

Kostbares Kamptal

- Offene Kellertüren und Ab-Hof-Verkauf am 5. September
- Genussvolle Entdeckungen
- Kostbare Weine

27. August bis 27. September 2026



WEINKULTUR
kamptal

www.weinkultur-kamptal.at

Kostbares Kamptal 2026

Manches gewinnt mit der Zeit an Charakter – das gilt für große Weine ebenso wie für gelungene Veranstaltungen. Anfang September ist es endlich so weit: Die Riedenweine des Jahrgangs 2025 präsentieren sich nach fast einem Jahr Reife der Öffentlichkeit und zeigen ihr ganzes Potenzial. Bereits zum 14. Mal laden engagierte Winzerinnen und Winzer sowie Gastronomiebetriebe dazu ein, Wein und Kulinarik in persönlicher Atmosphäre

zu erleben. Rund um die offenen Kellertüren am 5. September gibt es eine Fülle von genussvollen Veranstaltungen, bei denen regionale Spezialitäten und hochwertige Produkte im Mittelpunkt stehen. Lassen Sie sich inspirieren und entdecken Sie die Vielfalt des Kamptals – eines der bedeutendsten Weinbaugebiete Österreichs. Wir wünschen Ihnen genussvolle Stunden, spannende Begegnungen und viel Freude bei Ihrer kulinarischen Entdeckungsreise.

www.weinkultur-kamptal.at

Das Kamptal lädt ein:
Mit Freunden den
Spätsommer feiern!





Entdecken, verkosten, genießen:
Die Kamptaler Winzer laden ein.

Offene Kellertüren und Ab-Hof-Verkauf

Samstag, 5. September, 10 bis 18 Uhr

19 Winzerinnen und Winzer laden Sie ein, ihre Weine persönlich kennenzulernen. Nutzen Sie die Gelegenheit, den aktuellen Jahrgang zu verkosten, mit den Winzerinnen und Winzern ins Gespräch zu kommen und spannende Einblicke in ihre Weingüter zu erhalten. Bereits am **Freitagnachmittag öffnen zehn Weingüter** ihre Türen für Besucherinnen und Besucher.

Im Mittelpunkt der Verkostungen stehen die Lagenweine des Jahrgangs 2025 sowie die im Sommer abgefüllten Kamptal DAC Reserve-Weine. Diese präsentieren sich besonders dicht, charaktervoll und ausdrucksstark – ein spannender Kontrast zu den frischen, leichteren Weinen, die bereits im Frühjahr ihre Premiere gefeiert haben. Darüber hinaus bieten viele Weingüter auch gereifte Jahrgänge an und ermöglichen so einen faszinierenden Blick auf die Entwicklung ihrer Weine.

Bei freiem Eintritt erwartet Sie die ideale Gelegenheit, neue Weine und Winzerinnen und Winzer zu entdecken, verschiedene Jahrgänge miteinander zu vergleichen und den eigenen Weinkeller mit besonderen Tropfen zu bereichern.

Genussvolle Entdeckungen

Wo große Weine entstehen, hat auch die Kulinarik ihren festen Platz. Wie eng Genuss und Wein im Kamptal miteinander verbunden sind, zeigen die vielfältigen Veranstaltungen im Rahmen von „Kostbares Kamptal“, bei denen Winzerinnen und Winzer sowie Wirte zu besonderen Genusserebnissen einladen.

Das kulinarische Angebot ist ebenso abwechslungsreich wie die Weine: von gemütlichen Grillabenden und Picknicks über regionale Wirtshausküche bis hin zu herbstlichen Wildspezialitäten und raffinierten Menüs heimischer Top-Köche. Für jeden Geschmack ist das Passende dabei.



Kleine Köstlichkeiten, große Weine.

Offene Kellertüren und Ab-H

Öffnungszeiten:

Samstag, 5. September,
10 bis 18 Uhr

FR = zusätzlich am Freitag,
4. September, 14 bis 18 Uhr,
geöffnet

3492 Engabrunn

**WINZERHOF
MAYER-HÖRMANN** **FR**
Kirchengasse 17
Tel. 0664/101 70 56
www.veltliner.at

3550 Langenlois

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

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

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

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

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

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

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

3552 Lengenfeld

WEINHOF ANDERL **FR**
Gföhlerstraße 7
Tel. 0650/513 13 97
www.anderlwein.at

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

3550 Mittelberg

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

3553 Reith

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

3553 Schiltern

**WEINGUT THOMAS
HERNDLER** **FR**
Karglstraße 1
Tel. 0664/633 12 17
www.weingut-herndler.at

3562 Schönberg- neustift

**WEINGUT KARIN &
STEFAN LEOPOLD** **FR**
Schönberg-Neustift
Tel. 0664/435 32 93
www.leopold.at

3491 Straß im Straßertal

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

3561 Zöbing

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

WEINGUT FAMILIE FREI
Am Heiligenstein 24
Tel. 02734/25 27
www.weingut-frei.at

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

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

of-Verkauf am 5. September



Geöffnete Heurigen

Der Heurige, oder auch Buschenschank genannt, zählt zu den nicht mehr wegzudenkenden gastronomischen Kulturgütern Niederösterreichs. Gerade im Kamptal gibt es noch zahlreiche von Winzern betriebene Lokale, in denen der Eigenbauwein ausgeschenkt wird.

Geöffnet ist ein typischer Heuriger nicht das ganze Jahr über, sondern übers Jahr verteilt immer wieder tage- oder wochenweise. Man sagt: „Er hat ausgesteckt!“ Signalisiert wird das durch einen am Eingang weithin

sichtbar angebrachten und zur besseren Kenntlichkeit mitunter farbenfroh beleuchteten „Buschen“ aus mehreren Zweigen.

Getrunken wird beim Heurigen üblicherweise der – Heurige! Damit ist der Wein des aktuellen (oder auf Österreichisch „heurigen“) Jahrgangs gemeint. Gegessen wird beim Heurigen natürlich auch – meistens deftig und kalt (z.B. die bei fast jedem Heurigen anzutreffenden Hauerjausen), aber bei Heurigen, die eine Gastgewerbekonzession haben, auch verfeinert und warm.

Ausg'steckt is'
bei:



Genussvolle Entdeckungen





II GENUSSVOLLES KAMPTAL

*DIE WEINGÜTER STEININGER & EITZINGER
UND DAS KÜHSTEIN.HAUS ZU GAST IN DER
STEININGER LOISIUM WEINWELT*

Donnerstag, 27. August, 18 Uhr

Entdecken Sie das Kamptal von seiner besonderen Seite und erleben Sie einen exklusiven Rundgang durch die Weinwelt der Familie Steininger. Bei mehreren Stationen ausgehend vom ikonischen Kubus über das kühle Kellerlabyrinth erwarten Sie ausgewählte Weine vom Weingut Steininger und Weingut Eitzinger, begleitet von feiner Kulinarik aus dem Kühstein.HAUS. Freuen Sie sich auf spannende Einblicke in die Welt des Weins und einen unvergesslichen Abend voller Genuss, Atmosphäre und Kamptaler Lebensfreude in einer außergewöhnlichen Location.

Im Keller haben wir erfrischende 12°C, bitte eine Jacke oder Umhang mitnehmen.

Preis: € 89,-

Anmeldung unter: erleben@steininger-weinwelt.at

*Steininger Loisiium Weinwelt
Loisiium Allee 1, 3550 Langenlois
www.steinger-weinwelt.at*

II GRILLABENDE: GENUSS UNTER FREIEM HIMMEL

PARK HOTEL SCHLOSS HAINDORF

Donnerstage, 27. August,

3. & 10. & 17. & 24. September, 19 bis 21.30 Uhr

Lust auf einen entspannten Sommerabend mit köstlichem Grillduft, guter Stimmung und netten Gesprächen? Dann kommen Sie unseren Grillabenden ins Winzerdorf im Schlosspark!

Es erwartet Sie eine feine Auswahl an Grillspezialitäten vom Schwein, Rind und Geflügel, dazu Halloumi-Grillkäse, buntes Grillgemüse, knackige Salate, Folienerdäpfel und Maiskolben. Für die passende Erfrischung sorgen sommerliche Cocktails.

Falls es zu kalt sein sollte, können die Gäste gerne im Restaurant sitzen & es wird im Innenhof gegrillt. Bei Schlechtwetter (Regen) ist das Event abgesagt! Gäste können dann wie gewohnt à la Carte im Restaurant speisen.

Preis: € 35,- all you can eat (exkl. Getränke)

Kinder bis 4 Jahre sind unsere Gäste,

Kinder von 5 – 11 Jahren erhalten 50% Ermäßigung,

Kinder von 12 – 15 Jahren 30% Ermäßigung.

Anmeldung erwünscht: office@haindorf.at oder

Tel. 02734/26 93

Hotel Schloss Haindorf

Krumpöck-Allee 21, 3550 Langenlois

www.haindorf.at





🍴 KELLERGASSENFEST AM SAUBERG

Freitag und Samstag, 28. & 29. August, Fr 16 Uhr, Sa 11 Uhr

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

Kellergasse am Sauberg
3550 Langenlois
www.langenlois.at

🍴 GAISBERG UNCORKED WEINKULINARIUM

MARKTPLATZ,
STRASS IM STRASSETAL

Freitag, 28. August, 18 bis 22.30 Uhr

Eine Tafel im mediterranen Ambiente zwischen der berühmten Loretokapelle und dem Gschinzbach mitten in Straß. 5-gängiges Menü mit Haubenkoch und dem Strasser Hof, dazu die besten Weine vom Gaisberg, launig präsentiert von unseren Winzern. Ein genussreicher und unterhaltsamer Abend. Bei Schlechtwetter findet die Veranstaltung im Saal des Strasser Hofes statt.

Preis: € 150,- inkl. Sektempfang, Gedeck, 5-gängiges Menü, 3 Weine vom Gaisberg je Gang, Mineralwasser, Nachverkostung der Weine & beste Unterhaltung
Anmeldung: Online-Ticketshop auf www.weinkontraste.at

Eisenbock's Strasser Hof
Marktplatz 30, 3491 Straß im Strassertal
www.strasserhof.at





|| BACKHENDL & GRÜNER VELTLINER

BRÜNDLMAYER IM
WEINGARTEN, LANGENLOIS

**Samstag und Sonntag,
29. & 30. August,
5. & 6. und 12. & 13. September,
19. & 20. September
12 bis 18 Uhr**

Genießen Sie mitten in den Weingartenzeilen, zwischen Liegestühlen und Heurigenbänken, unser legendäres ausgelöstes Backhendl mit Erdäpfel-Vogerlsalat. Dazu servieren wir ein Glas Bründlmayer Grüner Veltliner – die perfekte Begleitung für einen genussvollen Sommertag im Weingarten. Nur bei Schönwetter.

Preis p. P. € 29,50

Portion Backhendl mit Erdäpfel-Vogerlsalat & Preiselbeeren, 1 Achterl Bründlmayer Grüner Veltliner 2025 (solange der Vorrat reicht)

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

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

|| WEIN & GRILL

RESTAURANT
ZUR SCHONENBURG,
SCHÖNBERG AM KAMP

Samstag, 29. August, 17 bis 20 Uhr

Genuss vom Grill, begleitet mit umfassender Weinauswahl aus dem Kamptal

Preis: € 29,90

**Reservierung: 02733/82 02 oder
info@zurschonenburg.at**

*Restaurant & Hotel zur Schonenburg
Hauptstraße 38, 3562 Schönberg am Kamp
www.zurschonenburg.at*



|| RIEDENWANDERUNG AUF DEN KÄFERBERG MIT FRED LOIMER

WEINGUT FRED LOIMER, LANGENLOIS

Sonntag, 30. August, 11 bis 14 Uhr (nur bei Schönwetter)

Erleben Sie die Riede Käferberg gemeinsam mit Winzer Fred Loimer bei einer geführten Riedenwanderung und entdecken Sie die Besonderheiten dieser einzigartigen Weinlage. Erfahren Sie Wissenswertes über den Weinbau, das Terroir und die Philosophie des Weinguts – direkt dort, wo die Weine ihren Ursprung haben.

**Preis: € 39,- inklusive Sektempfang, Jause und Weinverkostung.
Wir bitten um Voranmeldung unter weingut@loimer.at**

*Weingut Fred Loimer
Haindorfer Vögerlweg 23, 3550 Langenlois
www.loimer.at*



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

Jeden Freitag & Samstag im September

Matthias Schütz kreiert ein raffiniertes 4-Gänge-Menü, das von der mit einem Michelin-Stern ausgezeichneten Küche des Heurigenhofs Bründlmayer geprägt ist. Jeder Gang wird von einem sorgfältig ausgewählten Bründlmayer-Wein begleitet – von eleganten, perfekt ausbalancierten Jahrgängen bis hin zu gereiften Kostbarkeiten aus dem Keller. Wein und Küche verschmelzen zu einem harmonischen Genusserebnis.

Den krönenden Abschluss bildet eine Auswahl feinsten Maître-Antony-Käsespezialitäten, serviert vom Holzbrett. Dazu haben Sie die seltene Gelegenheit, gereifte Bründlmayer-Weine aus den vergangenen Jahrzehnten zu verkosten und die beeindruckende Reifefähigkeit großer Kamptaler Weine zu erleben.

Preis € 199,- inkl. Menü, Wein, Wasser & Kaffee

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

|| ERSTE LAGEN-PRÄSENTATION

WEINGUT FRED LOIMER, LANGENLOIS

**Freitag und Samstag, 4. & 5. sowie 11. & 12. September,
10 bis 17 Uhr**

Wir präsentieren unsere Erste Lagen 2024 mit korrespondierenden Käsespezialitäten von Robert Paget aus Dien-dorf am Kamp mit passenden Chutney-Spezialitäten von Andrea Gillinger.

Preis pro Person und Termin: € 39,-

**Um Voranmeldung wird gebeten: Tel. 02734/2239-0,
weingut@loimer.at**

Weingut Fred Loimer

Haindorfer Vögerlweg 23, 3550 Langenlois

www.loimer.at





|| PICKNICK IM WEINGARTEN IN DEN WEINGÄRTEN DER FAMILIE KARIN LEOPOLD

Freitag und Samstag, 4. & 5. September, ab 16 Uhr

Verbringen Sie einen genussvollen Nachmittag in unseren idyllischen Weingartenterrassen und lassen Sie den Alltag hinter sich. Um € 20,- pro Person erhalten Sie ein Glas Wein sowie einen liebevoll gefüllten Picknickkorb mit einer herzhaften Jause. Freuen Sie sich auf gemütliche Stunden, gute Gespräche und die Gelegenheit, unsere jungen Winzer Andreas und Florian persönlich kennenzulernen.

Preis: € 20,-

Anmeldung bis 31. August 2026 bei

Karin (0664/435 32 93) oder Florian (0664/532 21 88)

Weingut Familie Karin Leopold

3562 Schönbergneustift 30

www.leopold.at

|| TERROIR & FRITES: BIOWEIN TRIFFT KNUSPRIGE ERDÄPFEL IM WEINGARTEN DES WEINGUTS ROSNER

Freitag, 4. September, 16 bis 22 Uhr (nur bei Schönwetter)

Eine einzigartige Ménage-à-trois erwartet Sie! Feldtheorie, Ilkerl-Luf und Rosner, drei befreundete Weingüter, die Leidenschaft für exzellenten Wein und biologischen Anbau teilen, laden zu einer ungezwungenen Verkostung. Dabei treffen authentische Bioweine auf hochwertige Pommes, umrahmt von der malerischen Kulisse mit atemberaubendem Weitblick über das spätsommerliche Langenlois. Lassen Sie sich von der einladenden Atmosphäre verzaubern, während die lebendige Säure der Weine das reiche Aroma der knusprigen Erdäpfel perfekt ergänzt.

Preis: nach Konsumation

Keine Anmeldung notwendig

Im Weingarten des Weinguts Rosner

Großer Buriweg 29, 3550 Langenlois

www.rosnerwein.at



|| ALT BEKANNT. NEU GEDACHT. EINFACH ANDERS. SUNSET POP UP HEURIGER IM SCHWEIGERKELLER, ZÖBING

Freitag bis Sonntag, 4. bis 6. September, 17 bis 22 Uhr

Ein Abend im Weinkeller, wo sich zwei Welten treffen: Brettljause & Wein. Das junge, dynamische Gastro-Duo Alice & Klaus Gutman treffen auf das leidenschaftliche Winzerpaar Irina & Alex – und verwandelt den urigen Weinkeller für ein Wochenende in etwas Besonderes. Heurigenklassiker, wie du sie noch nie gekostet hast! Vergiss den Heurigen von gestern. Hier wird das Vertraute neu erzählt: kalte Köstlichkeiten, die auf altbewährten Rezepten fußen – aber mit Mut, Handwerk und einem Blick fürs Detail auf ein völlig neues Niveau gehoben werden. Der Wein dazu? Direkt vom Winzer. Zum Abschluss führen dich Irina & Alex persönlich durch eine Weinverkostung – mittendrin im Gewölbe, dort wo der Wein entsteht.

Limitierte Plätze, Voranmeldung: reservierung@gasthaus-gutmann.at

Weingut Alexander Schweiger

Lauser Kellergasse 6, 3561 Zöbing

www.weingut.schweiger.at

MAGNUM PARTY IN DER KELLERGASSE MITTELBERG

KELLER VON MANFRED GRUBER

Freitag, 4. September, ab 17 Uhr

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

Eintritt: Abendkassa € 35,- / Vorverkauf € 30,-

Vorverkauf in den Weingütern, im Büro Kultur Langenlois oder online unter www.kulturlangenlois.at

Kellergasse Mittelberg

www.mittelberg.at



VINO & VINYASA

WEINGUT BRANDL, ZÖBING

Samstag, 5. September 2026, 16 Uhr

„Vino und Vinyasa“ ist ein Nachmittag/Abend voller Entspannung, Bewegung, schöner Momente, netter Gespräche und Genuss. Gemeinsam mit der lieben Evi, unserer Yogatrainerin, tauchen wir mitten in den Weingärten in einen achtsamen Yoga-Vinyasa-Flow ein – umgeben von Reben, frischer Luft und einer ganz besonderen Atmosphäre. Im Anschluss lassen wir den Abend bei einer gemütlichen Weinverkostung im Keller ausklingen. Neben Wein bieten wir auch Alkoholfreies wie Traubensaft und Verjus-Spritz an. Wir freuen uns auf einen schönen Nachmittag mit euch!

Preis: € 40,-

Anmeldung bei Ines Brandl unter Tel. 0650/999 60 17

Weingut Brandl

Lauserkellergasse 1, 3561 Zöbing

www.weingut-brandl.at





FEUERFLECKEN TRIFFT GRÜNER VELTLINER & FRIENDS

LEHR KELLER ETTENAUER,
LANGENLOIS

**Samstag und Sonntag, 5. & 6. September,
11 bis 21 Uhr**

Am ersten September-Wochenende präsentieren die Weinmacher der Familie Ettenauer im „Lehr Keller“ ihre prämierten Weine (Jahrgang 2025 und gereifte Lagenweine aus den Vorjahren). Die Familienköche Birgit & Michi (vormaliges „Herdsache-Team“) bestreiten den kulinarischen Rahmen mit Feuerflecken, „klassisch“ mit Knoblauchsalm oder „gesund“ mit Kräuterrahm oder in der „Zupften Sau-Variante“ (Küchenzeiten von 11 bis 14 Uhr und 17 bis 20 Uhr). Genießen Sie unter dem großen, schattigen Nussbaum vor dem schönen „Lehr Keller“ feine Weine, knusprige Feuerflecken und lässige Lounge Musik. Mit dem schönen Ausblick auf den Weinberg „Heiligenstein“ – eine perfekte Kombination für Weinliebhaber (der Familie Ettenauer) und solche die es noch werden wollen.

Kostpauschale € 10,-
Feuerflecken nach Konsumation
Keine Anmeldung notwendig

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

ÖTW ERSTE LAGEN PREMIERE 2026

IM SCHLOSSPARK GRAFENEGG

Samstag, 5. September, 13 bis 18 Uhr

(bei Regen in der Alten Scheune Grafenegg)

Einmal im Jahr werden die ÖTW Ersten Lagen noch vor ihrer offiziellen Freigabe präsentiert. Im Park von Schloss Grafenegg können Sie rund 300 Weine des aktuellen Jahrgangs verkosten – persönlich eingeschenkt von den Winzerinnen und Winzern. Die Weine sind nach Ersten Lagen geordnet und laden dazu ein, Terroir, Herkunft und Stil der einzelnen Weingüter zu entdecken und direkt mit den Produzenten ins Gespräch zu kommen.

Den stimmungsvollen Abschluss bildet am Abend ein Konzert des Mahler Chamber Orchestra mit Teddy Abrams und Yuja Wang im Rahmen des Grafenegg Festivals. Mit einer Konzertkarte des Tages ist der Eintritt zur Weinverkostung frei!

Eintritt mit Konzertkarte des Tages frei

Tageskassa ohne Konzertkarte: € 30,-

Vorverkauf auf oetw.at: € 25,-

Gläserpfand (Zalto-Glas): € 30,-

(bitte in bar, wird bei Rückgabe retourniert)

Gratis-Shuttle zwischen Bahnhof Wagram-Grafenegg und Schloss Grafenegg (kein Shuttle nach dem Konzert).

Schloss Grafenegg

3485 Grafenegg

www.oetw.at





WILDES VERGNÜGEN

WEINGUT TOPF,
STRASS IM STRASSETALE

Samstag, 5. September, 18 Uhr

Das Weingut Topf lädt zum dreizehnten Wilden Vergnügen in die Jagdstube der Winzerfamilie! Dieses Jahr begrüßen wir einen Verfechter der alpinen Küche: Peter Zyka. Nach seiner Ausbildung zog es ihn zunächst ins Yara Nikkei auf den Cayman Islands und anschließend in den hohen Norden Deutschlands, bevor er in seiner Heimat ankam und sein Können heute im Kitzbüheler Steghaus am Schwarzsee unter Beweis stellt. Sein Credo ist die kompromisslose Verarbeitung hochwertiger, saisonaler Produkte aus der Region.

Genau der Richtige für unser Wildes Vergnügen, bei dem Peter heimisches Wild aus den Revieren der Winzerfamilie zu einem sinnlichen Fünf-Gänge-Menü verarbeiten wird. Dazu präsentieren die Winzer Hans, Hans jun. und Maximilian Topf zu jedem Gang einen Dreier-Flight ausgewählter Raritäten aus ihrer privaten Vinothek.

Preis: € 170,-

Anmeldung: office@weingut-topf.at

Weingut Familie Topf

Placherkellergasse 420, 3491 Straß im Straßertale

www.weingut-topf.at

BBQ & WINE

MO'S IM KAISER'S HOF,
STRASS IM STRASSETALE

Donnerstag, 10. September, ab 17.30 Uhr

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

Preis nach Konsumation

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

Kaiser's Hof

Herrengasse 82, 3491 Straß im Straßertale

www.kaisershof.at





WALDVIERTLER TISCHKULTUR IM SCHLOSSPARK GRAFENEGG

Donnerstag, 10. September, 18 Uhr

Zum Abschluss der diesjährigen Saison lädt die Waldviertler TischKultur zu einem besonderen Dinner: Toni Mörwald, eine der Ikonen der österreichischen Gastronomie, gestaltet gemeinsam mit Philip Hagenauer (Executive Chef Schloss Grafenegg) ein Menü, das die Schätze des Waldviertels mit gehobener Kulinarik vereint. Die Veranstaltung bildet den festlichen Ausklang des Grafenegg Festivals und verbindet die kulinarischen Highlights der Region mit dem einzigartigen Ambiente des Schlossgartens. Gäste dürfen sich auf ein exklusives mehrgängiges Menü, ausgewählte regionale Weine und kunstvolle Überraschungen freuen.

Preis: € 180,-

Anmeldung: www.waldviertel.at/tischkultur-grafenegg

Schloss Grafenegg

3485 Grafenegg 10

www.grafenegg.com

GROSSE HÄMMER WEINKULINARIUM VINOTHEK ALTE SCHMIEDE, SCHÖNBERG AM KAMP

Freitag, 11. September, ab 19 Uhr

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

Preis: € 82,-

Sekt-Empfang, Menü, Weine

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

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





|| FRÜHSTÜCK & KAMPTAL-SEKT

RESTAURANT ZUR SCHONENBURG, SCHÖNBERG AM KAMP
Samstag, 12. September, 8 bis 11 Uhr

Reichhaltig regional frühstücken und verschiedene Sekte und Frizzante aus dem Kamptal verkosten.

Preis: € 22,90

**Reservierung: 02733/82 02 oder
info@zurschonenburg.at**

*Restaurant & Hotel zur Schonenburg
Hauptstraße 38, 3562 Schönberg am Kamp
www.zurschonenburg.at*



|| KÖSTLICH.REGIONAL.HOLZPLATZ

GENUSSMARKT, HOLZPLATZ LANGENLOIS

Samstag, 12. September, 9 bis 13.30 Uhr

Regionalität ist in einer Stadt, die sich seit Jahrhunderten dem Weinbau verschrieben hat, gelebte Selbstverständlichkeit. Winzer, Gastronomen, Produzenten regionaler Lebensmittel sowie Handwerker und Künstler präsentieren ihre Köstlichkeiten und Werke am Holzplatz. Bei jedem Termin sorgt Live-Musik mit Künstlern aus der Umgebung für eine gemütliche Kulisse.

www.langenlois.at

|| VINEYARD BREAKFAST

BRÜNDLMAYER IM WEINGARTEN

Sonntag, 13. September, 9 bis 12 Uhr

Samstag, 19. September, 9 bis 12 Uhr

(nur bei Schönwetter)

Vineyard Breakfast lädt zu einem besonderen Morgen mitten in unserem Pinot Noir-Weingarten ein. Zwischen den Reben erwartet Sie ein liebevoll zusammengestelltes Frühstück-Potpourri mit feinen Köstlichkeiten. Genießen Sie die einzigartige Atmosphäre und erleben Sie die Verbindung aus regionaler Frühstückskultur und modernen Akzenten. Ein Glas Bründlmayer Fizz (alkoholfrei) rundet das Erlebnis stillvoll ab und macht den Morgen zu einem genussvollen Start in den Tag.

**Preis € 39,- Frühstück-Potpourri
inkl. einem Glas Bründlmayer Fizz**

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





|| KAMPTALER GAUMENFREUDEN BEIM SONNTAGS-BRUNCH

ARCHE NOAH, SCHILTERN

Sonntag, 13. September, 10 bis 15 Uhr

Ausreichend Zeit zum Innehalten im ARCHE NOAH Schaugarten und die Vielfalt zu genießen, bietet auch heuer wieder der ARCHE NOAH Sonntags-Brunch. Das Team der Gartenküche rund um Christoph Max Stocker und Karl Schwillinsky tischt reichhaltig mit kulinarisch-saisonalen Themenschwerpunkten auf. Vom klassischen Frühstück bis zum mediterranen Antipasti-Teller, von der knackig frischem Jung-Gemüse-Hauptspeise bis zur altösterreichischen Mehlspeise. Der Brunch ist für den „langsamen Genuss“ gedacht. Das bedeutet, man kann gerne dazwischen eine Gartenführung oder kleinen Spaziergang machen und dann wieder zum reservierten Platz zurückkehren und erholt weiter essen, trinken und verweilen.

Preis: € 49,- Brunch inkl. 1 Heißgetränk, sonstige Getränke extra, Kinder zahlen weniger
Erhaltungsbeitrag für den Schaugarten bitte im ARCHE NOAH Shop begleichen: € 6,- ohne Führung, € 13,- mit Führung

Reservierung: gartenkueche@arche-noah.at

Rückfragen: 0699/171 705 05

ARCHE NOAH Schaugarten
Obere Straße 40, 3553 Schiltern
www.arche-noah.at

|| HEURIGEN TAKEOVER BY ALEX UND LISA NASTL

WEINGUT NASTL, LANGENLOIS

Donnerstag bis Samstag, 17. bis 19. September, ab 16 Uhr

Für drei Tage übernimmt die junge Nastl-Generation das Ruder. Mit frischen Ideen, stilvollem Ambiente und entspannter Musik möchten Alex, Lisa & Co. dem traditionellen Heurigen einen modernen Anstrich verleihen – ohne dabei seine Wurzeln zu verlieren. Denn eines ist klar: Was den NastlHeuriger seit Generationen ausmacht, bleibt. Deshalb dürfen auch eure Lieblingsklassiker, allen voran die Sausemmeln, nicht fehlen. Während Alex & Lisa den NastlHeuriger übernehmen, sorgt Christian dafür, dass der Wein im Mittelpunkt bleibt. Er nimmt euch mit auf eine genussvolle Reise durch das Sortiment des Weinguts. Bei exklusiven Weinverkostungen und persönlichen Winzer Talks präsentiert er nicht nur die beliebtesten Klassiker, sondern öffnet auch ausgewählte Raritäten aus dem Keller – Weine, die nur selten ins Glas kommen. Authentisch, persönlich und mit spannenden Einblicken in die Arbeit hinter jeder Flasche.

Weingut Nastl

Kühsteingraben 24, 3550 Langenlois

www.nastl.at





**🍷 FINE WINE TUNES
BY DJ KONFETTI**
WEINGUT LOIMER, LANGENLOIS
**Freitag, 18. September, 18 Uhr –
After Work bis 22 Uhr**
... und danach direkt ins Wochenende.

Feier den Start ins Wochenende mit entspannten Beats, ausgezeichneten Weinen und einzigartiger Atmosphäre im Weingut Loimer. Fine Wine Tunes verbindet After-Work-Feeling mit feinen Weinen und den besten Sounds von DJ Konfetti. Einfach zum Genießen – hier treffen entspannte Vibes auf guten Geschmack.

**Vorverkauf: € 29,-, Abendkassa: € 35,-
Inklusive ausgewählte Weine & endless Tunes.
Tickets & Infos: www.loimer.at**

*Weingut Fred Loimer
Haindorfer Vögelweg 23, 3550 Langenlois
www.loimer.at*

🍷 WINZERDORF & PLATZKONZERT
AM HOLZPLATZ LANGENLOIS

Freitag, 18. September, 18.30 Uhr

Genieße einen gemütlichen Abend im stimmungsvollen Winzerdorf am Holzplatz in Langenlois. Für die musikalische Umrahmung sorgt die Stadtkapelle Langenlois mit einem traditionellen Platzkonzert und schafft die perfekte Atmosphäre für einen genussvollen Sommerabend. Die Winzer Hackl, Stauder und Traxler verwöhnen mit erlesenen Weinen – erhältlich glasweise oder flaschenweise. Außerdem stehen Traubensaft und Mineralwasser bereit. Für das leibliche Wohl ist mit regionalen Schmanckerln bestens gesorgt.

Freier Eintritt.

www.langenlois.at





SEPTEMBERLESE, DIE ZWANZIGSTE LITERARISCHER SPAZIERGANG IN LANGENLOIS

Samstag, 19. September, 18 Uhr

Lesung, Musik und Wein - das verspricht das Konzept der Septemberlese seit mittlerweile 20 Jahren. An zwei Tagen können Sie sich an erstklassiger österreichischer Literatur und kongenialer Musik erfreuen. Auch der Wein, als Aushängeschild der Stadt Langenlois, spielt eine wesentliche Rolle.

Freuen Sie sich auf einen stimmungsvollen Abend mit Literatur und Musik an besonderen Schauplätzen. Katherina Braschel, Cornelia Travnicek und Claudia Rossbacher lesen aus ihren aktuellen Werken – von bewegender Familiengeschichte über humorvolle Gegenwartsliteratur bis hin zum spannenden Steirerkrimi. Zwischen den Lesungen begleiten Franziska Hatz (Akkordeon, Gesang) und Andrea Fränzel (Bass), bekannt von „Großmütterchen Hatz“, den Abend musikalisch.

Preis im Vorverkauf: € 29,50

DIE STROTTERN BEIM RIEDENPORTRAIT AM WEINWEG

Sonntag, 20. September, 11.30 Uhr (bei Schlechtwetter in der Basilika)

Eine Matinee der Extraklasse verspricht der Sonntag, wenn Klemens Lendl und David Müller, besser bekannt als „Die Strottern“, die zwanzigste Septemberlese stimmungsvoll mitten in den Weinbergen ausklingen lassen. Mit den Strottern, den bekanntesten Vertretern des modernen Wienerliedes, darf zudem auf ihr 30-jährige Bandjubiläum angestoßen werden.

Preis im Vorverkauf: € 24,-

KulturLangenlois

Kamptalstraße 3, 3550 Langenlois

Tickets: www.kulturlangenlois.at



OKTOBERFEST-VIBES

*RESTAURANT ZUR SCHONENBURG,
SCHÖNBERG AM KAMP*

Samstag, 26. September, ab 17 Uhr

Traditionelle Schmankerln, Livemusic und regionale Weine

Freier Eintritt

Restaurant & Hotel zur Schönenburg

Hauptstraße 38, 3562 Schönberg am Kamp

www.zurschonenburg.at

**PRÄSENTATION DER
LANGENLOISER
WEINCHAMPIONS**
KAISER JOSEF-PARK, LANGENLOIS
Sonntag, 27. September, 11 Uhr

Der Weinbauverein Langenlois und die Vinothek Ursin Haus laden zur Präsentation und Prämierung der besten Weine der Herbst-Verkostung ein. Traditionell wird im Herbst auch das „Weingut des Jahres“ in Langenlois gekürt. An der Weinbar gibt es die besten drei Weine und Sekte je Kategorie zu verkosten. Kleine Snacks gegen Bezahlung.

Freier Eintritt

www.langenlois.at



TABLE D'AMIS MIT MARCO GANGL
*RESTAURANT HIMMELREICH UND WEINGUT JOSEF
FRITZ IM HEURIGENHOF BRÜNDLMAYER*
Sonntag, 27. September 2026, 18.30 Uhr

Als ehemaliger Küchenchef vom Heurigenhof Bründlmayer freuen wir uns sehr, dass Marco Gangl (1 Stern Guide Michelin) uns, zusammen mit Matthias Schütz (1 Stern Guide Michelin), im Herbst kulinarisch auf höchstem Niveau verwöhnen werden. Die beiden haben für ihr Menü je 3 Gänge kreiert. Als Highlight wird das Menü von Großflaschen aus Willi Bründlmayers Raritätenkeller sowie als Gegenstück mit Weinen vom Weingut Josef Fritz begleitet.

Preis € 199,- 6 Gänge inkl. Happen, 6 Weine & Aperitif
Preis € 149,- 6 Gänge inkl. Happen, alkoholfreie Begleitung & Aperitif
inkl. Wasser & Kaffee
Reservierung: Tel. 02734/28 83 oder
office@heurigenhof.at

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

WEINGARTENSCHANK AM WEINWEG LANGENLOIS

Samstag, 29. August, 11 bis 18 Uhr
September: Freitag 13 bis 18 Uhr,
Samstag und Sonntag 11 bis 18 Uhr

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

4./5./6. September:
Weingut Fichtenbauer-Mold
11.-13. September: Weingut Wandl
18.-20. September: Weingut Erwin Hirsch
25.-27. September: Weingut Bründlmayer
5./12./19./26. September:
Wein & Wohnen Kroneder

Preis nach Konsumation

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



WEINGARTENSCHANK AM WINZERDORFWEG GOBELSBURG

*BEI DER AUSSICHTSPLATTFORM
SPIEGEL*

Samstag 5., 12., 19. & 26. September,
11 bis 18 Uhr

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

5. September: Weingut Karl Völker
12. September: Weingut Schmid
19. September: Weingut Mader
26. September: Weinbau Paschinger

Preis nach Konsumation

*Weingartenschank am Winzerdorfweg
Gobelsburg, 3550 Gobelsburg*
www.langenlois.at/weingartenschank

WEINSCHAUN BEIM WINZER

WEINGÜTER IN LANGENLOIS

Freitag und Samstag, 4. und 5., 11. und 12., 18. und 19. September, 13 bis 18 Uhr

Gäste von Langenlois, die ein Weingut hautnah erleben wollen, haben von Anfang April bis Ende Dezember an ausgewählten Wochenenden immer Freitag und Samstag Gelegenheit dazu. Garantiert. Einfach am entsprechenden Tag zur angegebenen Adresse fahren, mit der Winzerin oder dem Winzer plaudern, den Keller besichtigen, Weine verkosten und gleich zu Ab-Hof-Preisen mitnehmen. Schmecken Sie die verschiedenen Nuancen des Weines, lernen Sie unterschiedliche Weinbauphilosophien und die Winzerpersönlichkeiten dahinter kennen. Ohne Anmeldung!

4./5. September: Weingut Rabl
11./12. September: Weingut Rosner
18./19. September: Weinbau Hagmann

[www.langenlois.at/
weinschaun-beim-winzer](http://www.langenlois.at/weinschaun-beim-winzer)



Vinotheken im Kamptal



URSIN HAUS

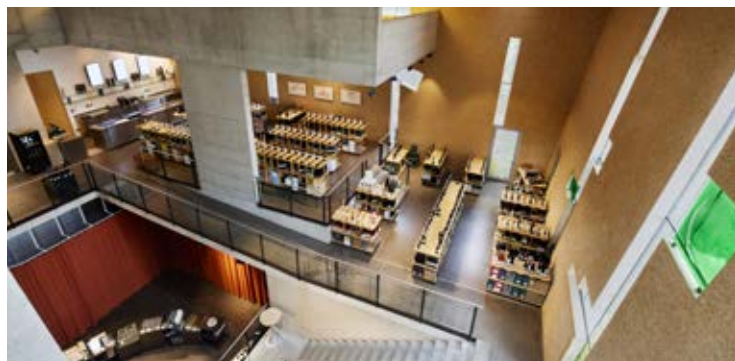
Vinothek, Tourismusinformation, Radverleih, Kaffee- und Weinbar

Kamptalstraße 3, 3550 Langenlois
täglich 10-18 Uhr

Tel. 02734/20 00-0

info@ursinbaus.at

www.ursinbaus.at



STEININGER LOISIUM WEINWELT

Vinothek, Shop, Kellertouren

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

Tel. 02734/322 400

erleben@steininger-weinwelt.at

www.steinger-weinwelt.at



ALTE SCHMIEDE

Vinothek, Galerie, Schauschmiede

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

Tel. 02733/764 76

info@alteschmiede-schoenberg.at

www.alteschmiede-schoenberg.at



WEINKONTRASTE

Vinothek & Weinbar

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

Tel. 02735/39 00

info@weinkontraste.at

www.weinkontraste.at

WEINKULTUR
kamptal

www.weinkultur-kamptal.at

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

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

*Heistbares
Kamptal*

INFORMATION

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

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

TAXI-NUMMER FÜR DEN UNBESCHWERTEN WEINGENUSS:

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



IMPRESSUM:

Herausgeber: Weinstraße Kamptal
Grafikkonzept: Patrick Band

Produktion: design-work,
Gerhard Schwarz, Zöbing

Fotos: www.pov.at, AdobeStock,
zVg von den Veranstaltern

Alle Angaben Stand Juli 2026,
Irrtümer und Änderungen vorbehalten.

