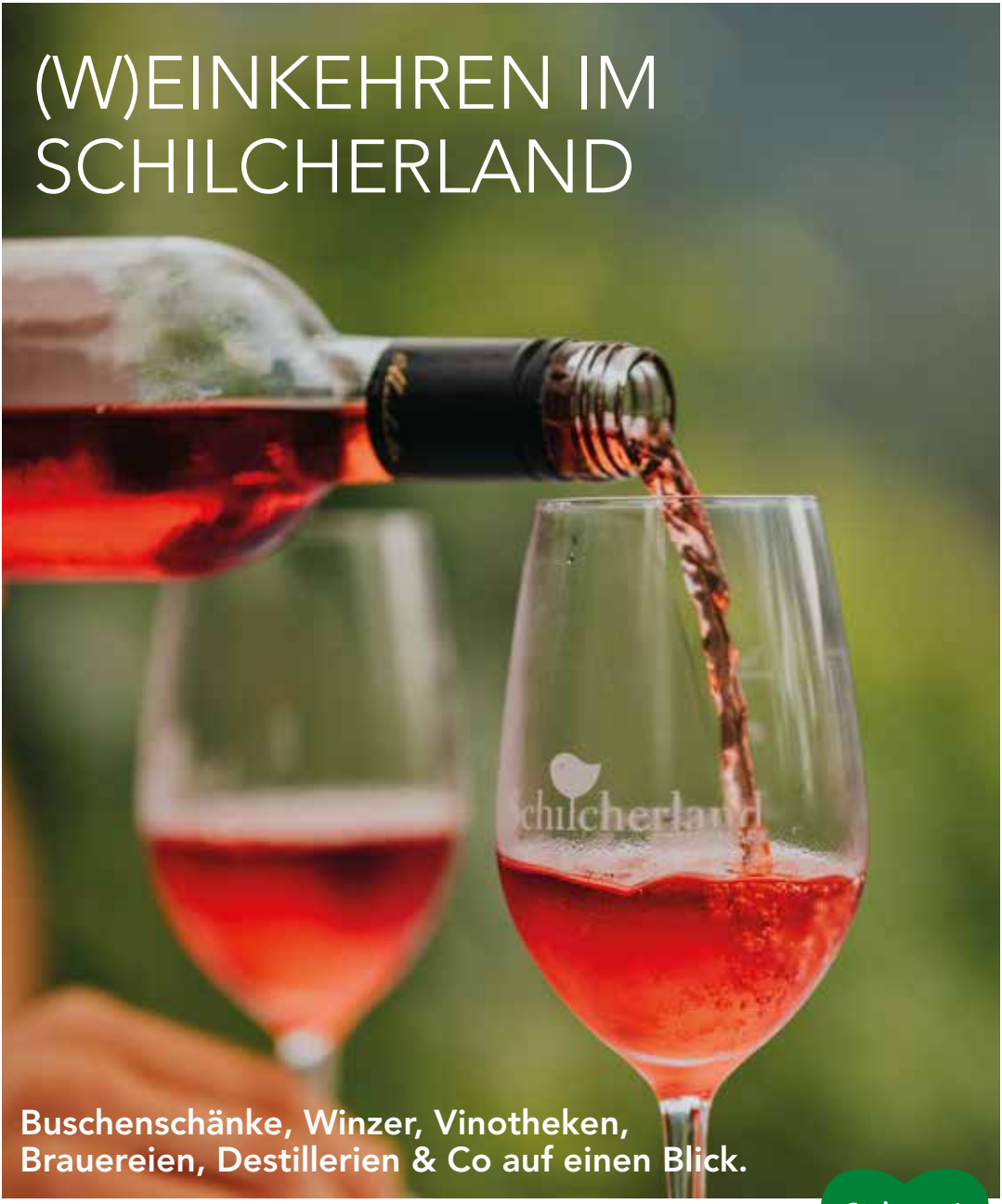
Schilcherland
STEIERMARK

(W)EINKEHREN IM SCHILCHERLAND



Buschenschänke, Winzer, Vinotheken, Brauereien, Destillerien & Co auf einen Blick.

Steiermark
DAS GRÜNE HERZ ÖSTERREICHS

www.schilcherland.at

STOSSEN WIR AN AUF DIE LIEBE, DAS LEBEN UND DIE LEICHTIGKEIT DES SEINS.

INHALT

Die Leichtigkeit des Lebens 3
Herkunftssystem DAC 4
Winzervereinigungen 6
Schilcherweinstraße 8
Buschenschank 10
Winzer & Buschenschänke 12
Vinotheken & Genussläden 32
Hochprozentiges 36
Brauereien 38

Die Leichtigkeit des Lebens im Schilcherland erkunden.

Im Schilcherland findet nicht nur die einzigartige Rebsorte der Blauen Wildbacher-Traube den richtigen Boden und das passende Klima, um zu gedeihen, hier sind auch zahlreiche Qualitätsbetriebe angesiedelt, von Privatpensionen bis zu ****S-Hotels, Hofläden bzw. Genussmanufakturen rund um den Schilcher und das Kernöl, kreative Gastronomen sowie historische Ausflugsziele. Alle haben eines gemeinsam: Produkte bzw. Dienstleistungen von ausgezeichneter Qualität.
Feine Kulinarik, traumhafte Panoramen sowie eine vinophile Vielfalt mit Authentizität und Charakter, gepaart mit Herzlichkeit und Gastfreundschaft, sind im Schilcherland Steiermark ebenso erlebbar wie gute Unterhaltung bei einem bunten und erlesenen Veranstaltungskalender und die Möglichkeit von ausgedehnten Rad- und Wandertouren. Dass man sich im Schilcherland Steiermark auch auf besonderem Kulturboden befindet, das erfährt man spätestens dann, wenn man sich die Zeit nimmt, um die Museen, Sonderausstellungen, Theater, Konzerte und Kulturdenkmäler zu besuchen.

Alle Informationen für eine Entdeckungsreise an der Schilcherweinstraße – ob genussvolle Verkostungstour, kulinarischer Ausflug oder ein Einkauf ab Hof bzw. in einer unserer Vinotheken – finden Sie auf den nächsten Seiten.

Herzlich willkommen im Schilcherland!

Schilcherland Qualität
Das Gütezeichen „Schilcherland Qualität" kennzeichnet hochwertige regionale Produkte und Dienstleistungen aus Wirtschaft und Tourismus.

Schilcherland Spezialität
Das Gütezeichen „Schilcherland Spezialität" kennzeichnet hochwertige, regionale Weine sowie kulinarische und landwirtschaftliche Produkte.

Lebendig, fruchtig köstlich.

Mit 564 Hektar Weinbaufläche ist das Schilcherland das kleinste Weinbaugebiet. Diese Dichte an Genuss und Vielfalt ist schon eine Besonderheit.

Der Blaue Wildbacher ist eine vielbegabte Traube. Frizzante, Sekt, Schilcher, Rotwein, Gleichgepresster, Spät- und Auslesen – alle Spielarten hat sie perfekt drauf. Aber selbst wenn der Großteil der Rebfläche dem Schilcheranbau vorbehalten bleibt, bestätigen auch vielfach prämierte Weißweinsorten, wie Welschriesling, Weißburgunder, Morillon, Sauvignon Blanc, Riesling und Muskateller die Qualität auf allen Ebenen.

Echte Schönheiten sind sie, die Weingärten der Weststeiermark. In einem schmalen, langen Band erstrecken sie sich an den Ausläufern der Koralpe und des Reinischkogels nach Süden bis zur slowenischen Grenze. Hautnah zu erleben auf der 40 km langen Schilcherweinstraße.

Von Ligist, Gundersdorf über St. Stefan ob Stainz bis nach Deutschlandsberg, Bad Schwanberg und Eibiswald säumen steile Hänge mit kleinen, pittoresken Kellerstöckeln die kurvigen Straßen.

Seit dem Jahrgang 2018 ist das Schilcherland als Weststeiermark DAC Teil des DAC-Systems. Das Wichtigste ist die Unterteilung in eine dreistufige Qualitätspyramide, beginnend mit Gebietswein, dann Ortswein und Riedenwein. Schon bei den Gebietsweinen zeigt die Weststeiermark ihr handwerkliches Können. Die Ortsweine sind es, deren erstaunlich hohe Qualitäten zu brieftaschenfreundlichen Preisen ihr beträchtliches Niveau widerspiegeln. Sie sind vergleichbar mit den „Village"-Weinen aus dem Burgund und dem Beaujolais und eignen sich perfekt, um den Geschmack eines Ortes, eines Terroirs, eines Winzers zu erkunden.

An der Spitze der Qualitätspyramide stehen die Lagenweine beziehungsweise Riedenweine. Solche Weine brauchen Zeit, um ihr Potenzial auszuspielen. Aber das Warten lohnt sich, denn ihre Lagerfähigkeit ist enorm.

schilcherland.at/schilcher

Gemeinsame Leidenschaft.

Zusammen geht bekanntlich vieles einfacher, das haben die Winzer im Schilcherland Steiermark bereits früh erkannt und sich zu Winzervereinigungen zusammengeschlossen.

AUGUSTINI-WINZER ST. STEFAN OB STAINZ

Im August dreht sich in Stainz und St. Stefan ob Stainz alles um die Augustini-Weine, Herkunft Weststeiermark DAC, mit Weinfesten bzw. „Langer Weintafel“ am Stainzer Hauptplatz sowie Genuss-Wanderungen. Abgefüllt werden die Weine von neun Weinbauern Ende Juni bzw. Anfang Juli. Durch die längere Lagerung ist die optimale Reife der Weine – vom Schilcher über Muskateller und Sauvignon bis zu Morillon und Riesling – gegeben.

EMMAUSWINZER WERNERSDORF BEI WIES

Um die Besonderheiten des Schilchers zu unterstreichen, haben sich die Wernersdorfer Weinbauern zu den EmmausWinzern zusammengeschlossen. Als gemeinsames Produkt wird von uns der EmmausWein® als spezi-

eller Qualitätswein gekeltert. Eine besondere Rarität: Die Trauben der gekennzeichneten Emmauszeilen werden gleichzeitig gelesen und zu einem EmmausWinzer gebracht. Natürlich wird dieser Teil der Weinproduktion mit einem „Pressfest“ im Rahmen der Aktionswoche „Es gärt im SchilcherDORF“, immer Mitte Oktober, gefeiert. Am Ostermontag wird der Emmauswein beim so genannten Emmausgang in der Emmauskapelle in Wernersdorf gesegnet und anschließend den Gästen zur Verkostung bzw. zum Verkauf angeboten.

WIESER WEINBAUERN

Die Gruppe der „Wieser Weinbauern“ besteht aus sechs Winzern in der Gemeinde Wies. Seit vielen Jahren sind die „WWB“ Garant dafür, dass alle Regionsveranstaltungen mit köstlichen Weinen der Region versorgt sind, wie z. B. das „Aufwiesern“, Straßenfeste, Welschlauf, usw. Alljährlich gibt es im Frühjahr eine Jahrgangspräsentation gemeinsam mit den EmmausWinzern aus Wernersdorf, wo rund 100 verschiedene Schilcher, Weiß- und Rotweine zur Degustation angeboten werden.

JOSEFIWEINBAUERN BAD SCHWANBERG

Die Josefiweinbauern bilden eine Gruppe von lokalen Weinbauern aus Bad Schwanberg und dem Sulmtal. Der Heilige Josef ist ein wichtiger Schutzpatron für Bad Schwanberg. So ist ihm zu Ehren auch der Hausberg mit Kirche, der über Bad Schwanberg thront, benannt – der Josefiberg und die Josefikirche.

Der große Ehrentag wird demnach jährlich am 19. März gefeiert, wo bei einem großen Kirtag in Bad Schwanberg auch die Prämierung des Josefiweins stattfindet. Eine regionale Jury wählt den besten Schilcher des Jahrgangs.

LAUBDORFBAUERN ST. ULRICH IN GREITH

In St. Ulrich in der Gemeinde St. Martin im Sulmtal hat die Blaue Wildbacher-Rebe, aus welcher der Schilcher gekeltert wird, ihr südlichstes Anbaugebiet. Umfangreich ist das Angebot der zahlreichen Erzeuger und Buschenschänken im so genannten „Laubdorf“. Tipp: Jährlich findet auch das Laubdorffest in St. Ulrich statt, wo die Direktvermarkter mit ihren Ständen rund um den Ort mit kulinarischen Köstlichkeiten vom Feinsten aufwarten.

Entdeckertour entlang der Schilcherweinstraße.

Intensiv grüne Hügel und Wälder, üppige Weingärten, romantische Winzerorte, urige Buschenschänke und Gasthäuser schaffen ein Flair von Genuss.

Das Schilcherland ist ein Paradiesgarten – hautnah zu erleben auf der 40 km langen Schilcherweinstraße. Entdecken ist leicht, einfach den braunen Hinweistafeln mit dem weißen Pferd folgen. Die Hauptrolle ist mit dem Schilcher besetzt: ein lebendig-frischer Wein, aromatisch und mit sonniger Fröhlichkeit, farblich immer im Trend von Zwiebelschalenrosa bis Rubinrot. Die Schilcherweingärten sind leicht zu finden, denn auf 70 Prozent der Rebfläche wird der Blaue Wildbacher angebaut – so heißt die Traube des Schilchers.

Im Blumenmarkt Ligist führt die Straße über Gundersdorf/St. Stefan hinauf nach Langegg/Greisdorf. Inmitten der Weinberge genießt man einen herrlichen Fernblick.

In Hochgrail sollte man bei der längsten Winzerzeile der Steiermark eine Jausen- und Fotopause einlegen. Eine Naturschönheit.

Hier oben hat man das Gefühl, man steht auf einem Sprungbrett, unter uns das weite Weinland, in das man förmlich eintauchen kann.

Weiter geht die Reise hinunter zum Erzherzog-Johann-Markt Stainz, schon von Weitem sieht man das Schloss Stainz mit seiner barocken Stiftskirche thronen. Erzherzog Johann kaufte das Schloss 1840 und ließ es prächtig renovieren.
Am Bahnhof wartet der bunte Flascherlzug zu einer Sonderfahrt in die Nostalgie, seit 1892 ist die Dampflok mit den bunten Waggons auf Schiene.
Durch Wein- und Obstgärten geht es weiter nach Bad Gams und vom Schloss Wildbach in die Schilcherstadt Deutschlandsberg.
Die Burg Deutschlandsberg, das Burgmuseum „Archeo Norico“, die Feste „Schilcherberg in Flammen“ und „Sturm auf den Schilcher“ sind nur einige Gründe, in Deutschlandsberg zu bleiben.
Über Schloss Hollenegg führt der Weg weiter durch den Kurort Bad Schwanberg, nach Wies und nach Eibiswald.
Die Erfrischung für innen hat man sich nun mit dem Schilcher geholt, die von außen garantiert klares Bergwasser – am besten im malerischen Stausee Soboth.

DIE SCHILCHER-WEINSTRASSE:

Das Glück liegt so nah.

Glänzende Kernöl-Käferbohnen, zartes Geselchtes, fruchtige Weine, ganz viel Gemütlichkeit – die Freuden in einem Schilcherland-Buschenschank.

Wie ein sattgrünes Gemälde liegt es da, das Schilcherland. Von der Aussichtsterrasse des Buschenschanks schaut man auf die Landschaft hinunter und hat endlich Zeit zum Entspannen. Aber auch in der gemütlichen Stube kommt dank der dicken Holzbalken und urigen Bankerln ganz schnell heimelige Stimmung auf. So oder so ähnlich erleben wir in vielen Buschenschänken das Glück.

Mit seiner echten, herzhaften Esskultur hat sich das Schilcherland in eine kulinarische Premiumecke verwandelt. Von der urigen bis zum edlen Buschenschank, alles da. Der Klassiker schlechthin ist die Brettljause. Schönes kommt da auf den Tisch: von deftigen Schilcherland-Spezialitäten bis hin zu vegetarischen und veganen Tellern. Auch Verhackertes und saftiges Hausbrot gehören dazu, Brüstl, Rohschinken, von Kernöl glänzende

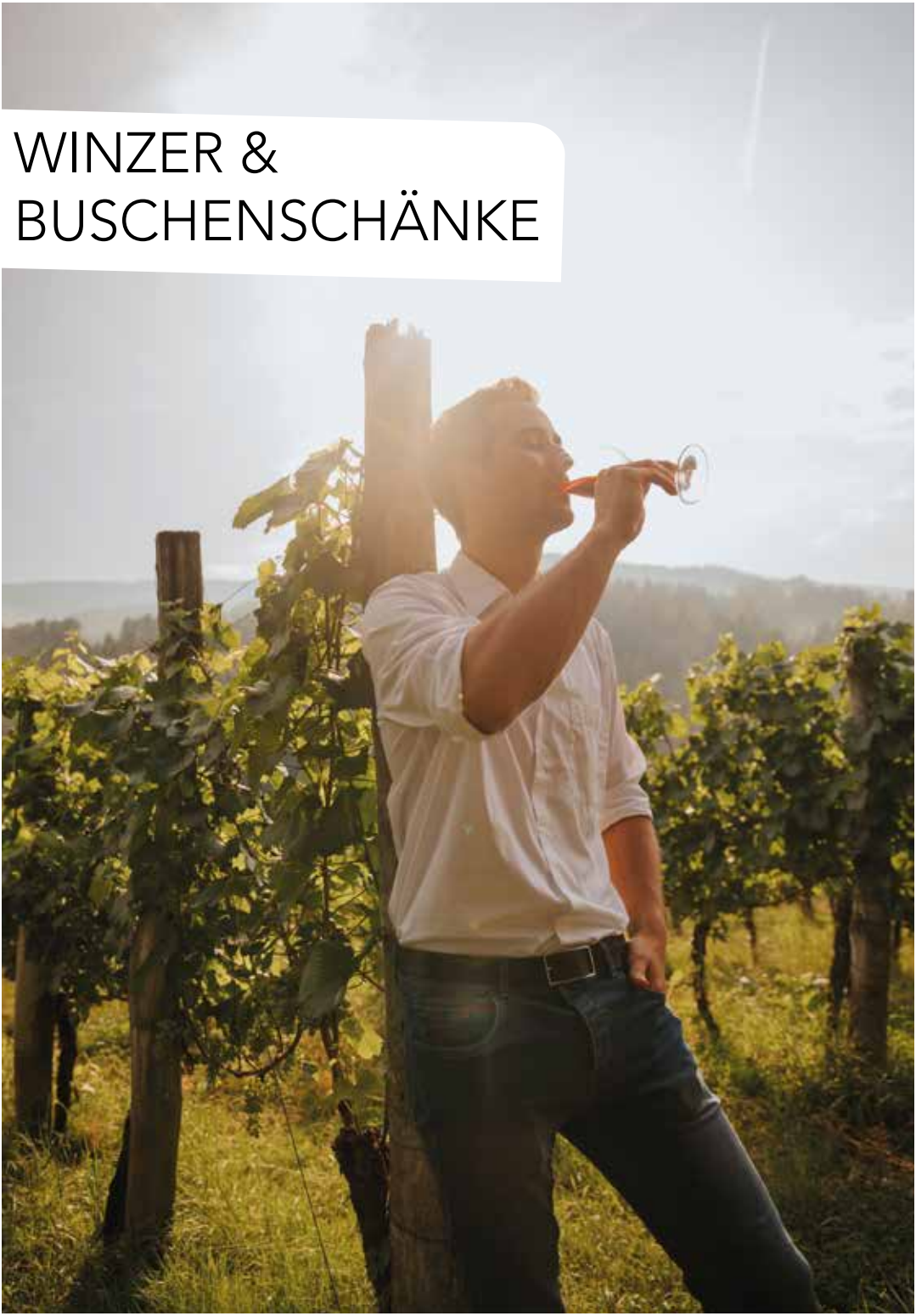
Bohnen, zahllose Variationen von cremigen Aufstrichen – lauter Zauberworte für den Genießer. Auch feine Sulzen aus Gemüse und Fleisch, mit regionalen Erzeugnissen bestückte Käseteller, Wildspezialitäten, Salate aus eigenen Gärten, man kann gar nicht aufhören mit dem Aufzählen der besonderen Köstlichkeiten. Ein Klassiker im Schilcherland ist die hausgemachte „Schilcher-Weinstraube".
Vom Feinschmecker bis zum hungrigen Schleckermäulchen – es ist für jeden etwas dabei in den Buschenschänken im Schilcherland. Dazu ein Glas Wein aus dem eigenen Keller, einfach perfekt!

Die Auswahl an Buschenschänken ist berauschend, einige tragen sogar das Gütesiegel „Ausgezeichneter Buschenschank", ein Zeichen für ganz besondere Qualitätsprodukte. Erkennbar sind die Betriebe durch das weinrote, rechteckige Siegel mit weißer Aufschrift.

Sicher, die Buschenschänke gehen mit der Zeit, da oder dort sieht man Designelemente aufblitzen und trendige Gerichte auftauchen. Das ist auch gut so, eines haben sie aber beibehalten: die Urform der steirischen Gastfreundschaft. Als ob man zu Hause ankommt.

Um Ihnen die Suche nach Ihrem persönlichen Genussmoment zu erleichtern, finden Sie hier alle Öffnungszeiten der Betriebe.

WINZER & BUSCHENSCHÄNKE



Mo bis So ab 14.00 Uhr, Do Ruhetag

BUSCHENSCHANK & WEINBAU ECKFASTL

Aichegg 54, 8541 Bad Schwanberg,
T +43 676 662 61 08, office@eckfastl.at,
www.eckfastl.at

Unser Buschenschank liegt auf einer Anhöhe inmitten von Obst- und Weinbergen. Genießen Sie die herrliche Aussicht zur Wolfgangikirche, auf die Koralm und nach Bad Schwanberg. Im Buschenschank verwöhnen wir Sie gerne mit einer guten steirischen Jause mit hausgemachtem Bauernbrot, Eigenbauweinen und Säften. In unserem Hofladen finden Sie Mitbringsel für Freunde und Familie.

Do bis Sa ab 14.00 Uhr

BUSCHENSCHANK & WEINBAU FAM. MOSER

Limberger Weg 66, 8541 Bad Schwanberg,
T +43 664 737 274 80, buschenschankmoser@aon.at,
www.buschenschank-moser.at

Inmitten von Blumen, Weingarten und Wald lernen Sie unsere weststeirische, familiäre Gemütlichkeit bei hauseigenen Spezialitäten und einem Glas Wein kennen.

BUSCHENSCHANK BRENDLHOF Bergstraße 15, 8541 Bad Schwanberg, T +43 3467 8669, info@der-brendlhof.at

BUSCHENSCHANK HIASLBAUER Fam. Hainzl, Neuberg 7, 8541 Bad Schwanberg, T +43 660 426 08 08

BUSCHENSCHANK & WEINBAU HANSENTONI Fam. Anawith, Aichegg 58, 8541 Bad Schwanberg, T +43 664 599 53 75, anawith_gerald@gmx.at

BUSCHENSCHANK & WEINBAU FAM. HAINZL-JAUK vlg. RIADL Aichegg 42, 8541 Bad Schwanberg, T +43 699 108 465 78, kontakt@hainzl-jauk.at, www.hainzl-jauk.at

BUSCHENSCHANK & WEINBAU KOGELHOHL Fam. Hainzl, Aichegg 46, 8541 Bad Schwanberg, T +43 664 430 05 34, buschenschank-kogelhohl@aon.at

WEINBAU HÖLZL vlg. MIRTL Aichegg 77, 8541 Bad Schwanberg, T +43 3467 7476, kontakt@weinbau-hoelzl.at

Weingut/Säfte · Gasthaus/Buschenschank · Gästezimmer · Verkaufsladen/Direktvermarkter · Café

WEINBAU FAM. HEINZ, SIMONE & ELIAS KOCH Aichegg 30, 8541 Bad Schwanberg, T +43 664 505 94 20, koch.heinz@a1.net

WEINBAU FAM. LORENZ Bergstraße 21, 8541 Bad Schwanberg, T +43 3467 7532, weinbau.lorenz@hotmail.com

WEINBAU FAM. NEGER Trag 28, 8541 Bad Schwanberg, T +43 3467 7155, imkerei_neger@yahoo.de

WEINBAU FAM. RESCH Trag 66, 8541 Bad Schwanberg, T +43 664 731 159 05, weinbau.resch@aon.at

WEINBAU FAM. SCHUIKI Aichegg 10, 8541 Bad Schwanberg, T +43 3467 8534, weinbau.schuiki@a1.net

DEUTSCHLANDSBERG

März – Nov: Do bis Sa, 14.00 – 23.00 Uhr und So, 14.00 – 20.00 Uhr

BUSCHENSCHANK JAUK

Schloßweg 45, 8530 Deutschlandsberg, T +43 3462 4431 od. +43 699 106 952 49, buschenschank.jauk@gmx.at, www.buschenschank-jauk.at

Entspannen Sie sich und genießen Sie den prächtigen Blick auf die Burg, die Schilcherstadt Deutschlandsberg und das südweststeirische Hügelland bei bodenständigen, herzhaften Speisen und hausgemachten Mehlspeisen, Schilcher (trocken und halbtrocken), Weißburgunder, Muscaris (PIWI-Wein), Frizzante, Edelbränden, Kürbiskernöl und eigenen Fruchtsäften. Im Herbst gibt es am Wochenende frischen Schilchersturm mit gebratenen Kastanien!

gegen Voranmeldung

WEINGUT MAHLER

Teichweg 52, 8530 Deutschlandsberg, T +43 3462 6703, barbara.mahler7@gmail.com

Unser Weingut am Rand von Deutschlandsberg verwöhnt Sie ganzjährig mit eigenen Weinen, Säften und Schnäpsen. Zu einer guten Jause wird frisch geriebener Kren serviert. Im Winter können Sie auf unserer Eisbahn (Gratisholzstockverleih) Schilcher-Glühwein genießen. Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

Mo, Di, Mi und Fr, 14.30 – 22.00 Uhr, an Feiertagen und außerhalb der Hauptsaison nach telefonischer Vereinbarung

WEINGUT & BUSCHENSCHANK »WINZERSTUBE JAUK-WIESER«

Schloßweg 51, 8530 Deutschlandsberg,
T +43 664 638 82 48, weingut@jauk-wieser.at,
www.weingut-jauk-wieser.at

Das Weingut Jauk-Wieser wird seit Generationen als landwirtschaftlicher und gastronomischer Familienbetrieb geführt. Neben der weststeirischen Hauptsorte Schilcher, werden auf ca. 4 ha Weingartenfläche auch die Sorten Welschriesling, Weißburgunder, Sauvignon Blanc und Muskateller produziert. Kosten Sie im 2015 neu eröffneten Buschenschank unsere prämierten Weine und lassen Sie sich von der Küche mit typisch steirischen Schmankerln verwöhnen.

©Domik Feibel

Fr bis Di, 15.00 – 23.00 Uhr

BUSCHENSCHANK LEITINGER vlg. KLINGER

Oberer Steinwandweg 8, 8530 Deutschlandsberg,
T +43 3462 4600, buschenschank.leitinger@aon.at,
www.buschenschank-leitinger.at

Unser Buschenschank liegt am nördlichen Stadtrand von Deutschlandsberg auf der Steinwandhöhe mit herrlichem Blick in das südsteirische Weinland und zum slowenischen Bacherngebirge.
Auf 2 ha Weingartenfläche reifen die Trauben für Schilcher, Weißburgunder, Welschriesling und Grünen Sylvaner. In unserem Buschenschank werden nur Produkte aus eigener Erzeugung angeboten, wie selbstgebackenes Brot und Fleisch.

Mo bis Sa, 9.00 – 12.00 Uhr und 14.00 – 17.00 Uhr
So und feiertags, 10.00 – 12.00 Uhr

WEINGUT RESCH vlg. LONGUS

Geipersdorfweg 18, 8530 Deutschlandsberg/Wildbach
T +43 650 402 76 44, office@weingut-resch.at,
www.weingut-resch.at

Das Weingut liegt in Wildbach, der Heimat des Schilchers. Es werden rund 15 Hektar bewirtschaftet, wobei ungefähr 90 % mit Blauem Wildbacher bepflanzt sind. Durch den getrennten Ausbau der Weine von unterschiedlichen Rieden und Lagen ist es interessant, die verschiedenen Richtungen der Schilcher zu verkosten.

Mo bis Sa, 7.30 – 20.00 Uhr
So, 8.00 – 11.00 Uhr

WEINERLEBNIS DEUTSCH-MAIER

Wildbachberg 16, 8524 Bad Gams/Deutschlandsberg, T +43 664 284 33 29, weinerlebnis@deutsch-maier-wein.at, www.deutsch-maier-wein.at

In unseren Produkten spiegelt sich unsere Liebe zur Natur und zur Arbeit in unserem Weingarten wider. Unsere Leidenschaft gehört der traditionellen Sorte, dem Blauen Wildbacher/Schilcher. Weißburgunder, Chardonnay (Morillon), Edelbrände, Kürbiskernöl und Schilcheressig ergänzen unser Angebot.

11. April – 31. Okt: Mo und Fr ab 16.00 Uhr,
Sa, So und feiertags ab 14.00 Uhr

GAMSER WINZERSTUBE

Bergegg 35, 8524 Bad Gams/Deutschlandsberg, T +43 3463 2453, info@gamser-winzerstube.at, www.gamser-winzerstube.at

Familiärer Buschenschank in schöner Höhenlage mit idyllischem Gastgarten und herrlicher Fernsicht, nur 15 Gehminuten vom Ortskern Bad Gams entfernt. Neben unseren Eigenbauweinen runden hausgemachte Fruchtsäfte, verschiedene Obstbrände, typisch steirische Schmankerl und selbstgebackene Mehlspeisen unser vielfältiges Angebot ab.

BUSCHENSCHANK ORSL Hinterleitenstraße 321 b, 8530 Deutschlandsberg, T +43 3462 8402, info@buschenschank-orsl.at, www.buschenschank-orsl.at

BUSCHENSCHANK RESCH Schloßweg 35, 8530 Deutschlandsberg, T +43 3462 6495, buschenschank.resch@gmx.at

BUSCHENSCHANK SPIELER Lärchenweg 27, 8530 Deutschlandsberg, T +43 664 914 37 73

FISCHBUSCHENSCHANK TONI PETER Gersdorf 21, 8524 Bad Gams/Deutschlandsberg, T +43 676 404 11 64, admin@weinbautonipeter.at, www.weinbautonipeter.at

SCHILCHERWEINHOF KLUG-KRAINER Feldbaum 61, 8524 Bad Gams/Deutschlandsberg, T +43 676 846 302 744, schilcherweinhof@klug-krainer.at, www.klug-krainer.at

OBST- UND WEINBAU GÖGG Gersdorf 13, 8524 Bad Gams/Deutschlandsberg, T +43 664 372 02 65, office@gögg.at, www.gögg.at

WEINBAU BACHFISCHER Bösenbach 5, 8530 Deutschlandsberg, T +43 3462 5111, wein@bachfischer.at

WEINBAU KOSELJ Mittersulzweg 7d/7 a, 8530 Deutschlandsberg, T +43 3462 3303, meinwein@gmx.at

WEINBAU MALLY Hangweg 32 a, 8530 Deutschlandsberg, T +43 676 374 36 96, www.mally-wein.at

WEINBAU MALLY STEFAN vlg. SCHOBERSTINDL Feldbaum 21, 8524 Bad Gams/Deutschlandsberg T +43 664 762 32 93, weinbau.mally@gmail.com

WEINBAU MÖRTH-GROSS Bösenbacher Str. 32, 8530 Deutschlandsberg, T +43 3462 3211, grande@netway.at

WEINBAU OSWALD-LAMPERTI Teichweg 42 b, 8530 Deutschlandsberg, T +43 664 141 90 07, weinbau@lamperti.at, www.lamperti.at

WEINBAU PETSCHNEGG Bergegg 59, 8524 Bad Gams/Deutschlandsberg, T +43 699 100 670 02, alfred.petschnegg@gmail.com

WEINBAU PONGRATZ Glashüttenstraße 35, 8530 Deutschlandsberg, T +43 3462 2080, gk.pongratz@connex.at

WEINBAU RUPERT vlg. GAMSECKBROCKER Mitteregg 14, 8524 Bad Gams/Deutschlandsberg, T +43 676 948 55 13

WEINGUT KOLLER Feldbaum 35, 8524 Bad Gams/Deutschlandsberg, T +43 3462 2923, kontakt@koller-wein.at, www.koller-wein.at

WEINHOF FEIBEL Bad Gams 18, 8524 Bad Gams/Deutschlandsberg, T +43 3463 2685, leo.feibel@gmx.at

Oktober bis inkl. Mai:
Do bis So und feiertags ab 14.00 Uhr
Juni – September:
Mi bis So und feiertags ab 14.00 Uhr

WEINGUT & BUSCHENSCHANK HARING vlg. PICHLIPPI

Hörmsdorf 48, 8552 Eibiswald, T +43 3466 423 81, info@pichlippi.at, www.pichlippi.at

Seit Jahrzehnten steht unser Weingut für ausgezeichnete Qualität. In den Jahren 2001, 2011 und 2015 wuchs neben der Rebfläche auch die Sortenvielfalt. Bei einem Besuch unseres im Jahr 2003 eröffneten Buschenschankes mit großer Terrasse und Spielplatz können die Gäste das hervorragende kulinarische Angebot genießen.

Mo, 14.00 – 23.00 Uhr
Do bis So, 14.00 – 23.00 Uhr

BUSCHENSCHANK & WEINGUT GLIRSCH

Kornriegel 4, 8552 Eibiswald, T +43 3466 437 56, buschenschank@glirsch.at, www.glirsch.at

Nicht weit von Eibiswald entfernt, an der weststeirischen Schilcherweinstraße gelegen, lässt unser Weinbaubetrieb die Zeit unendlich werden. In unserem Buschenschank verwöhnen wir Sie mit feinsten steirischen Spezialitäten aus unserer Küche. Mit der passenden Weinbegleitung zaubern wir Ihnen ein Lächeln ins Gesicht.

Fr bis So, 14.00 – 23.00 Uhr

GENUSSHOF & BUSCHENSCHANK JÖBSTL STAMMHAUS

Aibl 8, 8552 Eibiswald, T +43 664 232 28 38, info@joebstl-stammhaus.at, www.joebstl-stammhaus.at

Unser Genusshof liegt in der südlichen Weststeiermark, in Eibiswald. Hier am Fuße der Koralpe bewirtschaftet unsere Familie Obst- und Weinbaukulturen. Zusätzlich führen wir noch einen Buschenschank und brauen Bier in unserer eigenen kleinen Hofbrauerei. All unsere Produkte können Sie bei uns verkosten und ab Hof erwerben.

Mi bis So, 14.00 – 23.00 Uhr

WEIN- & GENUSSWELT GARBER

Aichberg 36, 8552, Eibiswald, T +43 650 642 38 47,
office@buschenschank-garber.at,
www.buschenschank-garber.at

Unverwechselbar zählt mittlerweile unsere Wein- & Genusswelt zur Premiumecke der Steiermark.
Die Suche nach dem Höchstmaß an Geschmack von Wein und Schwein haben uns vor 30 Jahren zur Selbstvermarktung inspiriert.
Erlebnis-Buschenschank, Panoramaturm, Wollschwein-Destination, Hofladen, Online-Shop

DOMAINES KILGER GASTRO GMBH Kirchplatz 39, 8552 Eibiswald, T +43 664 881 756 65,
hasewend@domaines-kilger.com, www.domaines-kilger.com

FRAUENTAL AN DER LASSNITZ

Mo bis So, 10.00 – 12.00 Uhr
und 14.00 – 18.00 Uhr

SCHILCHERLANDGENUSSHOF HAINZL-JAUK

Grazer Straße 231, 8523 Frauental an der Laßnitz,
T +43 3462 2852, kontakt@hainzl-jauk.at ,
www.hainzl-jauk.at

Getreu dem Motto „Qualität entsteht im Weingarten", steht hier die sorgfältige Pflege der Anlagen im Mittelpunkt. Neben den eigenen Weinen und Edelbränden werden Delikatessen aus dem gesamten Schilcherland vermarktet. Verschiedene Säfte, Essig- und Ölsorten und eine große Auswahl an Marmeladen und netten Kleinigkeiten runden das Stamm-Sortiment ab.

WEINGUT & BUSCHENSCHANK FELLNER

Schambergerstraße 29, 8523 Frauental an der Laßnitz, T +43 664 734 253 28,
office@buschenschank-fellner.at, www.buschenschank-fellner.at

GROSS ST. FLORIAN

BUSCHENSCHANK & WEINGUT ZECK Hasreith 17, 8522 Groß St. Florian,
T +43 3464 2761, markus.zeck@gmx.at

DOMÄNE MÜLLER GUTSVERWALGUNG GMBH Grazer Straße 71, 8522 Groß St. Florian, T +43 3464 2155, office@mueller-wein.at, www.muellerwein.at

WEIN- UND OBSTBAU POMMER Lebinggleinz 18, 8522 Groß St. Florian, T +43 3464 2665, pommer@edlesausobst.at

LANNACH

ANNI'S HEURIGER Oberblumeggstraße 65, 8502 Lannach , T +43 664 426 41 33, anneliese.schaller@gmx.at

BRUXI'S HEURIGER Frauengrabenweg 8, 8502 Lannach , T +43 664 200 16 37, sonja.bruxmeier@aon.at, www.bruxis-heuriger.at

PREDING

BUSCHENSCHANK & WEINBAU MÜLLER Gantschenbergstraße 21, 8504 Preding, T +43 664 416 80 69, buschenschankmueller@aon.at

PÖLFING BRUNN

Mo bis Fr, 8.00 – 18.00 Uhr und
Sa, 8.00 – 12.00 Uhr

WEINGUT JAUK

Brunn 45, 8544 Pölfing-Brunn, T +43 664 181 87 47, christian@jauk-wein.at, www.jauk-wein.at

Unser familiengeführtes Weingut liegt in der südlichen Weststeiermark und bietet ein breites Sortiment steirischer Qualitätsweine. Vom klassischen Schilcher bis hin zum Sauvignon Blanc in verschiedenen Ausbaustufen, ist für jeden Geschmack etwas dabei. Hauseigenes Kürbiskernöl sowie Fruchtsäfte und selbstgebrannte Edelbrände machen das kulinarische Angebot komplett.

Mo bis Sa, 8.00 – 17.00 Uhr

WEINGUT STROHMAIER

Brunn 41, 8544 Pölfing-Brunn, T +43 664 451 39 45
weingut.strohmaier@aon.at,
www.strohmaier.schilcher.com, www.missrosy.at

Man merkt, dass das Herzblut der Familie in den Weinen steckt. Die Produktpalette des Familienbetriebs reicht von Schilcher in verschiedenen Varianten über Weißweinsorten bis hin zu edlen Rotweinen im Barrique ausgebaut. Aber auch Wermut- und Edelbrand-Fans kommen am Weingut auf ihre Kosten.
»Miss Rósy« ist der 1. Schilcherwermut der Welt!

STAINZ

WEINBAU SCHRIEBL

Marhofberg 17, 8510 Stainz, T +43 664 571 90 80,
office@weinbau-schriebl.at, www.weinbau-schriebl.at

Unser Betrieb liegt am Fuße des Marhofbergs, direkt am Genusswanderweg.
Auf unseren Süd- und Osthängen gedeihen die Trauben für unseren fruchtigen Schilcher, Schilcher-Frizzante und Weißburgunder. Unser zusätzliches Angebot umfasst verschiedene Essigsorten, Edelbrände und Liköre.

BUSCHENSCHANK ULZ Max-Gschiel-Straße 35, 8510 Stainz, T +43 3463 2216, weinbau@wein-ulz.at, www.wein-ulz.at

SAMAHOF Stallhof 2, 8510 Stainz, T +43 650 57 12 000, samahof@aon.at, www.samahof.at

ST. JOSEF

WEIN- UND OBSTBAU REINBACHER Kogelberg 16, 8503 St. Josef, T +43 3136 812 05

ST. MARTIN IM SULMTAL
ST. ULRICH IN GREITH

Mo, Di, Mi, Fr, Sa, 8.00 – 12.00 Uhr und Mo, Di, Mi, Fr, 15.00 – 18.00 Uhr sowie nach telefonischer Vereinbarung , Do und So Ruhetag

WEINBAU MALLI vlg. HOLZMICHL

Obergreith 69, 8544 St. Ulrich/Greith,
T +43 664 532 75 33,
office@holzmichl.com, www.holzmichl.com

Ob in der Weinproduktion, der Tierhaltung oder der gesamten Führung des Betriebes – die Liebe zur Natur und eine nachhaltige Produktion stehen bei uns an erster Stelle. Im liebevoll renovierten, über 200 Jahre alten Bauernhaus, betreiben wir „Holzmichls Hofladen & Café“ – hier kann man regional und nachhaltig handverlesene Produkte einkaufen und in gemütlicher Atmosphäre die Seele baumeln lassen.

Mo, Di, Fr ab 16.00 Uhr
Sa, So ab 15.00 Uhr,
Mi & Do Ruhetag

BUSCHENSCHANK & WEINGUT SCHIPFERHOF

Fam. Strohmeier, Tombach 36, 8544 Pölfing-Brunn,
T +43 664 412 97 64, office@schipferhof.at,
www.schipferhof.at

In unserer ruhigen Lage mit wunderschönem Ausblick auf den Kamm der Koralm, kann man sich vor allem im Sommer und Herbst auf unserer Laubenterrasse bei einem guten Glas Wein und hausgemachten Produkten entspannen und den Sonnenuntergang bis zum letzten Sonnenstrahl genießen.

TRINKGENUSS KUNTNER Obergreith 48, 8544 St. Ulrich/Greith, T +43 699 140 347 12, office@trinkgenuss.at, www.trinkgenuss.at

WEINBAU LAMPL vlg. MATHANS Kopreinigg 52, 8544 St. Ulrich/Greith, T+43 3465 2459, T +43 664 429 93 37, mathans@mathans.at, www.mathans.at

WEINBAU OSWALD vlg. HUBENJOSL Kopreinigg 1, 8544 St. Ulrich/Greith, T +43 3465 2779, f.ossi@utanet.at

WEINBAU PRATTES vlg. SCHWOB Pitschgauegg 22, 8544 St. Ulrich/Greith, T +43 3465 2757, weinbau.prattes@aon.at

WEINBAU SCHMIDT vlg. FINSTERL Kopreinigg 48, 8544 St. Ulrich/Greith, T +43 664 488 20 55, schmidt.weinbau@aon.at, www.schmidt-wein.at

ST. PETER IM SULMTAL

Ab-Hof-Verkauf: Mo bis Sa ab 8.00 Uhr (ganztägig), an Sonn- und Feiertagen nach Terminvereinbarung

WEINBAU BRAUCHART

St. Peter im Sulmtal 23, 8542 St. Peter im Sulmtal,
T +43 650 800 84 60 und +43 664 144 33 87,
office@brauchart.st, www.brauchart.st

Unser Familienbetrieb befindet sich im schönen Blumendorf St. Peter im Sulmtal an der beliebten Schilcherweinstraße. Unser Hof in ruhiger Lage ist umgeben von Weingärten, Kastanien- und Streuobstwiesen. In unserem Hofladen können Sie neben unseren Weißweinen auch den roséfarbenen Schilcher verkosten und erwerben.
Unser mehrfach prämiertes Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. wird in unserer eigenen Ölmühle mit Sorgfalt hergestellt.

März – Nov: Fr bis Mo, 14.00 – 22 Uhr

BUSCHENSCHANK ACHATZ

Greisdorf 6, 8511 St. Stefan ob Stainz,
T +43 3463 6889, office@achatz-wein.at,
www.achatz-wein.at

Am Fuße des Reinischkogels liegt unser Betrieb, wo wir Sie in unserem gemütlichen Buschenschank verwöhnen. Gerne können unsere Weine bei uns verkostet werden. Wir keltern Schilcher, Welschriesling, Weißburgunder, Sauvignon und Muskateller.
Die Weine werden meist im klassischen weststeirischen Stil ausgebaut.

Do bis So, 14.00 – 23.00 Uhr

BUSCHENSCHANK WEINGUT HIDEN vlg. HÖLLERHANSL

Hochgrail 66, 8511 St. Stefan ob Stainz,
T +43 3463 818 17, office@weingut-hiden.at,
www.weingut-hiden.at

Von den Steillagen in Hochgrail kommen angeblich die besten Weine. Dazu eine köstliche traditionelle Jause und köstliche hausgemachte Mehlspeisen.
Tipp: Verkostungen im neuen Weinkeller mit Blick auf die Weingärten von Hochgrail!

Mo, Mi bis So, 13.00 – 23.00 Uhr
Di Ruhetag

BUSCHENSCHANK & WEINGUT KLUG vlg. VOLTL

Steinreib 14, 8511 St. Stefan ob Stainz,
T +43 3463 6464, weinbau.klug@aon.at,
www.klug-voltl.at

Direkt am Hochgrail befindet sich das Familienweingut und der Buschenschank mit traumhafter Aussicht inmitten des Weinberges.
Tipp: Ausgezeichneter Buschenschank-Betrieb mit Weinverkostung.

Sept. & Okt. täglich geöffnet
wochentags ab 14.00 Uhr
Sa, So & feiertags ab 13.00 Uhr

HISTORISCHER SCHILCHERBUSCHEN-SCHANK UND EVENT-WEINBAUERNHOF HACKL vlg. OSWALD

Langegg 19, 8511 St. Stefan ob Stainz, T +43 664 174 52 12, hackl@schilcherbuschenschank.at, www.schilcherbuschenschank.at

Der seit dem 18. Jahrhundert original erhalten gebliebene Wein-Bauernhof mit seiner wunderschönen Fernsicht ist der perfekte Ort, um besondere Momente zu erleben. Neben den hervorragenden Eigenbauweinen und dem alten Gebäude, das noch aus Steinen gemauert wurde, gibt es auch zwei idyllische Gastgärten mit einer uralten Linde.

April – Okt: Do bis So, ab 13.30 Uhr
März – April, Nov – Dez:
Sa bis So, 13.30 – 22.00 Uhr

BUSCHENSCHANK & WEINGUT LANGMANN vlg. LEX

Langegg 23, 8511 St. Stefan ob Stainz,
T +43 3463 6100, office@weingut-langmann.at
www.weingut-langmann.at

Auf einem starken Fundament gebaut, mit Ehrfurcht vor der Natur, mit Geduld gereift, mit Leidenschaft gekeltert – daraus entsteht Lebensfreude, die man trinken kann. Unser vielfach prämiertes Weingut im weststeirischen Schilcherland verkörpert Tradition, Moderne und den Anspruch hoher Weinkultur.
Mehr Genuss. Mehr Leben.
Ihr Weingut Langmann

Mi bis So, 11.00 – 22.00 Uhr

BUSCHENSCHANK & WEINGUT LAZARUS

Langegg 20, 8511 St. Stefan ob Stainz,
T +43 3463 6200, info@weingut-lazarus.at,
www.weingut-lazarus.at

Das Weingut mit Buschenschank liegt idyllisch in den Weinbergen auf einer Seehöhe von 600 m. Auf einer Rebfläche von 10 ha gedeihen die Trauben für unseren Schilcher (trocken ausgebaut bis süß), Muskateller und Weißburgunder sowie für die zwei PIWI-Sorten (Muscaris und Souvignier gris) .

Fr bis Di, 13.30 – 22.00 Uhr

BUSCHENSCHANK SEINER vlg. KRAXNER

Langegg 21, 8511 St. Stefan ob Stainz,
T +43 3463 6434, kontakt@weinbauseiner.at,
www.weinbauseiner.at

Die Vielfalt der Natur und der herrliche Ausblick ins südliche Steirerland bieten Ihnen auf unserem als Familienbetrieb geführten, auf 600 m Seehöhe gelegenen Weinbauernhof, ein besonderes Ambiente der Ruhe und Entspannung.
60 Sitzplätze im Innenraum, Sitzgarten und Spielplatz für unsere kleinen Gäste

Das Leben ist schön.
Bei uns im Buschenschank.

Fr und Sa, 14.00 – 22.00 Uhr

BUSCHENSCHANK & WEINGUT WEBER

Lestein 73, 8511 St. Stefan ob Stainz,
T +43 664 736 526 97, office@weingutweber.at,
www.weingutweber.at

Kreativ! Hier werden aus den Schmankerln der Region herzhafte Buschenschankgerichte kreiert, die es nicht überall gibt. Es gibt kalte Köstlichkeiten, die jeder kennt und doch nicht überall angeboten bekommt.
Das Weingut lädt zum Verweilen und Verkosten ein!
Gruppen nach Voranmeldung

Mai–Okt: Fr u. Sa 12.00 – 22.00 Uhr,
sonn- u. feiertags: 12.00-21.00 Uhr

BUSCHENSCHANK & WEINGUT MACHATER

Gundersdorf 3, 8511 St. Stefan ob Stainz,
T +43 3463 816 49, info@machater.at,
www.machater.at

Im schönen Gundersdorf befindet sich unser Weingut mit Heurigenbetrieb. Neben Schilcher, Morillon, Gelben Muskateller und der PIWI-Sorte Johanniter bauen wir auch die alte Rebsorte Grüner Sylvaner, an. Genießen Sie unsere Schmankerl und Weine in unserem mit Weinreben bewachsenen Wintergarten bei toller Aussicht.

Mo bis Sa, 8.00 – 18.00 Uhr
So, 8.30 – 11.30 Uhr

WEIN- & KASTANIENHOF KLUG

Hochgrail 100, 8511 St. Stefan ob Stainz,
T +43 3463 817 19, info@klug-weingut.at,
www.klug-weingut.at

Bei uns ist nicht nur der Wein zu Hause, sondern seit mehr als 20 Jahren auch die Edelkastanie. Ein Weinerlebnis direkt am Hochgrail mit ausgezeichneten Weinen und Kastanien aus eigenem Anbau. Auch Kellerführungen mit Weinverkostungen werden angeboten (mit Voranmeldung).

Mo bis Fr, 14.00 – 18.00 Uhr
Sa, 10.00 – 18.00 Uhr

WEINGUT PATRICK NIGGAS

Hochgrail 71, 8511 St. Stefan ob Stainz,
T +43 664 140 67 82, +43 676 514 3323
wein@patrick-niggas.at, www.patrick-niggas.at
Mitten im Schilcherland liegend wird der Blauen Wildbacher-Rebe hohe Aufmerksamkeit entgegengebracht. Auf den steilen Südhängen lassen sich zudem Weißweine höchster Qualität keltern. Die Geschichte des Weinguts ist noch jung und wurde von Patrick Niggas samt Familie im Jahr 2008 gegründet. »Immer die Qualität im Auge behalten«, so lautet die Philosophie des bodenständigen Jungwinzers. Der natürliche Kern und das Aroma der Sorte sollen erhalten bleiben, von der Traube beginnend bis zur Vollendung in der Flasche.

Do bis So ab 12.00 Uhr

WINZEREI SCHOBER

Langegg 26, 8511 St. Stefan ob Stainz,
T +43 3463 6260, winzerei.schober@gmx.at,
www.winzerei-schober.at

Unser familiär geführter Betrieb befindet sich in herrlicher Aussichtslage mit mediterranem Flair. Neben Schilcher reifen noch Sämling, Sauvignon Blanc und PIWI-Sorten heran. Viele hausgemachte Fleisch- und Käsekreationen warten auf Sie. Tipp für Vegetarier.

BUSCHENSCHANK CHRISTIAN HACKL vlg. GRABENTSCHANK Farmi 86, 8511 St. Stefan ob Stainz, T +43 3463 811 10 oder +43 664 642 37 42

BUSCHENSCHANK OFNERPETER Rosenhof 54, 8511 St. Stefan ob Stainz, T +43 3463 814 27, ofnerpeter@gmx.at, www.ofnerpeter.at

BUSCHENSCHANK TRAPL Lestein 40, 8511 St. Stefan ob Stainz, T 664 388 65 73, office@weingut-trapl.at, www.weingut-trapl.at

BUSCHENSCHANK GEISER vlg. TSCHANKHIASL Grubberg 35, 8511 St. Stefan ob Stainz, T +43 669 119 564 14, office@weinbau-geiser.at, www.weinbau-geiser.at

BUSCHENSCHANK & GASTHOF WINDISCH Gundersdorf 6, 8511 St. Stefan ob Stainz, T +43 3463 815 22, gasthof@buschenschank-windisch.at, www.buschenschank-windisch.at

BUSCHENSCHANK WEINGUT NIGGAS vlg. SCHLEICHER Lemsitz 30, 8511 St. Stefan ob Stainz, T +43 3463 823 57, schleicher.erwin@gmail.com

BUSCHENSCHANK & WEINGUT KRAINERHOF Zirknitz 9, 8511 St. Stefan ob Stainz, T +43 3463 822 50, krainer@krainerhof.at, www.krainerhof.at

BIOHOF WEINBAU HERRGOTT Kirchberg 101, 8511 St. Stefan ob Stainz, T +43 664 520 56 45, biohof@herrgott.at, www.herrgott.at

SCHILCHERWEINGUT FRIEDRICH Langegg 18, 8511 St. Stefan ob Stainz, T +43 3463 812 52, info@friedrich-schilcher.at, www.friedrich-schilcher.at

SCHILCHERWEINBAU VOLLMAIER vlg. WIESER Gundersdorf 45, 8511 St. Stefan ob Stainz, T +43 664 134 29 00, info@steirischerschilcher.at, www.steirischerschilcher.at

WEINBAU LANGMANN vlg. HERLBAUER Neuberg 66, 8511 St. Stefan ob Stainz, T +43 664 541 67 36, hansi.langmann@gmail.com

WEINBAU SCHREINER Gundersdorf 11, 8511 St. Stefan ob Stainz, T +43 680 316 95 60

WEINBAU SCHRIEBL Hochgrail 68, 8511 St. Stefan ob Stainz, T +43 3463 810 87, office@weingut-schriebl.at

Do bis So, 15.00 – 23.00 Uhr

BUSCHENSCHANK HAUBENSIMA

Guntschenberg 22, 8551 Wies, T +43 664 410 87 78,
wein@haubensima.at,
www.buschenschank-haubensima.at

Auf einer Seehöhe von 500 m liegt unser Betrieb in der südlichen Weststeiermark am Fuße der Koralpe. Wir bearbeiten eine Weingartenfläche von ca. 3 ha, wobei neben Weiß- und Rotweinen die Hauptsorte der Schilcher bildet. Im urigen Buschenschank können Sie unsere klassischen und auch die im Holzfass ausgebauten Weine zusammen mit einer schmackhaften Jause aus eigener Produktion genießen.

ganzjährig Di bis So,
15.00 – 23.00 Uhr

BUSCHENSCHANK KÖRBISCH vgl. GARTENBAUER

Höhenstraße 47, 8552 Eibiswald, T +43 3466 438 64,
g.koerbisch@gmx.at

105 Sitzplätze im Buschenschank und 40 Sitzplätze im Freien. Wir bearbeiten eine Weingartenfläche von 2,50 ha (Schilcher, Weißburgunder, Morillon). In unserem Buschenschank können Sie selbst hergestellte Köstlichkeiten (Geselchtes, Würste, Aufstriche, Brot, Mehlspeisen) genießen.

Mo bis Sa, 9.00 – 12.00 Uhr
und 13.30 – 17.00 Uhr

WEINGUT & WINZERZIMMER PEISERHOF

Haiden 50, 8552 Eibiswald, T +43 3466 424 14,
info@peiserhof.at, www.peiserhof.at

Auf der Sonnenseite gelegen, ist schon allein der Logenblick auf die unvergleichlich schöne Natur atemberaubend. Vielfach prämiert, stellt sich ein Weinprogramm dar, dessen erklärtes Ziel es ist, dem Weingenießer eine ebenso außergewöhnliche wie komplexe Geschmackswelt zu bieten.

Mi bis Sa ab 16.00 Uhr
So bis Di Ruhetag

BUSCHENSCHANK PÜHRINGER

Weidenbach 40, 8551 Wies, T +43 664 242 73 77,
info@weinbau-puehringer.at,
www.weinbau-puehringer.at

Als kleiner Familienbetrieb servieren wir Ihnen in unserem Buschenschank steirische und vor allem hauseigene Spezialitäten. Dazu können Sie Produkte mit verschiedensten Ausbauvarianten der Sorten Welschriesling, Weißburgunder und Blauer Wildbacher genießen.

Führungen und Verkostungen nach telefonischer Vereinbarung

GARBER PATRICK WEINE

Etzendorf 32, 8551 Wies, T +43 664 534 00 61,
info@wein-garber.at, www.wein-garber.at

In vierter Generation wird unser kleines, aber feines Weingut mit viel Leidenschaft zum Handwerk und Produkt geführt. Mir, Patrick Garber, ist es wichtig, meine Kunden persönlich beraten und ihnen die Liebe zum Genuss weitergeben zu können. Lernen Sie mich und meine Weinunikate bei einer Erlebniswanderung durch den Weingarten oder bei einer Weinverkostung kennen.
Ich freue mich auf Ihren Besuch.

März – Dezember:
Mi bis Sa, 10.00 – 12.00 Uhr und
14.00 – 17.00 Uhr

SCHILCHEREI® JÖBSTL

Am Schilcherberg 1, 8551 Wies, T +43 664 534 07 77,
info@joebstl.eu, www.joebstl.eu

7 x „Steirischer Landessieger", 19 x „SALONWinzer"

Schilcher Traditionell, Weiß, Schnürlwein, Jahrgangssekt, Rotwein, aber auch wie Portwein gekelterte Schilcher, Schilcher-Schokolade, Balsamessig … für Hannes und Luise eine unendliche Leidenschaft. Selten verlassen Weinfreunde die Schilcherei®, ohne von den Qualitätsprodukten überrascht bzw. begeistert zu sein. In familiärer Atmosphäre verkosten – wir freuen uns auf Sie!

Do bis Mo ab 10.00 Uhr

WEINGUT MAUTHNER vlg. HEINIHSER

Marktplatz 7, 8551 Wies, T +43 676 889 977 93,
info@kirchenwirt-wies.at, www.kirchenwirt-wies.at

Der Weingarten und die Landwirtschaft ist die ganz große Leidenschaft des Hausherrn Markus.
Er keltert nicht nur Jahr für Jahr einen echten Weststeirischen Schilcher, sondern mittlerweile auch hervorragende Weißweine. Die Weine sowie die hauseigenen Säfte, der Essig und andere frisch und selbst zubereitete Spezialitäten, runden die Köstlichkeiten aus der Küche seiner Frau Elisabeth perfekt ab.

Weinverkauf täglich geöffnet

WEINGUT WIEDERSILLI

Gaißeregg 38, 8551 Wies, T +43 664 351 79 02,
office@wiedersilli.at, www.wiedersilli.at

Rund um unser Weingut befinden sich unsere Weingärten, wo die Trauben für unseren Schilcher, aber auch für alle typisch steirischen Weißweinsorten reifen.
Ein einmaliges Erlebnis bietet unser Picknick im Weingarten bei wunderbarem Ausblick über die Südsteiermark und auf die Koralpe.

Verkauf und Verkostungen nach telefonischer Vereinbarung

WEINGUT MÜLLER vlg. KRASSHOISL

Kraß 80, 8551 Wies, T +43 699 814 098 85,
weingut.josefmueller@gmail.com,
www.weingutmüller.at

Wir sind für Verkostungen und den Weinverkauf jederzeit für Sie da. Naturnahe Produktion und Handlese garantieren gesunde und gut gereifte Trauben. Daraus keltern wir fruchtige Schilcher, Weißburgunder, Muskateller, Sauvignon Blanc und den Heck'nklescha. Frizzante vom Schilcher und vom Heck'nklescha sowie der kräftige Blauer Wildbacher Rubin ergänzen die Vielfalt.

Mo bis Fr, 9.00 – 17.00 Uhr
Sa, 9.00 – 16.00 Uhr
So, 9.00 – 11.00 Uhr

ERLEBNISWEINGUT PAURITSCH®
Kogl 29 a, 8551 Wies, T +43 664 351 85 82,
weingut@pauritsch.com, www.pauritsch.com

Das Erlebnisweingut Pauritsch® ist spezialisiert auf den Ausbau der steirischen Aromasorten.
Vor allem Sauvignon Blanc, Gelber Muskateller und der Schilcher gehören zu den wichtigsten Weinen auf dem Weingut. Durch den besonderen klimatischen Einfluss der Koralpe sind die Weine geprägt von reichhaltiger Aromatik und feiner Würze.

BIOGENUSS PAURITSCH Kogl 30/a, 8551 Wernersdorf bei Wies, +43 664 474 62 10,
kontakt@biogenuss-pauritsch.com, www.biogenuss-pauritsch.com

STEINBÖCKLHOF (Wein- & Wildspezialitäten), Aug 80, 8551 Wies, T +43 664 370 74 04,
office@steinboeckl.com, www.steinboeckl.com

WEINBAU MASSER-AMTMANNHOF (Texas Longhorn-Spezialitäten), Etzendorf 22, 8551 Wies,
T +43 3465 203 78, josef.masser@aon.at

WEINGUT REITERER Lamberg 11, 8551 Wies, T +43 3465 3950, info@weingut-reiterer.com,
www.weingut-reiterer.com

WEINBAU SPARI Wernersdorf 43, 8551 Wies, T +43 699 101 881 88, office@weinbau-spari.at,
www.weinbau-spari.at

VINOTHEKEN & GENUSSLÄDEN

Mo bis So, 8.00 – 18.00 Uhr

ERLEBNIS- UND GENUSSWELT FARMER-RABENSTEINER vlg. GRAF

Furth 8, 8524 Bad Gams/Deutschlandsberg,
T +43 3463 3107,
farmer-rabensteiner@kuerbiskernoel.at,
www.kuerbiskernoel.at

Im Schilcherkeller am Genusshof Farmer-Rabensteiner erwarten Sie regionale Weine zu Ab-Hof-Preisen. Hier können verschiedene Weinsorten verkostet werden. Gerne werden Sie von unserem fachkundigen Personal beraten.
Außerdem gibt es hier auch unsere prämierten Produkte rund um Essig und Öl.

Mi bis Fr, 10.00 – 13.00 Uhr und 17.00 – 20.00 Uhr
Sa, 10.00 – 13.00 Uhr
So, 16.00 – 19.00 Uhr

KLEIN & FEIN

Hauptplatz 17, 8530 Deutschlandsberg,
T +43 3462 3316, klein8fein@gmail.com,
www.weingut-resch.at

Seit 2016 belebt das Weingut Resch vlg. Longus aus Wildbach mit seiner Vinothek „klein & fein" den Deutschlandsberger Hauptplatz. Als kurze Auszeit im hektischen Alltag oder beim gemütlichen Tagesausklang mit einem Glaserl Wein lädt es zum Wohlfühlen und Entspannen ein. Die Weine des eigenen Weinguts sind zu Ab-Hof-Preisen erhältlich.

Mi bis Fr, 8.00 – 20.00 Uhr
Sa, 8.00 – 13.00 Uhr

UPTOWN BISTRO

Hauptplatz 34, 8530 Deutschlandsberg,
T + 43 664 146 98 81, bistro@uptown.co.at,
www.uptown.co.at

Das Uptown Bistro direkt gegenüber vom Rathaus Deutschlandsberg bietet neben Kaffeespezialitäten und kleinen Snacks auch eine hauseigene Vinothek, in der meist an die vierzig, zu einem großen Teil ortsansässige, aber auch nationale und internationale Weine verkostet und zum Ab-Hof-Preis verkauft werden. Das Sortiment reicht von Schilcher, Weiß- und Rotweinen bis hin zu Dessert- und Schaumweinen.

VINOTHEK GASTHAUS KOLLAR-GÖBL Hauptplatz 10, 8530 Deutschlandsberg,
T +43 3462 2642, kollar.goebl@aon.at, www.kollar-goebl.at

WEINHANDEL DOMAINES KILGER Aichegg 20, 8541 Bad Schwanberg,
T +43 3465 50 500 50, kontakt@domaines-kilger.com, www.domaines-kilger.com

Mo, 8.00 – 12.00 Uhr und 14.00 – 19.00 Uhr
Do bis Fr, 8.00 – 12.00 Uhr und
14.00 – 19.00 Uhr | Sa, 8.00 – 12.00 Uhr

AB-HOF-VERKAUF KAINACHER

Haselbach 8, 8552 Eibiswald, T +43 664 474 47 72,
info@kainacher.at, www.kainacher.at

Unser Hof umfasst ca. 15 ha Ackerflächen, welche mit steirischem Ölkürbis, Mais und Winterweizen unterschiedlich besät werden. Seit dem Beitritt zur Genuss-Region „Südoststeirisches Woazschwein" und „Gutes aus meiner Region Schilcherland" wurde die Fütterung der Schweine am Hof umgestellt und als gentechnikfrei zertifiziert. Geschlachtet wird bei uns am Betrieb, d. h. kein Stress für die Tiere und noch besseres Fleisch!

Mi bis Sa, 8.00 – 22.00 Uhr, in den Sommermonaten auch sonntags 14.00 – 18.00 Uhr und feiertags 8.00 – 18.00 Uhr

WEIN-CAFÉ-GENUSSLADEN KAPUNER GWÖLB

8552 Eibiswald 82 a, T +43 664 208 50 01,
info@kapuner-gwoelb.at, www.kapuner-gwoelb.at

Das Kapuner Gwölb liegt direkt in der Fußgängerzone in Eibiswald. Ein romantisches Ambiente im 400 Jahre alten Gewölbekeller sowie ein schattiger Sitzgarten laden zum Verweilen ein. Schmökern Sie in unserem Genussladen bei über 100 regionalen Produkten. Hausgemachte Mehlspeisen, illy Kaffee, herrliche Frühstücksvariationen, Valentino Eis, erlesene regionale Weine sowie herzhafte Jausenplatten (gegen Vorbestellung) runden das Angebot ab.

Mo – Sa, 8.00 – 12.00 Uhr und 13.00 – 18.00 Uhr

OBST- UND WEINBAU KIEFER

Oberlatein 8, 8552 Eibiswald, M +43 676 375 40 73
office@kiefer.at, www.kiefer.at

Mit dem geschmackvollen und chilligen „Hofladen by Jasmin.Louis" hat sich die Obst- und Weinbaufamilie Kiefer einen lang gehegten Traum verwirklicht. Dieser Hofladen ist Treffpunkt und Drehscheibe für Leute des guten Geschmacks. Hier findet man Produkte sowohl aus eigener Erzeugung als auch Besonderheiten von befreundeten Betrieben.

Mo bis Fr, 8.00 – 18.30 Uhr
Sa, 8.00 – 17.00 Uhr

VINOTHEK KAUFHAUS HUBMANN

Grazer Straße 1, 8510 Stainz, T +43 3463 2106-22,
kaufhaus@hubmann.st, www.hubmann.st

In unserer Vinothek finden Sie den kompletten Querschnitt weststeirischer Weine, eine erlesene Auswahl an Weinen der Süd- und Südoststeiermark, aus dem Burgenland, aber auch internationale Weine. Neben absoluten „Geheimtipps der Szene" führen wir auch ursprünglich gekelterte Bio-Weine von ganz besonderer Qualität. Highlights sind der „Stainzer Kaffee" aus der eigenen Kaffeerösterei und „Stainzer Blut", der exklusiv erhältliche Schilcher vom Stainzer Schlossweingarten.

Mo, Do, Fr, 8.00 – 12.00 Uhr und 14.00 – 18.00 Uhr
Sa 8.00 – 12.00 Uhr

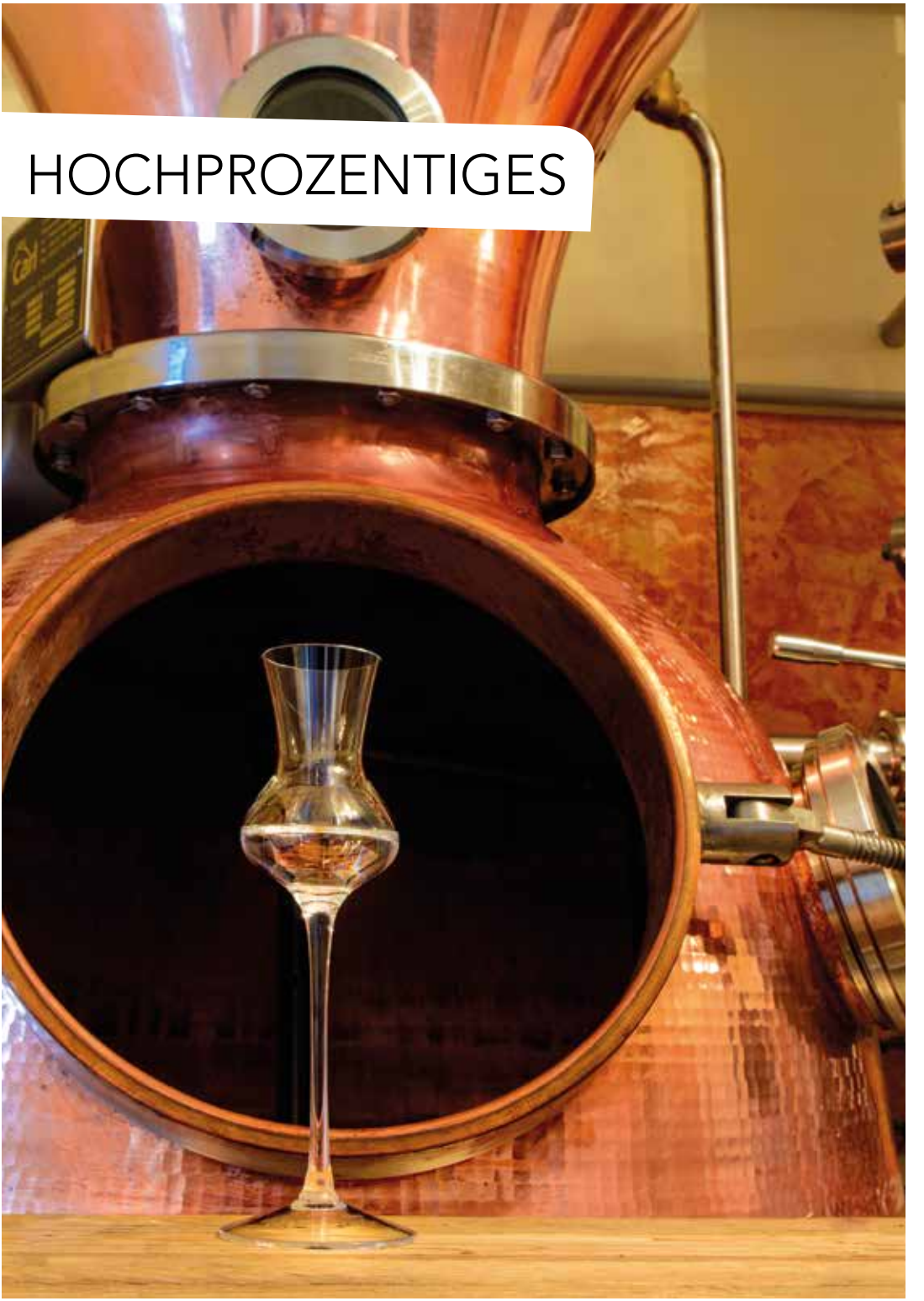
RIBES FRUCHT & SAFT KG

Stainzenhof 11, 8511 St. Stefan ob Stainz,
T +43 3463 802 70, saft@ribes.at, www.ribes.at

Seit über einem halben Jahrhundert werden schwarze Johannisbeeren und Aronia von uns kultiviert.
Das heißt Ernte, Verarbeitung und Produktion liegen in unseren eigenen Händen. Aus den in der Region geernteten Früchten stellen wir naturbelassene, leckere und gesunde Getränke her und füllen diese in die älteste Verpackung der Welt – Glas!

WEIN- & GENUSSLADEN KLEINDIENST Gundersdorf 9, 8511 St. Stefan ob Stainz,
T +43 3463 812 91, office@wein-genussladen.at, www.wein-genussladen.at

HOCHPROZENTIGES



ST. MARTIN IM SULMTAL

Mo bis Fr, 8.00 – 18.00 Uhr
Sa, 9.00 – 17.00 Uhr
Verkostungen nur nach Terminvereinbarung

DISTILLERY KRAUSS

Aigen 52, 8543 St. Martin im Sulmtal,
T +43 3465 208 00, office@distillery-krauss.com,
www.distillery-krauss.com

Vom Start der ersten Brennversuche in der heimischen Garage bis hin zu einer Destillerie, die hochwertige Spirituosen herstellt. Die Distillery Krauss bietet heute eine vielfältige Palette an hochwertigem Whisky, Rum, Wermut und an Edelbränden. Ganz besonderes Augenmerk ist jedoch auf den Gin gelegt. Für diesen feinen Tropfen – unter anderem – hat die Distillery Krauss schon eine Vielzahl an Goldmedaillen erhalten. Bei einer Verkostung quer durchs Sortiment, hat man auch die Möglichkeit, einiges über die Herstellung von Spirituosen zu lernen.

STAINZ

HOFBRENNEREI STEINBAUER Rassach 60, 8510 Stainz, T +43 676 920 70 70,
steinbauer@hofbrennerei.at, www.hofbrennerei.at

WIES

Mo bis Sa, 8.30 – 12.00 Uhr und 14.00 – 18.00 Uhr
So gegen Voranmeldung

BRENNEREI JÖBSTL

Am Schilcherberg 2, 8551 Wies, T +43 3466 423 79,
info@brennerei-joebstl.at, www.brennerei-joebstl.at

In den letzten Jahren hat sich unser südweststeirischer traditioneller Bauernhof zu einer sehenswerten, hochprämierten und international anerkannten Brennerei entwickelt. In unserer Brennerei bieten wir nicht nur ein breitgefächertes Sortiment an Schnäpsen, sondern auch die Möglichkeit verschiedener Verkostungen, sowie als besonderes Highlight, eine Führung durch das hofeigene Brennereimuseum.

BRAUEREIEN

GROSS ST. FLORIAN

BRAUEREI NASSAUER CITY Nassau 48, 8522 Groß St. Florian, T +43 664 597 20 32
bier@r-achleitner.at, www.nassauercitybier.at

ST. STEFAN OB STAINZ

Führungen & Verkostungen auf Anfrage

PRIVAT-BRAUEREI ST. STEFANER
Zirknitz 17, 8511 St. Stefan ob Stainz,
T +43 3463 818 73 oder +43 699 127 102 12,
office@hausmi.at, www.hausmi.at

Unsere kleine Brauerei liegt am Fuße des Reinischkogels mitten im Schilcherland. Hier entsteht nachhaltig ein vollmundiges und naturbelassenes Bier. Das St. Stefaner Bier wird hier seit 2006 liebevoll gebraut und kann gerne nach Voranmeldung verkostet werden.

EIBISWALD

Fr bis So, 14.00 – 23.00 Uhr

BUSCHENSCHANK & WEINGUT JÖBSTL STAMMHAUS
Aibl 8, 8552 Eibiswald, T +43 664 232 28 38,
info@joebstl-stammhaus.at, www.joebstl-stammhaus.at

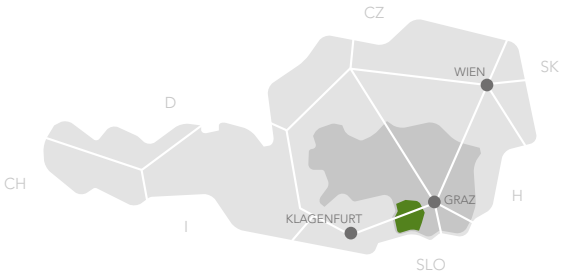
Unser Genusshof liegt in der südlichen Weststeiermark, in Eibiswald. Hier am Fuße der Koralpe bewirtschaftet unser Familienbetrieb Obst- und Weinbaukulturen. Zusätzlich führen wir noch einen Buschenschank und brauen Bier in unserer eigenen kleinen Hofbrauerei. All unsere Produkte können Sie bei uns verkosten und ab Hof erwerben.

EINZIGARTIG SIND UNSERE SANFTEN HÜGEL ~ AUF DENEN DER SCHILCHERWEIN WÄCHST UND GEDEIHT. ZUSAMMEN MIT DEN VIELEN SCHÖNEN SONNEN-STUNDEN ERGIBT DAS DIE WUNDERBARE LEICHTIGKEIT DES LEBENS IM SCHILCHERLAND.

Das Schilcherland liegt eingebettet zwischen der Koralpe und dem Radlpass, der Staatsgrenze zu Slowenien. Das Schilcherland umfasst den gesamten Bezirk Deutschlandsberg. Die Landeshauptstadt Graz sowie Klagenfurt und Marburg sind leicht erreichbar.

Übrigens: Der mediterrane Einfluss ist in einer vermehrten Anzahl von Sonnenstunden spürbar und tatsächlich auch messbar. Willkommen zu Hause!

Tourismusverband Südsteiermark
Büro Schilcherland
Hauptplatz 40, 8530 Deutschlandsberg
T +43 3462 75 20, F +43 3462 7555
office@schilcherland.at
www.schilcherland.at



Fotos: Lupi Spuma, Foto Augenblick, istock.adobe.com/fotofrank, istock.adobe.com/id-art
Gestaltung: caro Werbeagentur (Grundkonzept: Kufferath Werbeagentur), Druck: Koralpendruckerei Deutschlandsberg