehrenhöfer!

Der „Heurigen-Stadl“ ist ein Familienbetrieb im Südburgenland - in Neustift an der Lafnitz – an der Grenze zur Steiermark. Vor 30 Jahren begannen Johanna und Josef Ehrenhöfer mit dem Aufbau einer Landwirtschaft mit Direktvermarktung. Im Jahr 1999 erweiterte Sohn Gerald mit seiner Frau Beate den Betrieb um den Heurigen-Stadl samt Freizeitangebot. Heute ist der Heurigen-Stadl Ehrenhöfer ein beliebtes Ausflugslokal für Reisegruppen, aber auch Privatpersonen, die hier gerne Feste feiern und einkehren.



Gerald mit seiner Frau Beate

Öffnungszeiten

Mo, Mi, Do, Fr 7.30 - 13 und 16 - 24 Uhr
Sa 7.30 - 24 Uhr, So 7.30 - 22 Uhr
Dienstag Ruhetag



© Fotos: Heurigenstadl

Die „Matura“ für Stall und Feld absolvieren?

Naturerlebnisse für Herz und Hirn und ein Hoch auf die Geselligkeit gibt's obendrauf – all das bietet der Heurigen-Stadl Ehrenhöfer oder kurz gesagt: „Essen, Trinken und a Gaudi“ und die „Landmatura“, die kann man hier auch machen.

*Schlüpf in die Rolle einer Landwirt*in und schau, wie geschickt du beim Mähen oder Melken bist. Feiere mit Familie oder Kollege*innen, schmeck den Unterschied zwischen Industrieerzeugnis und regionalem Produkt und vor allem: Hab a Gaudi!*

Dauer des Erlebnisses: halb- bis ganztägig

Preise:

- € 33,- pro Erwachsener
- € 16,- pro Schüler (6 - 15 Jahre)
- Kinder bis 6 Jahre gratis
- **Teilnahme:** 15 - 150 Personen möglich
- **Termine:** April bis Oktober nur auf Anfrage

SÜDBURGENLAND



Radler*innenfrühstück inkl. E-Bike-Miete

Du möchtest nach einem ausgiebigem Frühstück in unserem Heurigenstadl Ehrenhöfer ohne Anstrengung die Landschaft mit dem E-Bike genießen, ganz nach deinem persönlichem Maß in die Pedale treten und dabei die Umgebung umso intensiver genießen? Der elektrische Rückenwind unserer hochwertigen E-Bikes ermöglicht mit spielender Leichtigkeit die Bewältigung von jedem Berg und jedem Hügel.

Durch die wunderschöne Naturlandschaft der Lafnitzau radeln, zwischendurch in den Naturbadesee Neustift eintauchen und den Tag in unserem Heurigenstadl bei einer zünftigen Jause ausklingen lassen – so fühlt sich ein Tag im Paradies an.

Dauer des Erlebnisses:

Frühstück ab 7.30 bis 11 Uhr

Leistungen:

- Frühstück im Heurigenstadl (3 Varianten zur Auswahl)
- E-Bike Tagesmiete inkl. Helm
- Eintrittskarte Naturbadesee Neustift an der Lafnitz

€46,-
pro Pers.

Tischreservierung
im Stadl



© Foto: BTC



49 OBSTHOF ZOTTER

Johanna & Gerald Zotter
Schönggrund 7
7543 Kukmirn
03328/320 27
destillerie@obsthof-zotter.at
www.obsthof-zotter.at



Nah der Natur.

Traditionelles
Wissen und
modernste
Destillier-
technik

Eine ganze Familie, die sich ihrer Heimat verpflichtet fühlt und das Beste aus dem macht, was die Kukmirner Böden hergeben, das ist die Familie Zotter. Auf ihrem Traditionshof in Kukmirn kultivieren sie Obstsorten und veredeln diese zu paradiesisch guten Produkten. Bäume voller Äpfel, Pfirsiche, Birnen und Marillen und dazwischen Erdbeerefelder – so verboten gut ist unser Paradies.

Das Obst für die Brände stammt natürlich aus den eigenen Obstgärten, die nach Richtlinien des "naturnahen Anbaues" bewirtschaftet werden. 25 Hektar Obstkulturen bearbeitet die Familie Zotter und verwendet nur ausgesuchtes Qualitätsobst für die Edelbrände.



Johanna & Gerald Zotter

Öffnungszeiten

Mo – Fr 7 - 12 und 13 - 18 Uhr
Sa 7 – 12 und 13 – 16 Uhr, So nach telefonischer Vereinbarung



SÜDBURGENLAND

Edelbrand Tour

Bäume voller Äpfel, Pfirsiche, Birnen und Marillen – 20 Hektar weit – und dazwischen Erdbeerefelder. Willkommen im Paradies, willkommen am Obsthof Zotter.

Du willst wissen, was drinnen ist und dahinter steckt? Dann komm und sieh zu, wie aus einer Birne ein hochklassiges Destillat wird. Erfahre, was es mit dem Edelbrand auf sich hat, und lass jede Frucht wie einen Kuss im Herzen zergehen.

Dauer des Erlebnisses: ca. 1,5 Stunden

Leistungen:

- Betriebsführung
- Verkostung von Edelbränden und Likören
- Frischobst je nach Saison

€16,-
pro Pers.

Teilnahme: mind. 2 bis max. 30 Personen



Familien-Tour

Mit dem Apfelzug kann man das fruchtige Kleinod rund um unseren Obsthof erkunden. Im Anschluss lassen wir unsere Zotter-Produkte kosten – kindgerecht versteht sich.

Also: auf nach Kukmirn, der größten Obstbaugemeinde des Burgenlandes. Komm und genieße das Genussparadies. Der Hit für Familien mit kleineren Kindern.

Dauer des Erlebnisses: ca. 2 Stunden

Leistungen:

- Fahrt mit dem Apfelzug
- Saftverkostung
- kleine Führung
- Frischobst je nach Saison

€19,-
pro Erw.

€9,-
pro Kind

Teilnahme: mind. 8 Personen bis max. 16 Personen. Bei zu geringer Teilnehmerzahl kann der Termin verschoben werden.





50 ZICKENTALER BRAUEREI

Heugraben 19
7551 Heugraben
0676/88041402
office@zickentaler-bier.at
www.zickentaler-bier.at



Gut gebraut.

Herzlich willkommen beim Rundgang in der Brauerei.



Markus Maurer & Patrick Kramer

Das malerische Zickental ist sicher nicht der bekannteste, aber einer der schönsten Plätze im idyllischen Südburgenland. Auf den saftigen Wiesen rund um das Dörfchen Heugraben weiden die Zickentaler Moorochsen. Mitten im Ort, gleich hinter der Kirche, wird im liebevoll renovierten ehemaligen Wirtschaftsgebäude des großelterlichen Bauernhofes das Zickentaler Bier gebraut. In der Zickentaler Brauerei werden nicht nur mit Herzblut einzigartige Biere gebraut, sondern Bierliebhaber*innen können auch verschiedenste Biererlebnisse buchen.

© Fotos: Patrick Kramer



SÜDBURGENLAND

Sensorik-Seminar

Unser Braumeister und Biersommelier führt in die vielfältige Welt der Biere ein und in die Geheimnisse der sensorischen Bierverkostung. Wir erkunden die nationale wie auch die internationale Bierwelt.



Gerüstet mit dem Wissen über die möglichen Geschmacksrichtungen lernt man alles Wissenswerte über das Handwerk des Biersommeliers kennen. Sei gespannt auf interessante kulinarische Bierkombinationen.

Dauer: ca. 4 Stunden

Teilnahme: 8 - 30 Personen

€77,-
pro Pers.

Erlebnisbrauen

Beim Erlebnisbrauen kann man sich selbst als Bierbrauer*in versuchen. Gemeinsam mit unserem Braumeister geht es an die Kunst des Bierbrauens!

Handwerklich und außergewöhnlich wird an Rezeptentwicklung, Planung und Rohstoffvorbereitung gearbeitet. Anschließend wird im Sudhaus Hand angelegt, wo sich alles ums Schrotten, Maischen, Läutern und Hopfenkochen dreht, bevor es im Gärkeller so richtig cool wird. Inklusive Getränke und 6er-Träger für Zuhause.

Dauer: ca. 8 Stunden

Termin: an den Brautagen oder auf Anfrage

Gold Edition: €99,-
pro Pers.

Platin Edition: €218,90
inkl. 1 Nächtigung in der Region
pro Pers.

Weitere Erlebnisse:

Große & kleine Brauereiführung
Bierverkostung

Ab €7,70
pro Pers.

Alles buchbar zu den Öffnungszeiten und nach Terminvereinbarung

Öffnungszeiten

Brauereishop und Gastro:
Fr 16 - 20 Uhr, Sa 10 - 13 Uhr

Mai bis Oktober:

Do, Fr, Sa 10 - 20 Uhr und nach telefonischer Vereinbarung
Flaschenkauf & Biergarten Selbstbedienung 24/7



51 OBSTBRANDMANUFAKTUR REICHER

Kleinpetersdorf 55
7503 Großpetersdorf
0680/5533450
christophreicher@hotmail.com
www.reicher-obstbrand.at



€9,-
pro Pers.

Brennerei-Führung & Verkostung

Wie kommt die Frucht ins Glas? Eine kleine Einführung ins Destillieren mit geführter Verkostung

Dauer des Erlebnisses: 1,5 - 2 Stunden

Teilnahme: mind. 2 bis max. 9 Personen

Leistungen:

- Besuch unseres Obstgartens
- Führung durch die Brennerei
- Verkostung von 3 frei wählbaren Obstbränden oder Likören
- Gutschrift des Paketpreises auf deinen Einkauf



ins Glas.

Die Region ins Glas – das ist unsere Philosophie

Wir, die Obstbrandmanufaktur Reicher, haben uns zum Ziel gesetzt, heimisches Obst in ihrer klarsten Form kostbar zu machen. In unseren Destillaten findet sich nur heimisches Obst aus Streuobstwiesen aus der Region. Regionstypische Obstsorten wie die Hauszwetschke oder der Ilzer Rosenapfel liegen uns da besonders am Herzen. Im Rahmen unseres Erlebnisses bringen wir Dir den Weg des Obstes vom Obstbaum bis ins Glas näher. Du hast die Gelegenheit, unseren Obstgarten, unsere Brennerei und das "Zuhause" unserer Erzeugnisse kennenzulernen und unsere Destillate und Liköre zu verkosten.



Christoph Reicher

Öffnungszeiten

Sa und So 10 - 11 bzw. 13 - 18 Uhr
oder nach telefonischer Vereinbarung

HOFLÄDEN & GREISSLEREIEN:



KAUFHAUS HANNERSDORF

So geht Nahversorgung: Ein klassisches Kaufhaus, Lotto/Totto, eine Putzerei, eine Poststelle kombiniert mit einer netten Café-Weinbar als Treffpunkt. Im Kaufhaus gibt es auch Produkte aus der Region und aus eigener Erzeugung vom Hannersberg. 25 Weine aus der Umgebung, dazu Selbstgemachtes wie Uhudlermarmelade, Sirup bis hin zu Blaudruck-Schürzen für Kinder und herrliche Kürbiskernprodukte. www.hannersberg.at/kaufhaushannersdorf/



Hannersdorf 166, 7473 Hannersdorf



BIO-BISTRO RINGHOFFER IN PINKAFELD

Seit Generationen kommt aus der Backstube der Bäckerei Ringhofer feinstes Bio-Brot und Bio-Gebäck. 2023 hat Günther Ringhofer in Pinkafeld ein schick gestyltes Bio-Bistro eröffnet. Zum Bio-Brot gibt es nun edle Feinkost und eine prickelnde Champagner-Auswahl! Hierher kommt man zum Frühstück, auf einen Kaffee, ein Glas oder eine Flasche vom Chef ausgesuchten Prosecco, Cava oder Champagner, auf eine Plauderei, einen Snack oder zum Einkauf feiner Bio-Produkte, ausgesuchter Köstlichkeiten und Geschenken aus der Region.

www.ringhofer-biobaeck.at



Alexander Putsch-Platz 1,
7423 Pinkafeld

© Foto: Bäckerei Ringhofer

© Foto: Jean Van Lucelik

THAMHESL'S HOFLADEN IN KÖNIGSDORF

Die Thamhesls sind Menschen, die mit Herzblut ihre Landwirtschaft eigenhändig betreiben und bearbeiten. Angelika und Martin Spirk produzieren ihre

Produkte mit sehr viel Sorgfalt und Liebe, das schmeckt man! Die Fleischpalette reicht von verschiedenen Würsten über Aufstriche bis zum Geselchtem. Angelika sorgt für frischen Wind im Familienbetrieb und wird nicht müde, das Produktsortiment stetig zu erweitern. Heute bieten die Thamhesl's in ihrem Hofladen neben Geselchtem, Würsten, Aufstrichen und Nudelprodukten auch noch Gutes vom Kernöl an.

www.thamhesl.at



Bachstraße 4,
7563 Königsdorf





52 WEINGUT KOCH

Mitterbergweg
7471 Rechnitz
0664/4215308
office@koch-weine.at
www.koch-weine.at



€59,-
pro Korb

Picknick am Weinberg

Korbeinsatz € 35,-



Wein & Kulinarik

Nimm Platz in unserem Paradies und genieß in einer durchkomponierten weinkulinarischen Verkostung unsere nachhaltig produzierten Weine und unsere hausgemachten Jausenspezialitäten.

Dauer des Erlebnisses: ca. 1,5 Std.

Leistungen:

- kommentierte Verkostung von 6 Weinen von Reinhard Koch
- kommentierte Verkostung hausgemachter kulinarischer Kompositionen aus Dietlinde Kochs Kochstube (vom Speck, Würsten und Rohschinken vom Wildschwein, Hausschwein oder Rind über Aufstriche bis hin zu Chutneys und Chili-Produkten)
- Wasser
- Harmonie mit der Steirischen Harmonika

€28,-
pro Pers.

Gast Freund.



Ein Weingut mit Geschichte und Geschichten

Das Weingut baut auf das Wissen von drei Generationen. Die Tradition des Weinmachens übernahm 1990 Reinhard Koch von seinem Vater. Was den Kochs besonders gefällt, ist, dass Kundschaften zu Freund*innen werden. Hier kann zwanglos geplaudert, so manches liebevolle Detail entdeckt und die herzliche südburgenländische Gastfreundschaft in vollen Zügen genossen werden.



Dietlinde & Reinhard Koch

Öffnungszeiten

Wir ersuchen um telefonische Vereinbarung



53 TRUMMER FRUCHT GMBH

Wienerstraße 63
7551 Stegersbach
03326/54149
office@trummerfrucht.at
www.trummerfrucht.at



© Fotos: Trummer Frucht GmbH

Unser Betrieb

Mit der Überzeugung, Streuobstwiesen und alte Obstsorten aus der Region im Südburgenland zu erhalten, entstand die Idee unserer Obstpresserei.

Bei der Herstellung unserer Produkte achten wir auf die Bedürfnisse der Umwelt, denn Naturschutz liegt uns besonders am Herzen. Deshalb erhalten wir die regionalen Streuobstwiesen und behüten die Uhudlerlandschaft, ...



Soft Presse.

Eine Familie, eine Leidenschaft.

Inmitten der malerischen Landschaft des Südburgenlandes, wo die Tradition tief verwurzelt und die Liebe zur Natur allgegenwärtig ist, begann die Reise unserer Familie und unseres Betriebes. Aus einem tiefen Gefühl der Verbundenheit mit der Heimat und dem Willen, die reiche Vielfalt der Streuobstwiesen und die alten Obstsorten der Region zu bewahren, entsprang vor Generationen die Idee der eigenen Obstpresserei – Trummer Frucht war geboren.



Öffnungszeiten Bauernladen

Meierhofplatz 8, 7423 Pinkafeld
Mo – Fr 8.30 - 12.30, 13.30 - 18 Uhr
Sa 8.30 - 12.30 Uhr

Verkaufsraum

Wienerstraße 63,
7551 Stegersbach
Mo – Fr 8 - 17, Sa 9 - 12 Uhr

Karl & Martin Trummer



54 TAUCHER UHUDLERWEINGUT

Siedlungsstraße 25
7562 Eltendorf
03325/2673
Josef: 0664/50 732 47
Martin: 0660/467 68 75
josef@derLandwirt.at
www.derLandwirt.at



SÜDBURGENLAND

Keller- und Weingartenführung

mit Uhudler-Verkostungspaket

Bei einer Keller- und Weingartenführung erfährt man Wissenswertes über das Geschmacksbild des Uhudlers, seinen Ursprung und dessen Herstellung. Ob groß, ob klein, ob Gruppen oder Familien, jeder wird auf dem Hof herzlich willkommen geheißen und kann die besondere Atmosphäre genießen.

Leistungen:

- Historisches und Anekdoten
- Kommentierte Verkostung mit Jahrgangsuhudler, mindestens 13 Proben
- Kleine Speisen
- Zertifikat als Uhudler Sommelier

Infos:

- **Teilnahme:** buchbar ab 4 Personen
- **Dauer:** 2,5 bis 3 Stunden
- **Kosten:** € 59,- pro Person, inklusive Einkaufsgutschein um € 27,-



Genuss ist Kunst.

Trinken ist ein Grundbedürfnis – genießen eine Kunst.

Uhudler, Kernöl und alles andere. Kraft und Stärke, die bereits in den Produkten aus der Natur vorhanden sind, fängt die Familie Taucher ein und bewahrt sie bis zum Genuss auf. Die meisten der Produkte werden aus der Uhudlertraube und dem steirischen Ölkürbis gewonnen. Im Angebot findet man Original Uhudlerweine, Original Rübezahl Uhudler - Legendär, Traubensaft, Kürbiskernöl, Marmeladen, Edelbrände und Knabberkerne. Alle Marmeladen und Fruchtaufstriche werden mit Früchten aus dem eigenen Garten hergestellt. Eine neue Besonderheit: Uhudler im Jahrgangvergleich über 3 Jahre in den Kategorien "Alte Reben und Barrique gereift". Die Kraft und den Geschmack der Erzeugnisse kann man in der Verkostungsstube genießen. Der Betrieb befindet sich im südlichsten Bezirk des Sonnenlandes Burgenland, inmitten der Thermenregion.



Martin Taucher

Öffnungszeiten

Mo, Do, Fr, Sa 10 - 19 Uhr
Di, Mi, So nach telefonischer Voranmeldung

Ab-Hof-Verkauf + Edelbrände-Verkauf

nach telefonischer Vereinbarung



Fotos: Martin Taucher, Gerold Dobrovorny



55

LANDRASTHAUS MARIA BILD

Maria Bild 3
8382 Weichselbaum
03329/45218
reservierung@landrasthaus.at
www.landrasthaus.at



© Foto: Rene Strasser



Bitte telefonisch oder per Mail
mind. 4 Tage im voraus reservieren.



© Foto: Marion Höchtl-Weber

Aus Rasten.

Oase der Gemütlichkeit und herzliche Gastfreundschaft.

Hausmannskost und Kurzurlaub. Unser liebevoll geführter Familienbetrieb lädt Sie ein, den Alltag hinter sich zu lassen und eine einzigartige Mischung aus Tradition und kulinarischem Genuss zu erleben. Für unsere Gäste bieten wir einen Ort zum Wohlfühlen, Entspannen und geselligen Zusammensein. Ob im gemütlichen Schankhaus, bei einem Abend am Lagerfeuer im Obstgarten, einer Feier mit Ausklang im Partyraum – wir freuen uns auf zahlreiche herzliche Momente mit unseren Gästen!

© Foto: Marion Höchtl-Weber



Sabine & Roman verwöhnen die Gäste mit hausgemachten Köstlichkeiten.

© Foto: Andreas Weber



Bitte telefonisch oder per Mail
mind. 2 Tage im voraus reservieren.



© Foto: Rene Strasser

SÜDBURGENLAND

Kulinarische Tapas-Reise: Die besten saisonalen Schmankerln aus der Region an einem Abend.

Roman Rothmayer kocht Wirthausküche auf Spitzenniveau! Er nimmt euch auf eine kulinarische Reise mit 5 Gängen! Pro Gang 2 - 4 unterschiedliche kalte und warme Tapas-Gerichte. Zum Durchkosten, feiern und genießen.

Typ: Der Küchenchef geht gerne auf persönliche Präferenzen ein. Einfach vorher sagen!

Leistungen: Regionale und saisonale Köstlichkeiten in Tapas (kleine Portionen) serviert, in 5 Gängen mit je 3 - 4 unterschiedlichen kalten und warmen Gerichten.

Infos:

- **Teilnahme:** ab 4 Personen
- **Dauer:** 2 - 3 Stunden
- **Kosten:** € 32,- pro Person



© Foto: Andreas Weber

Entschleunigung erleben: kulinarischer Picknick-Genuss im Obstgarten

Sucht Euch in unserem Obstgarten das perfekte Platzerl und genießt ein besonderes Picknick mit herrlichen Ausblick in die sanfte Hügellandschaft des Südburgenlandes. Wir stellen Decke und den Picknickkorb, gefüllt mit regionalen und saisonalen Schmankerln aus der Nachbarschaft, zur Verfügung.

Leistungen: Decke, gefüllter Picknickkorb (gern auch vegetarisch) mit Geschirr, 1 Flasche Wein, 1 Flasche Apfelsaft, 1 Flasche Wasser, Brettljausen-Schmankerln aus der Region mit Aufstrichen, Gebäck, Dessert.

Infos:

- **Teilnahme:** ab 2 Personen
- **Dauer:** beliebig
- **Kosten:** € 29,- pro Person



Öffnungszeiten

Do - Sa 11.30 - 14.30, 17.30 - 21 Uhr, Sonn- und Feiertage: 10 - 15 Uhr



56 UHUDLERLAND ALPAKAS BIOHOF POMPER

Waldgasse 9
7537 Neuberg
0664/2372325
info@uhudlerland-alpakas.at
www.uhudlerland-alpakas.at



Alpakawanderung mit Picknick

Genieße eine entschleunigende Alpakawanderung mit anschließendem Picknick inmitten der Alpakas

Leistungen:

Wanderung ca. 1 Stunde, Picknick im Anschluss

Infos:

- **Teilnahme:** keine Personenvorgabe
- **Dauer:** ca. 2 - 3 Stunden
- **Kosten:** € 55,- pro pro Erwachsenen, Kinder ermäßigt
- **Buchung:** Wanderung und Picknick oder nur Picknick möglich

Er Wandern.

Uhudler
und
Alpakas
treffen
sich.

Wir sind ein Familienbetrieb. Seit Jahren haben wir 14 Alpakas am Hof, mit denen wir Wanderungen und andere Highlights anbieten. Ebenso führen wir einen Hofladen, wo unsere Streuobstprodukte, Alpakaprodukte sowie Uhudlerprodukte verkostet und gekauft werden können.



Bianca, Marcel, Luisa und Celine Pomper



Öffnungszeiten

nach telefonischer Vereinbarung



57 NATURHOF SCHRANZ

Augasse 5
7432 Oberschützen
0664/88368230
naturhof@schranz.bio
www.schranz.bio



© Foto: Wirtpphoto



© Foto: Wirtpphoto

Hofführung & Verkostung

Astrid Marion Schranz ist Bio-Bäuerin und veredelt die Gaben der Natur zu köstlichen Leckereien. Bei den Hofführung erfahren Gäste und Reisegruppen mehr über die Bio-Landwirtschaft. Bei einer Verkostung kann man sich von der Vielfalt und dem Genuss der Natürlichkeit der selbst hergestellten Produkte überzeugen.

Infos:

- **Teilnahme:** ab 20 Personen
- **Dauer je nach Führung:** 1 - 2 Stunden
- **Kosten:** ab € 6,- pro Person

SÜDBURGENLAND



© Foto: Hans-Christian Friedl Fotografie

Seminare

Am Naturhof hat man die Möglichkeit mehr über die wunderbare Welt der Natur zu erlernen. Die Naturwissenschaftlerin, Kräuterpädagogin, Grüne Kosmetik Pädagogin und Heilpflanzenexpertin nach Hildegard von Bingen, bietet Seminare zu folgenden Themen an:

- Brotbacken
- Naturapotheke
- Wildkräuter
- Hildegard von Bingen
- Naturkosmetik
- Kräuterkurse

Infos:

- **Termine:** ganzjährig auf unserer Website ersichtlich
- **Wunsch-Termine:** ab 4 Personen auf Anfrage
- **Termine für Schulgruppen:** nach telefonischer Abstimmung
- **Kosten:** je nach Art und Umfang € 50,- bis 500,-

Hofbesichtigung und Workshops nach telefonischer Vereinbarung



© Foto: Naturhof Schranz

Boden Schätze.

Raritäten aus der Natur

In unserem Naturhofladen finden Sie Raritäten und besondere Köstlichkeiten aus der Natur. Wir haben uns auf Geschenke und kleine Mitbringsel spezialisiert, gerne nach Wunsch verpackt.

Auch für Hochzeiten und Hotels bieten wir wunderbare Give-Aways und Gastgeschenke, welche mit Liebe hergestellt wurden, an. Auf Vorbestellung sind auch individuelle hergestellte Produkte und eigene Etiketten möglich. Dazu nehmen Sie bitte direkt mit uns Kontakt auf. Mein Name ist Astrid Marion Schranz, ich bin Bio-Bäuerin und veredle die Gaben der Natur zu köstlichen Leckereien.



Astrid Schranz

© Foto: Wirtpphoto



Vereinbaren Sie ihren Wunschtermin:

Shoppen genau dann, wenn es für Sie passt.

Öffnungszeiten Naturhofladen nach telefonischer Terminvereinbarung

Naturhofladen, Geschenke & personalisierte Verpackungen





HOFLÄDEN & GREISLEREIEIN:



© Fotos: Sigrüd Weiss

UHUDLEREI MIRTH Mathias

Mirths Herz schlägt für den Uhudler, jener typisch südburgenländischen Weinrebe, die mit ihrem Waldbeeraroma und der pinken Farbe bezaubert. Den kann man im Kirchenwirt in Eltendorf und in der Hoch-Zeitsschenke im Uhudlerviertel am Hochkogel zum Essen genießen. Der Wirt ist aber auch Jäger, weswegen es beim Kirchenwirt auch einen feinen Shop gibt, in dem man die Wilderei-Produkte, feine Sachen vom Hirsch, Reh und Wildschwein, kaufen kann. Uhudler natürlich auch!

www.uhudlerei-mirth.at

Kirchenstraße 7, 7562 Eltendorf



AMTMANN – KUHLES AB HOF

Praktischer geht es echt nicht mehr - in Oberschützen gibt es den Selbstbedienungs-Hofladen Amtmann - KUHles ab Hof mit Milchprodukten und mehr. Die Familie Amtmann hegt und pflegt ihre Kühe. Direkt neben dem Bauernhof in Oberschützen kann man 24h naturbelassenes Joghurt, Topfen, Frischkäse, Würstl, Eier und vieles mehr einkaufen. Für die Fruchtjoghurts kaufen sie viel Obst aus Wiesen ein. Neben ihren eigenen Produkten gibt es auch weitere Köstlichkeiten von Partner*innen aus der Region. Hier bekommt man auch ganz frische Rohmilch direkt vom Bauern! **Der Hofladen ist rund um die Uhr geöffnet**

Schützenstraße 83, 7432 Oberschützen

BAUERNHOF SZABO

Bei den Szabos, da ist die Region daheim! Das Wissen und Handwerk, das es braucht, um einen Bauernhof zu führen, hat man innerhalb der Familie über Generationen weitergegeben, und das spürt und schmeckt man auch. Knuspriges Bauernbrot, Haus- und Knoblauchwürstel, Geselchtes und viele weitere prämierte Spezialitäten vom Schwein kann man hier direkt ab Hof kaufen. Außerdem im Sortiment: frischgepresstes Kürbiskernöl.

Mi 7 - 15 Uhr, Do 7 - 17 Uhr, Fr 7 - 18 Uhr, Sa 7 - 12 Uhr
gerhard.oktober@gmail.com

Obere Hauptstraße 70, 7502 Unterwart



© Foto: Netzwerk Kulturarik-pov.at

SÜDBURGENLAND



WEINKOSTEREI VINOOTEK BURGENLAND

In der Burg Schläining kommen Weinliebhaber*innen Glas für Glas auf ihre Kosten. In der Weinkosterei Vinoothek Burgenland im Weinkeller der Burg Schläining finden Sie die besten Tropfen aus allen sechs Anbaugebieten des Burgenlandes. Alle DAC Gebiete



© Foto: Konferenzhotel Schläining GesmbH

des Burgenlands sind hier vertreten, die herrlichsten Weißweine, Rotweine, Schaumweine und Süßweine. Klassisch und biodynamisch ist in der Weinkosterei für jeden Gaumen etwas dabei. 3 klassische Weinproben € 6,-. Darüberhinaus gibt es hier ein Hotel und Restaurant, Ausstellungen, ein Friedenszentrum und Veranstaltungen.

www.burghotel-schlaening.at

Klingergasse 2-4,
7461 Stadtschläining

RIEDLINGSDORFER BAUERNLADEN

Im Riedlingsdorfer Bauernladen hängt das intensiv-würzige Aroma frisch geselchter Würste in der Luft, der sofort Appetit auf Speck, Blunzn oder Gammelschmalz macht. Dienstag ist Wursttag, und das wissen die zahlreichten Stammgäste auch! Denn im Bauernladen der Familie Zapfel werden die eigenen Schweine aufgezogen, am Hof geschlachtet und vor Ort verarbeitet: zu Leberkäse, Geselchtem, Grillwürstel oder vielfach prämierten Spezialitäten wie den Knoblauch-Würsteln, Bauchspeck, der Haussalami oder dem gekochten Selchfleisch. Wer am Wochenende spontan kochen oder grillen will, kann sich rund um die Uhr auch beim SB-Automaten eindecken. Würstel, frisch mariniertes Grillfleisch, Speck, Erdäpfel und Getränke ... mehr braucht man nicht!



© Foto: Sigrüd Weiss

www.bauernladen-zapfel.at

Sägegasse 6,
7422 Riedlingsdorf

SAULADEN BIOHOF UNGER

In der 24h-Selbstbedienungsbox des Biohofs Unger in Oberschützen kann man Tag und Nacht einkaufen gehen, und zwar frisches Schweinefleisch in Bio-Qualität sowie eine Vielzahl an veredelten Produkten, wie Hauswürstel, Blutwurst, Grillkotelett, Schweineschnitzel, Pulled Pork oder Spareribs - alles von Hansi und Judith Unger selbst hergestellt. Wer es persönlicher mag, kann am auch im Hofladen vorbeischaun, der am Freitag von 12 bis 17 Uhr geöffnet ist. Wer sein Bio-Schweinefleisch telefonisch vorbestellt, kann es nicht nur freitags, sondern auch 24h in der Sauladen-Box abholen!



© Foto: Biohof Unger

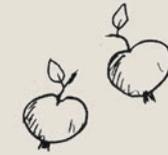
www.biohof-unger.at

Aschauer Straße 44, 7432 Oberschützen





KULINARISCHE FESTE IM BURGENLAND:



© Foto: Netzwerk Kulinarik/pov.at

KIRSCHENZAUBER

Der Zauber der Leithaberger Edelkirsche beginnt mit der Kirschblüte im April, die den Kirschblütenradweg zwischen Leithagebirge und Neusiedler See in ein Blütenmeer verwandelt. Dort werden alte Kirschensorten bewahrt und zu süßen und pikanten Produkten verarbeitet. Sind die Früchte im Juni reif, gibt es einen ganzen Reigen an kulinarischen Events: einen Kirschenmarkt, Erlebnisführungen, Wanderungen, auch für Kinder, und Kirschenzauber in der Gastronomie.

www.edelkirsche.at



5 Orte am Kirschblütenradweg



© Foto: BTG Birgit Mächtinger



WEINFRÜHLING IN DER WEINIDYLLE

Seit über 10 Jahren veranstalten die Winzer*innen der Weinidylle Südburgenland den Weinfrühling als einen der kulinarischen Schwerpunkte im Veranstaltungsreigen der Region. Bei der größten Weinveranstaltung im Südburgenland stehen die feinen Tropfen im Mittelpunkt. Zwischen Rechnitz, Eisenberg und Moschendorf ist man mit einem Shuttlebus zu über 50 Weingütern unterwegs.

www.weinidylle.at



Weinidylle Südburgenland

© Foto: Sigrild Weits



© Foto: Netzwerk Kulinarik/pov.at



© Foto: TVB-Nord, Leidenfrostova

MARTINILOBEN & GANSLESSEN

Am 11. November feiert das Burgenland seinen Landespatron, den Hl. Martin. In den Weinkellern segnet der Pfarrer den neuen Wein. Danach wandert man, vor allem im Nordburgenland, von Keller zu Keller und verkostet den neuen Jahrgang. Die perfekte Unterlage

für eine ausgedehnte Verkostungstour ist ein knuspriges Martinigansl, das mit Rotkraut und Knödel serviert wird. Am besten schmeckt ein burgenländisches Weidengansl, das auf einer saftigen Wiese großgezogen wurde.

www.burgenland.info



im ganzen Burgenland



© Foto: BTG Birgit Mächtinger



UHUDLERFESTE IM SÜDBURGENLAND

Einen Ausflug ist das Südburgenland immer wert! Ein Fest mit den Uhudler-Produzent*innen zu feiern, ist aber schon eine ganz spezielle Sache! In der Kellergasse am Hochkogel nahe Eltendorf und in der malerischen Kellergasse in Heiligenbrunn wird Ende August, Anfang September, zur Sturmzeit, gefeiert. Uhudler-Sturm, -Wein und -Frizzante, dazu feine Heurigenschmankerl erwarten die Gäste. Wer den Herbst nicht abwarten will: auch das ganze Jahr über gibt es einige Uhudler-Events.

www.uhudlerland.at

www.heiligenbrunn.at



Kellergassen am Hochkogel und Heiligenbrunn

© Foto: Klemens Koenig



STERZ FESTIVAL

Im September wird der Sterz gefeiert – ein uraltes, burgenländisches Traditionsgericht, das alle noch aus Omas Küche kennen. Bei den Sterz Festivals in der Kellergasse Purbach und auf Schloss Tabor wird der Sterz klassisch serviert oder ganz neu interpretiert. Von Schmalz & Bohnen bis hin zu veganen Varianten. Rundherum gibt es Kochkurse und Sterzwochen in den Gasthäusern im ganzen Land.

www.burgenland.info



Kellergasse in Purbach und auf Schloss Tabor in Neuhaus am Klausenbach



BURGENLÄNDISCHE GENUSSVIELFALT

an einem Ort

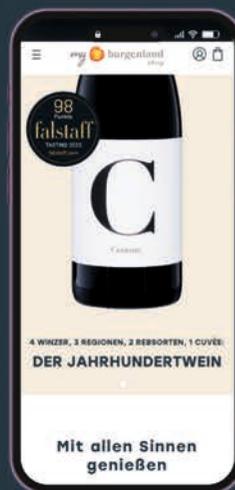
my  burgenland
shop



Entdecken Sie pannonischen Genuss auf 300 Quadratmetern im **Designer Outlet Parndorf**: eine große Weinauswahl, Genussprodukte, Geschenke und vieles mehr. Im my burgenland Shop gibt es über 600 Artikel von mehr als 150 burgenländischen Produzent:innen zu entdecken. Hier können Sie die Vielfalt der burgenländischen Produzent:innen genussvoll an einem Ort erleben. In regelmäßigen Abständen finden im Shop kostenlose **Verkostungen** mit unseren heimischen Produzent:innen statt. Anschließend können die neu entdeckten Lieblingsprodukte für Zuhause gekauft werden.

REGIONALER GENUSS IM BISTRO

Auf der großzügig angelegten Terrasse vor dem Shop warten burgenländische Spezialitäten aus unserem Bistro auf Sie. Klassiker wie **Burgenländer Kipferl**, **Topfenstrudel** oder auch pikante Snacks wie **Grammelpogatscherl** oder eine **Wildplatte** mit Produkten aus der Region stehen auf der Speisekarte.



BEQUEM NACH HAUSE LIEFERN LASSEN

Parallel zu unserem Shop in Parndorf finden Sie unser Angebot an Weinen und Genussartikeln auch online unter

myburgenland.shop

KULINARISCHES erleben

Ende nie ...



SIE WOLLEN MEHR ERFAHREN?

www.burgenland.info

Am Sackerl finden Sie den Online-Blätterkatalog mit Direktlinks zu unseren **Produzent*innen** und ihren Erlebnissen.
Einfach QR-Code einscannen und unsere Broschüre digital genießen.