

## Unsere Lieferanten

### Fleisch

**Verein Projekt Hühnerställen, Falkenstein:** „Wir glauben daran, dass in der Natur die besten Rezepte für ein gesundes und stressfreies Leben stecken“ sagt Günther Bayer als Obmann und Initiator dieses herausragenden Projekts. Als Vereinsmitglieder beziehen wir hier das Schweinefleisch für unser berühmtes „Flügerl“, für Pasteten, Speck, Grammelschmalz und vieles mehr. Die Tiere – eine Kreuzung der robusten „Schwäbisch Hall“ und „Duroc“ Schweine - leben das ganze Jahr auf großen Auslaufflächen im Freien und werden mit natürlichem Futter und ohne Medikamente aufgezogen.

**Fleischerei Hofmann, Hollabrunn:** Mit größter Leidenschaft und als überzeugter Weinviertler hat sich Franz Hofmann der ökologischen Weiterentwicklung unserer Region verschrieben. Höchste Sorgfalt bei der Auswahl der Rohmaterialien, strenge Qualitätskontrollen im Herstellungsprozess und ständige kritische Verkostungen der eigenen Produkte sind das Leitprinzip des innovativen Fleischers aus Hollabrunn. Wir lieben seine „Blunzn“ und Schinkenspezialitäten.

**Angus - Weiderindfleisch Familie Reiß, Zlabern:** Nur einen Katzensprung entfernt produzieren Heinrich und Eveli Reiß allerbestes Rindfleisch der Extraklasse. Mutterkuhhaltung, große Weideflächen, natürliche Fütterung mit heimischen Gräsern und Kräutern sowie das feste Bestreben Ökologie und Ökonomie in Einklang zu bringen, zeichnen den vorbildlichen Biobetrieb aus – das schmeckt man!



### Brot

**Bäckerei Stoiber, Laa/Thaya:** In Philip Stoibers Traditionsbetrieb wird Handwerk groß geschrieben. Mit hoher Sorgfalt und viel Aufwand werden fast ausschließlich regionale Produkte verarbeitet. Seine Teige und Massen bekommen alle Zeit, die sie brauchen, um ihren feinen natürlichen Geschmack zu entfalten. Besonders köstlich finden wir das „Steinofenbaguette“, das „Landbrot“ und das Vollkorn – „Finnenbrot“

### Käse

**Stefan Gruber vertreibt unter „kaes.at“** feinsten biologischen Käse direkt von den Bregenzerwälder Almbauern. Er kennt jeden einzelnen seiner Zulieferbetriebe persönlich und besucht sie regelmäßig. Wir beziehen qualitativ hochwertigsten Bergkäse verschiedener Reifegrade und andere interessante Käsespezialitäten.

### Pralinen, Schokolade

**Marieke kreiert in ihrer Manufaktur „ZART“** in Staats aus fair gehandeltem Kakao und frischen Zutaten pure Geschmackserlebnisse. Nachhaltigkeit, Saisonalität und Regionalität werden hier groß geschrieben!

### ... und außerdem

**Kernöl:** Familie Hubinger produziert in Altlichtenwarth feinstes Bio-Kernöl

**Gurkerln, Pfefferoni:** Kornherr, Ottenthal

**Eier:** von fröhlichen Hühnern bei uns z'haus

**Obst, Gemüse und Kräuter:** während der Saison frisch und ungespritzt aus unseren Gärten



## Vieles gibt's zum Mitnehmen

**Alle unsere Weine** können Sie hier im Lokal zum Ab Hof Preis einkaufen. Informieren Sie sich auch über unsere attraktiven Stammkundenrabatte, wir beraten Sie gern!

**Pinot Prestige Edle „Grappa“ vom Ortolan**

**Apfel - Birnensaft naturtrüb**

**Traubensaft vom Grünen Veltliner**

**Weinmarmeladen**, ein perfektes Zusammenspiel von Aromen aus Frucht und Wein. Wir stellen unsere Marmeladen sorgfältig aus dem Obst unserer Gärten und eigenen Traubensäften her. Sie eignen sich wunderbar als klassischer Aufstrich für die Frühstücksemmel oder als raffinierte Beilage zu gereiften Käsespezialitäten. Sie können alle Marmeladen verkosten, wenden Sie sich an unser Personal!

**Quitte - Chardonnay**

**Weingartenpfirsich und Riesling**

**Pastorenbirne und Grüner Veltliner**

**Grimmlingapfel und Gelber Muskateller**

### Hausgemachtes vom Freilaufschwein

**Feine Leberpastete**

**Rillette**

**Grammelschmalz**

### ... und außerdem

**Weinviertler Kürbis pikant eingelegt**

**Bio Kürbiskernöl „Valentina“ vom Hubinger**

**Speck/Schinken/Käse auf Anfrage**

**Handgefertigte Schokolade und Pralinen**

aus Mariekes Manufaktur „ZART“ in Staats

## Die „SCHMITT'N“ - das Wohnzimmer des Weinguts



**DÜRNBERG**  
SCHMITT'N · Heuriger und Weinshop

### **Kommentierte Weinverkostung in der SCHMITT`N**

Wir zeigen Ihnen einen repräsentativen Querschnitt unseres aktuellen Sortiments von frisch, fruchtig über klassisch und elegant bis hin zu ausgesuchten Raritäten aus unserem Keller. (€ 9,- pro Person inkl. 7 Weinproben, dazu knuspriges Steinofenbrot und hausgemachtes Gammelschmalz oder ein vegetarischer Aufstrich, auf Wunsch können gegen Aufpreis weitere Weine verkostet werden)



### **Führung durch das Weingut inklusive kommentierter Weinverkostung**

Kommen Sie mit uns auf Tour! Wir führen Sie durch unser modernes Betriebsgebäude und erklären unseren Produktionsablauf. Anschließend besuchen wir den historischen Fasskeller in dem unsere besonderen Schätze lagern. Zum Abschluss findet die Weinverkostung in der SCHMITT`N statt. (€ 15,- pro Person ab 6 Teilnehmern, sonst nach Vereinbarung)



### **Picknick im Weingarten**

Nehmen Sie sich Zeit für ein Picknick an einem der schönsten Plätze des Weinviertels, unserem Kirchberg-Weingarten am Fuß der Burgruine! Wir bereiten einen Picknickkorb mit hauseigenen und regionalen Köstlichkeiten für Sie vor: Pasteten und Aufstriche, Käse- und Fleischspezialitäten, Gemüse, Obst, Kuchen, Brot oder Gebäck, Mineralwasser. (€ 30,- für 2 Personen zuzgl. Wein nach Belieben zu Ab-Hof-Preisen)

### **Burgführung mit anschließender Weinverkostung**

Bereits im 11. Jahrhundert wurde die Falkensteiner Burg erstmals erwähnt. Auf den Spuren der Burgherren des Mittelalters und den „Huttern“ in der Neuzeit erfahren Sie Spannendes und Erstaunliches über das Leben auf einer Burg. Anschließend stärken Sie sich bei einer Weinverkostung in unserer SCHMITT`N. (€ 15,- pro Person ab 6 Teilnehmern, sonst nach Vereinbarung)



### **Führung durch die romantische Falkensteiner Kellergasse mit Weinverkostung**

Bei einer Führung durch die romantische Kellergasse hören Sie viel Wissenswertes über den Weinbau, das Leben rund um die Keller sowie G`schichterln aus Falkenstein. Anschließend probieren Sie bei einer Weinverkostung die typischen Weine unserer Region. (€ 15,- pro Person ab 6 Teilnehmern, sonst nach Vereinbarung)

### **Traktorfahrt durch die Rieden Falkensteins mit anschließender Weinverkostung**

Lernen Sie Falkenstein aus der Sicht eines Weinbauern kennen! Mit einem Oldtimertraktor fahren Sie durch die Rieden und genießen den herrlichen Ausblick über die weite Landschaft des Weinviertels. Abschließend kehren Sie in der SCHMITT`N ein und lassen den Nachmittag bei einer Weinverkostung ausklingen. (€ 18,- pro Person ab 6 Teilnehmern, sonst nach Vereinbarung)

### **Zu jedem Angebot servieren wir gern feine Köstlichkeiten aus der SCHMITT`N - Küche:**

Genießen Sie sorgfältig ausgesuchte Spezialitäten regionaler und biologischer Erzeuger, sowie köstliche Delikatessen aus unserer Kulinarikmanufaktur: feine Fleischpasteten und Aufstriche, gereifte Käse, hausgeselchten Speck oder Schinken, Braten vom Freilaufschwein, knuspriges Steinofenbrot, und noch viel mehr! (€ 12,- pro Person, die Auswahl kann je Saison variieren, auch rein vegetarisch bestellbar)

**Unsere Angebote sind ausschließlich gegen Voranmeldung buchbar. Sichern Sie sich rechtzeitig Ihren Wunschtermin!**

Alle Arrangements können auch individuell kombiniert und zusammengestellt werden. Kontaktieren Sie uns, wir beraten Sie gern.

**Information und Buchung:**  
**Telefon:** +43 660 5611 626  
**E-Mail:** schmittn@duernberg.at

AUSFLUGSANGEBOTE

