



28. Tour de Vin der Traditionsweingüter Österreich 30. April und 1. Mai 2022, 10 – 18 Uhr

KULINARISCHE ANGEBOTE

- WEINGUT BRÜNDLMAYER Imbiss vom Heurigenhof Bründlmayer
- WEINGUT BUCHEGGER | VORSPANNHOF MAYR<
Jürgen Vigne vom Pfefferschiff kocht auf (Sa & So 12-17 Uhr)
Nur mit Voranmeldung: erlesenes Überraschungsmenü von Jürgen Vigne,
Pfefferschiff (Sa & So ab 18:30 Uhr)
- WEINGUT TOM DOCKNER: regionale Köstlichkeiten und Käsespezialitäten
aus der Käsehütte Stix aus Maria Taferl
- WEINGUT DOLLE: Backhendln und regionale Spezialitäten in der Weinstube
- WEINGUT LUDWIG EHN: Winzerlabelerl
- WEINGUT JOSEF FRITZ: Grüße aus der Küche vom Restaurant
Himmelreich
- WEINBERGHOF FRITSCH: Genuss aus Teich & Fluss von der Biofisch-
Manufaktur
- BIOWEINGUT GEYERHOF: Bauernhofcafé mit „Woraczizky“. Gemütlicher
Tour de Vin-Ausklang mit Wein, Kuchen & Kaffee (Sonntag ab 13 Uhr)
- WEINGUT SCHLOSS GOBELSBURG: Olivenölverkostung, Verkostung von
Salami & Grissini (nur So), Hot Dogs in allen Varianten
- WEINGUT HIEDLER: regionales Fingerfood, Alpkäse von Käsesommelier &
Affineur Caspar Greber
- WEINGUT HIRSCH: Grillstation vom Wiener Kutschker 44:
Spargel, Schweinsbraten, Bergkäse uvm.
- WEINGUT MARKUS HUBER: Foodtruck mit Burgervarianten und veganen
Bowls
- WEINGUT JURTSCHITSCH: „Das Österreichischer“ Hot-Dog
- WEINGUT LETH: klassische Wirtshausküche vom Gasthaus Figl in
Wolfpassing
- WEINGUT LOIMER: Schmankerlteller von vegan bis zum Bio-Hochlandrind
- WEINGUT MALAT: Malat Sparkling-Oyster-Club (nur bei Schönwetter),
Grossauer Edelkonserven



- WEINGUT HERMANN MOSER: Heuriger Mosi´s Brotzeit, geöffnet ab 11 Uhr
- WEINGUT SEPP MOSER: Bio-Bun mit Pulled Pork, Pulled Beef oder vegetarisch, Bauernkrapfen
- WEINGUT NIGL: Samstag durchgehend warme Küche im Restaurant Nigl (Sonntag Ruhetag)
- WEINGUT OTT: Restaurant Rau aus Großraming mit nature-based cuisine
- WEINGUT JOSEF SCHMID: Brötchen vom Schwarzen Kameel, Wien Spezialitäten vom Schaf zum Kosten und Kaufen
- WEINGUT STEININGER: hausgemachte Kulinarik & kreative Schmankerl vom Loisium Wine & Spa Hotel
- WEINGUT JOHANN TOPF: Köstlichkeiten vom heimischen Wild
- WEINGUT TÜRK: Köstlichkeiten von der Wiener Schneckenmanufaktur Gugumuck
- WEINGUT PETRA UNGER: feine Käse von der Käseheldin, hausgemachtes Fingerfood
- WEINGUT WESS: selbstgemachte Fajitas und frische Bowls von Robert`s Foodtruck