

## Unsere Lieferanten

### **Bio Bauernhof „Hühnerstallen“, Falkenstein:**

„Wir glauben daran, dass in der Natur die besten Re-zeppte für ein gesundes und stressfreies Leben stecken“ – nach diesem Grundsatz betreibt Familie Bayer ihren Biobauernhof. Bereits seit einigen Jahren 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 über auf großen Auslaufflächen im Freien und werden mit natürlichem Futter aufgezogen.

### **THUM´s Schinkenmanufaktur, Wien:**

Der Name des Familienbetriebs THUM steht seit über 150 Jahren für traditionell österreichische Schinken-Spezialitäten und Fleischerzeugnisse. Alle Produkte werden handgefertigt mit viel Sorgfalt und Liebe hergestellt. Aus diesem Grund ist die THUM Schinkenmanufaktur ein stolzes Mitglied der Slow Food Gruppe.

### **Fleischerei Müller, Neuruppersdorf:**

Rudi Müller besitzt eine kleine, traditionelle und sehr persönlich geführte Fleischerei. Er kennt jeden seiner Fleischlieferanten, weiß also ganz genau „wo und wie etwas daherkommt“. Ganz besondere Sorgfalt bei der Verarbeitung und ein hoher Qualitätsanspruch sorgen in seinem Betrieb für ausgezeichnete Produkte.

### **Fleischerei Pfennigbauer:**

Bereits in vierter Generation wird in diesem Traditionsbetrieb produziert. Das Fleisch bezieht die Familie ausschließlich aus der nahen Region. Für unsere Pasteten und andere Fleischprodukte kaufen wir bei Familie Pfennigbauer Schweinefleisch in Bio – Qualität.



### **Bäckerei Stoiber, Laa/Thaya:**

In Philip Stoibers Traditionsbetrieb wird Handwerk großgeschrieben. Mit hoher Sorgfalt und besonderem Aufwand werden fast ausschließlich regionale Produkte verarbeitet. Seine Teige und Massen bekommen alle Zeit, die sie brauchen, um ihren feinen natürlichen Geschmack zu entfalten.

### **„Anton macht Ke:s“**

Anton Suterlüty wuchs im Bregenzerwald auf und lernte schon von seinen Eltern das Käsemachen. Später zog es ihn nach Wien, wo er heute in einem großen wunderschönen Keller unter der Wiener Innenstadt seiner Leidenschaft nachgeht und Käse pflegt und reifen lässt. Es entstehen ganz ausgezeichnete Almkäse verschiedener Reifestufen und höchstem geschmacklichen Ausdruck.

**Stefan Gruber vertreibt unter „kaes.at“ feinsten** biologischen Käse direkt von vielen verschiedenen kleinen und innovativen Käsereien aus Österreich aber auch aus Holland und der Schweiz. Er kennt jeden einzelnen seiner Zulieferbetriebe persönlich und besucht sie regelmäßig.

### **Schokoladen Manufaktur „ZART“**

Seit es die Holländerin Marieke Wijne Slop in ihren Bauernhof nach Staats verschlagen hat, begann die unglaubliche Erfolgsgeschichte der bekannten Chocolatiere. Als „Bean to Bar“ Erzeugerin importiert sie beste Kakaobohnen aus speziellen Herkunftsregionen der Welt und verarbeitet sie zu großartigen Tafelschokoladen und Pralinen. Sie gewinnt mit Ihren Erzeugnissen internationale Preise und hat ihren Platz in den besten Delikatessenhäusern Wiens gefunden.

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

**Gurkerln, Pfefferoni:** Manufaktur Kornherr, Ottenthal

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

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

## Vieles gibt's zum Mitnehmen

**Alle unsere Weine können Sie hier im Lokal zum Ab Hof Preis einkaufen.**

**Pinot Prestige** edle Grappa vom Ortolan  
**Traubensaft** vom Grünen Veltliner

**Apfelsaft und Pastorenbirnensaft** naturtrüb von alten knorrigen Bäumen aus unseren Gärten

**Weinmarmeladen**, ein perfektes Zusammenspiel von Aromen aus Frucht und Wein. Sie eignen sich wunderbar als klassischer Aufstrich für die Frühstücksemmel oder als raffinierte Beilage zu gereiften Käsespezialitäten.

**Quitte - Chardonnay**  
**Weingartenpfirsich und Riesling**  
**Pastorenbirne und Grüner Veltliner**  
**Grimmlingapfel und Gelber Muskateller**  
**Erdbeer Zweigelt**

Hauspezialitäten vom Freilaufschwein  
**Feine Leberpastete**  
**Rillette**  
**Grammelschmalz**  
**G'selchter Speck**

... und außerdem

**Fleisch- und Käseprodukte von unserer Speisekarte**  
**Weinviertler Kürbis** pikant eingelegt  
**Bio Kürbiskernöl** „Valentina“ vom Hubinger  
**Handgefertigte Schokolade und Pralinen** aus der Manufaktur „ZART“ in Staats



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



**DURNBERG**  
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.

*(€ 10,- pro Person inkl. 7 Weinproben, dazu knuspriges Steinofenbrot und hausgemachtes Grammelschmalz oder ein vegetarischer Aufstrich, auf Wunsch können gegen Aufpreis weitere Weine verkostet werden)*



### **Weingut Dürnberg Erlebniswelt**

Gehen Sie mit uns auf Entdeckungsreise durch unsere topmoderne Kellerei. Sie erleben die spannende Welt der Weinbereitung und als zertifiziert nachhaltiger Betrieb vermitteln wir Ihnen Wissen über den sorgfältigen und achtsamen Umgang mit unseren Ressourcen und der Natur. Anschließend genießen Sie eine Weinverkostung und ein feines hausgemachtes Menü in unserem traditionellen Heurigen in der alten Falkensteiner Dorfschmiede.

*(Termine: März – November jeden Freitag und Samstag 15 Uhr nach Anmeldung (extra Termine für Gruppen möglich) Preis pP. € 38,- inkl. Führung, Verkostung, Weinmenü, Einkaufsgutschein)*



### **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 haus-eigenen 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 zum Ab-Hof-Preis)*

### **Burgführung mit anschließender Weinverkostung**

Bereits im 11. Jahrhundert wurde die Falkensteiner Burg erstmals erwähnt. Auf den Spuren der Burgherren des Mittelalters und den „Hutteren“ in der Neuzeit erfahren Sie Spannendes und Erstaunliches über das Leben auf einer Burg. Anschließend findet die Weinverkostung in unserer SCHMITT'N statt.

*(ab € 16,- pro Person je nach Teilnehmerzahl)*



### **Führung durch die romantische Falkensteiner Keller-gasse 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 Dürnberg-Weine.

*(ab € 16,- pro Person je nach Teilnehmerzahl)*

### **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.

*(€ 50,- pro Fahrt für bis zu 25 Personen, zzgl. € 9,- pP. für die Weinverkostung)*

### **Zu jedem Angebot servieren wir gerne 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, hausge-selchten Speck oder Schinken, Braten vom Freilauf-schwein, knuspriges Steinofenbrot, und noch viel mehr!  
*(€ 14,- 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

