

Top-Heurige: Sonderpreisträger 2018

Bezirk Baden

Weinbaugebiet Thermenregion

Weingut Schwertführer 47er, Familie Schwertführer, Sooß, www.47er.at

Das in der Sooßer Hauptstraße Nr. 47 liegende Weingut von Familie Schwertführer wurde 1957 gegründet und wird heute gemeinsam von drei Generationen geführt. Dass das Streben nach bestmöglicher Qualität das Um und Auf des Betriebes ist, merkt man nicht nur an der sehr, sehr langen Liste an Auszeichnungen sondern auch als Gast im Heurigen. Jeden Samstag und Sonntag werden in der gemütlichen Stube oder im beschatteten Gastgarten über 40 Weine – die Hälfte davon prämiert! – glasweise ausgeschenkt. Guter Wein verlangt naturgemäß nach gutem Essen. Bei den Schwertführers ist es selbstgemacht, darunter warme Klassiker wie Surschnitzel, Hendlhaxerl und Schweinsbraten, aber auch eine Auswahl knackiger frischer Salate und vegetarischer Gerichte.

Bezirk Bruck an der Leitha

Weinbaugebiet Carnuntum

Weingut Nadler, Robert Nadler, Arbesthal, www.weingut-nadler.at

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

Bezirk Korneuburg

Weinbaugebiet Weinviertel

Heuriger Gilg, Ing. Ludwig Gilg, Hagenbrunn, www.gilg.at

Der Hagenbrunner Betrieb von Familie Gilg ist ein schönes Beispiel dafür, dass immer mehr Heurige auf eine Verfeinerung ihrer Weinkultur Wert legen. Mit ihren Grünen Veltlinern und Rieslingen, aber auch mit den Rotweinen erhalten Ludwig und Sohn Stefan Gilg regelmäßig Top-Auszeichnungen. Maria Gilg ist hingegen für die Küche und das Buffet zuständig und sorgt hier für große Auswahl bei traditionellen kalten und warmen Heurigenspeisen, Salaten, Aufstrichen und hausgemachten Mehlspeisen. Zu den beliebtesten Speisen zählen der Kümmelbraten und die Specklinsen. Genossen werden diese in den gemütlichen Stuben oder im Gastgarten mit Arkadengang.

Bezirk Krems-Land

Weinbaugebiet Kamptal

NastlHeuriger, Renate und Günter Nastl, Langenlois, www.nastl.at

Wenn der Name einer Heurigenspeise gesetzlich geschützt ist und dieser sogar ein Song gewidmet wird – dann muss es sich um etwas wirklich Besonderes handeln. Und das ist es, ohne Zweifel! Konkret geht es hier um die legendäre „Sausemmel“ der Familie Nastl, und um den „Sausemmel-Blues“ der Langenloiser Band „The Unterlagsreben“. Neugierig? So viel sei verraten: Bratfett (auf hochdeutsch: Bratenfett), dünn geschnittener Schweinsbraten, Zwiebel und Knoblauch, alles sorgsam geschichtet in ein Wachauer Laberl. Dazu braucht man ganz dringend ein oder mehrere Gläschen eines reschen Veltliners, am besten den Kittmannsberg, wie der Hausherr höchstpersönlich empfiehlt. Praktisch für alle, die gern mehr verkosten möchten: Das Kosttablett mit fünf verschiedenen Weinen im Sechzehntel.

Bezirks Krems-Land

Weinbaugebiet Kremstal

Weingut & Heuriger Müller, Stefan und Leopold Müller, Krustetten, www.heurigermueller.at

Top of the Tops könnte man sagen: Im Jahr 2018 wurde der Buschenschank der Familie Müller in Krustetten bereits zum vierten Mal zum besten Top-Heurigen im Weinbaugebiet Kremstal gewählt. Aber was machen die Müllers so besonders gut? Es ist das gewisse Etwas: Die Speisekarte bietet Außergewöhnliches von Roastbeef mit Sauce Tartare über Vorarlberger Almkäse mit Chutney und Gebirgsforellenfilet bis zum herrlichen hausgemachten Brot von der Chefin. Fachkundige Damen und Herren im Service beraten gerne über die dazu passenden Weine – die übrigens vielfach prämiert sind. Ob in der rustikalen Heurigenstube und im liebevoll dekorierten Innenhof – sitzen lässt es sich überall sehr behaglich. Da will man immer wieder her!

Bezirk St. Pölten-Land

Weinbaugebiet Traisental

Heuriger im Weingarten, Johann Schöller, Traismauer, www.weinschoeller.at

Umgeben von idyllischen Wein- und Obstgärten liegt das Winzerhaus der Familie Schöller nahe bei Traismauer südlich der Donau. Der Heurige der Familie Schöller ist weitem bekannt und besonders wegen dem einzigartigen Ambiente des weitläufigen Gastgartens beliebt, wo Sie bei Schönwetter auch inmitten der Rebzeilen prämierte Weine und regionale Schmankerl genießen können. Besonders hervorzuheben ist auch die große Sortenvielfalt an hauseigenen Weinen, die seinesgleichen sucht. Allein der „Vorzugsschüler“ Grüner Veltliner wird in verschiedenen Ausbaustufen angeboten. Das Sortiment umfasst neben Riesling, Muskateller, Roter Veltliner und Grauburgunder auch „französische Rote“ wie Merlot, Syrah und Cabernet Sauvignon sowie viele weitere vinophile Schmankerl die es zu entdecken gilt.

Bezirk St. Pölten-Land

Weinbaugebiet Traisental

**Weinhof Gill, Gabriele und Johann jun. Gill, Nußdorf an der Traisen,
www.weinhof-gill.at**

So richtig heimelig ist es beim Heurigen der Familie Gill in Nußdorf. Im Kaminofen flackert das Feuer, die Wirtsfamilie kümmert sich rührend um die Gäste, und der erste Schluck vom hauseigenen Wein oder auch vom selbstgemachten Hollerblütensaft schmeckt schon hervorragend. Die Qual der Wahl hat man erst bei der Speisekarte: Zu Mittag werden warme Schmankerl serviert, vom Hendl, Pute, Rind oder Schwein – wonach gerade der Sinn steht. Selbstverständlich sind auch die Vegetarier mit Salaten und Schafkäse bestens bedient. Ab nachmittags gibt es dann das volle Programm an traditionellen Heurigenjause. Im Sommer findet das Ganze im lauschigen Hof statt, wo die Kinder ihr Vergnügen am Spielplatz finden.

Bezirk Tulln

Weinbaugebiet Wagram

Weingut & Heuriger Ecker – Eckhof, Bernhard Ecker, Mitterstockstall/Kirchberg am Wagram, www.eckhof.at

Wen es zufällig nach Mitterstockstall verschlägt, der hat Glück. Nicht alle Tage findet man ein solches Kleinod an Heurigen! Viele, die hier einkehren, sind aber Stammgäste, und wissen sehr wohl, was sie sich erwarten dürfen: Neben den typischen bodenständigen Heurigenspeisen sind in der Karte saisonale Schmankerl zu finden. Die vielfach prämierten Weine machen einfach nur glücklich. Ebenso die flinke und herzliche Bewirtung. Und das Flair im gemütlichen Stüberl mit Kaminofen, im modernen Wintergarten oder im mediterran angehauchten Innenhof. Einfach alles wunderbar!