

Pressemitteilung

St. Pölten, 18.03.2019

Gratulation an die neuen Top-Heurigen!

Vier neue Betriebe dürfen sich „Top-Heuriger“ nennen. Sie gehören nun zu den 129 Betrieben die niederösterreichweit für beste Qualität stehen.

Regionale Schmankerl und saisonale Lebensmittel, deftige Buschenschankgerichte aber auch Kreativ-Leichtes. Dazu edle Qualitätsweine und –moste aus eigener Produktion fachkundig serviert. Über 50 Qualitätskriterien müssen mit der Marke „Top-Heuriger“ erfüllt und von Fachexperten in regelmäßigen Abständen kontrolliert werden. Von der Speisenzubereitung bis zur Bedienung spüren auch die Besucher, mit welcher Leidenschaft die Menschen hinter einem Top-Heurigen arbeiten. Wer erstklassige Schmankerl und edle Tropfen vereint mit niederösterreichischer Gemütlichkeit sucht, liegt bei den mittlerweile 129 Top-Heurigenbetrieben genau richtig.

Es konnten vier neue Betriebe niederösterreichweit aufgenommen werden, die Urkunde und Hoftafel wurden im feierlichen Rahmen der Generalversammlung des Landesverbandes für bäuerliche Direktvermarkter Niederösterreich am 19. März 2019 von NR Johann Höfinger und Präsident der Landwirtschaftskammer NÖ NR Johannes Schmuckenschlager an die Betriebe überreicht.

Das sind die neuen Top-Heurige:

Bezirk Mödling

Familie Grill, Weinrestaurant Fassbinderhof, Wienerstraße 22, 2352 Gumpoldskirchen, Bezirk Mödling, Thermenregion, www.fassbinderhof.at

Der Heurige der Familie Grill, liegt im Herzen von Gumpoldskirchen. Die Tradition des Weingutes geht bis ins Jahr 1809 zurück, früher wurde neben dem Weinbau auch dem Fassbindergewerbe nachgegangen. Ein kaltes und warmes Buffet mit vielen Schmankerln und typischer, regionaler Küche lässt keine Wünsche offen. Im Sommer bietet die Winzerfamilie Sitzgelegenheiten im idyllisch bepflanzten Innenhof.

Weinbau Karl und Karin Wölflinger, Krautgasse 12, 2380 Perchtoldsdorf, Bezirk Mödling, Thermenregion, www.heuriger-woelflinger.at

Seit 1887 betreibt Familie Wölflinger ihren gemütlichen Heurigen im traditionsreichen Heurigenort Perchtoldsdorf. Die Arbeitsteilung ist perfekt: Karl Wölflinger ist Winzer mit Leib und Seele – und das schmeckt und genießt man! Karin Wölflinger hingegen ist gelernte Köchin und sorgt als solche beim Heurigenbuffet für Bestnoten. Dieses wird täglich frisch zubereitet und umfasst nicht nur deftige Hausmannskost und hausgemachte Mehlspeisen, sondern auch leichte und vegetarische Schmankerln.



Bezirk St.Pölten-Land

Mostheuriger Harm, Gattmannsdorf 14, 3200 Obergrafendorf, Bezirk St. Pölten-Land, Mostviertel, www.hq-heuriger.at

Nur wenige Kilometer von der Landeshauptstadt St. Pölten entfernt empfängt der Heurige von Familie Harm seine Gäste im modernen Ambiente. Die Moste, Fruchtsäfte, Edelbrände sowie das Brot, Mehlspeisen, Fleisch und Aufstriche stammen vom eigenen Hof, der Rest der umfangreichen Jausenkarte wird von Bauern aus der unmittelbaren Region bezogen. Ganzjährig bewirbt der Familienbetrieb auch gerne Busreisen, Seminare, Feiern und Veranstaltungen für Gruppen.

Winzerhof Haslinger, Dorfstraße 9, 3131 Inzersdorf, Bezirk St. Pölten-Land, Traisental, www.winzerhof-haslinger.at

Dass der von Corinna und Jürgen Haslinger geführte Betrieb zu den aufstrebenden Weingütern im Traisental gehört, merkt man einerseits an den vielen Auszeichnungen in den letzten Jahren und andererseits am Heurigen. Dieser liegt im Ortszentrum von Inzersdorf ob der Traisen und ist mit hellem Holz modern und gemütlich eingerichtet. Genossen werden hier neben den prämierten Weinen auch die selbstgemachten Edelbrände sowie Trauben- und Marillensaft. Auf der Speisekarte stehen traditionelle, hausgemachte Heurigenschmankerln wie Geselchtes, Kümmelbraten, Hauswurst und Blunz'n, aber auch vegetarische und vegane Gerichte.