

HOP ON HOP OFF mit dem Pusztaexpress



Öffnungszeiten Genussbringer 1-5
Samstag, 11. Nov. 2017, 16 - 22 Uhr
Sonntag, 12. Nov. 2017, 16 - 20 Uhr

Öffnungszeiten Gastronomie A-H
siehe Details

WINZERKELLER SEEWINKEL regGenmbH

Bahnstraße 3a, +43 (0)2174/2189
winzerkeller.seewinkel@aon.at
Weinverkauf jeden Samstag, von 14.00 - 16.00 Uhr



Tag der offenen Kellertür am Sonntag, 12. November 2017. Die feierliche Weintaufe findet um 17:00 Uhr statt. Gerne besteht die Möglichkeit Fassproben des jungen 2017 Jahrgangs zu verkosten.

Mehr als 70 Mitgliedern des Winzerkellers Seewinkel sorgen Jahr für Jahr für die Grundlage hervorragender Weine der Genossenschaft. Insgesamt wird die Ernte von mehr als 650 ha Weingartenfläche verarbeitet. Dabei verhält sich das Verhältnis von Weiß- und Rotweinen mit 50:50 in Balance.

GASTLICHKEIT IN PAMHAGEN

Schnitzlwirt Gasthof Peck Familie Peck

Bahnstraße 38, +43 (0)2174/2116
www.schnitzlwirt-peck.at
täglich Menü, Montag Ruhetag (Montag = Feiertag - Mittwoch Ruhetag), Dienstag - Sonntag 9:00 - 24:00 Uhr, Warme Küche im Sommer: 11:00 - 20:00 Uhr, im Winter: 11:00 - 14:00 und 17:00 - 20:00 Uhr

Der Schnitzlwirt in Pamhagen ist weit über die Grenzen hinaus für seine Schnitzelvariationen bekannt. Der Gasthof in unmittelbarer Nähe des Bahnhofes ist ein beliebter Treffpunkt auch für viele einheimische Gäste, die sich gerne auf ein Plauscherl im Wirtshaus treffen.

Martini-Gansl auf Vorbestellung!

Wirtshaus zum Türkenturm Familie Steiner

Hauptstraße 39, +43 (0)2174/2165, +43 (0)664/3510961
radlwirt@aon.at, www.wirtshauszumtuerkenturm.at
täglich Menü, Dienstag Ruhetag

Burgenländische Hausmannskost und saisonale Kreationen erwarten Sie im Wirtshaus zum Türkenturm. Die idyllische Terrasse und der schattige Gastgarten laden auch an warmen Sommertagen zum Verweilen ein.

Regionale Spitzenweine in angenehmer Atmosphäre genießen. So erleben Sie burgenländische Gastfreundschaft.

Martini-Schmankerl auf Vorbestellung!

Heuriger Hofa Toni Familie Kotzenmacher

Hauptstraße 20, + 43 (0)699/19660666
hofatoni@gmx.at, www.hofatoni.at
Donnerstag bis Montag ab 16:00 Uhr geöffnet,
Dienstag & Mittwoch Ruhetag

Mit viel Liebe zum Detail verwöhnt Familie Kotzenmacher mit Eigenbauweinen und regionalen Schmankerln, die es eben nur beim „HOFA TONI“ gibt. Gschmackige Aufstriche, herzhaftes Jausn oder knackige Salate mit frischem Gemüse aus der Region dürfen dabei nicht fehlen.

Im Sommer gibt es die Möglichkeit sich unter der schattigen Pergola im Gastgarten mit kühlen Getränken zu erfrischen.

Heuriger Sevü Familie Wurzinger

Kirchengasse 14, +43 (0)699/19832707
Sevue10@gmx.at
Freitag 17:00 - 24:00 Uhr, Samstag 15:00 - 24:00 Uhr,
Sonntag 15:00 - 21:00 Uhr, Montag bis Donnerstag geschlossen

In unserem Heurigenrestaurant bieten wir Brote, kalte Platten, Salate, überbackene Brote und warme Speisen an. Dazu offerieren wir regionale Weine, Bier vom Fass und diverse Flaschenbiere und verschiedene Kaffeespezialitäten. Als Abschluss servieren wir gerne eine süße Nachspeise oder einen Cocktail aus unserer kleinen aber feinen Getränkekarte. Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Cafe - Bäckerei - Konditorei Familie Grath

Marktstraße 48, +43 (0)2174/2128
baeckerei.grath@aon.at
Montag bis Samstag: 04:30 - 12:00 und 15:00 - 20:00 Uhr,
Sonntag: 06:00 - 10:00 und 13:00 - 20:00 Uhr

Familienrezepte seit 1887. Bereits in der 5. Generation betreibt die Familie Grath ihre Cafe-Bäckerei-Konditorei. Neben täglich frischem Brot und Gebäck bietet das Familienunternehmen eine Vielfalt an regionalen Mehlspeisen, Strudelvariationen, Torten und Schnitten.

Balasn und Grießstrudel dürfen hier als regionale Aushängeschilder nicht fehlen.

Grenzlandhof Leyrer Maria Leyrer

Marktplatz 24, +43 (0)2174/2121, +43 (0)664/3902936
maria.leyrer@aon.at, www.grenzlandhof-leyrer.at
täglich Menü, ganztägig geöffnet, Dienstag Ruhetag

Ein Familienbetrieb der stets um das Wohl seiner Gäste bemüht ist. „Der Sinn unserer Tätigkeit ist es Gastgeber zu sein und wir übernehmen diese Aufgabe sehr gerne.“, so die Gastwirtin des Hauses. Bei der traditionell, bodenständigen Küche wird vor allem auf die Zutaten geachtet. Diese kommen hauptsächlich aus der Region wie z.B.: Gemüse von heimischen Biobauern oder Weine von hiesigen Winzern.

Alles rund um die Gans!

VILA VITA Pannonia

Storcheng 1, +43 (0)2175/2180-0
info@vilavitapannonia.at, www.vilavitapannonia.at
ganztägig geöffnet

Sa, 11. November, ab 18:00 Uhr, Martinibuffet im VITAVESTA Gansmenüs im VITATELLA von 18.09. bis 26.11.2017
Übernachtungsmöglichkeit und spezielles Martinipackage

Kulinarische, burgenländische Köstlichkeiten rund um das Thema Gans & Ente erwarten Sie. Reservierungen sowie weitere Infos unter +43 (0)2175/2180-0. Weitere kulinarische Termine finden Sie auf unserer Homepage unter www.vilavitapannonia.at!

Herbstgenuss Martiniloben

Samstag
16-22 Uhr

11. & 12.
November
2017

Sonntag
16-20 Uhr

Pamhagen kann mehr im Herbst

NATUR
GENUSS
ERLEBNIS
PAMHAGEN

7152
PAMHAGEN

grenzenlos schön. erleben.



Herbstgenuss & Martiniloben in Pamhagen - grenzenlos schön, erleben!

Von 11.-12. November dreht sich in Pamhagen alles um den Herbstgenuss! Die heimischen Produzenten öffnen wie jedes Jahr Ihre Kellertüren und freuen sich Ihre jüngsten Weine & Destillate präsentieren zu dürfen. Auch die örtlichen Gastronomen bieten feine Schmankerl rund um das Thema Herbstgenuss & Martinigansl.

Mit dem „Hop on Hop Off Pustzaexpress“ bummeln Sie ganz einfach und bequem von einem Genussbringer zum Nächsten! Details zur Route entnehmen Sie bitte dem Ortsplan auf der Rückseite.

Informationen & Kartenvorverkauf:

Tourismusbüro Naturgenuss Pamhagen
 bis 30. Sept.: Di-Fr von 9:00-12:00 & 13:00-16:00 Uhr,
 Samstag von 10:00-16:00 Uhr
 ab 1. Okt: Mi-Fr von 09:00-12:00 & 13:00-16:00 Uhr
 oder bei den teilnehmenden Genussbringern 1-5!

Kartenpreis für 2 Tage: € 25,00
 inkl. € 12,- Einkaufsgutschein
 (gültig in den Betrieben 1-5)
 Kinder bis zum 15. Lebensjahr - Eintritt frei!

Die „Brennerei“ ist meine Leidenschaft. Wir verarbeiten nur reifes, hochwertiges Obst. Unsere Produkte bekommen Zeit und Aufmerksamkeit um zu reifen. Kosten Sie unsere prämierten Produkte. Verkostungen nach Vereinbarung möglich.

Brände

- o) Quitte
- o) Marille
- o) Williams
- o) Traube Gelber Muskateller
- o) Traube Chardonnay
- o) Weichsel
- o) Zwetschke
- o) Himbeere
- o) Haselnuß
- o) Brombeere
- o) Hot Chilli

Liköre

- o) Vanille
- o) Limoncello
- o) Weichsel
- o) Kaffee
- o) Pfefferminz
- o) Chilli

Saft

- o) Apfelsaft naturtrüb

ANDERT WEIN & ANDERT im Garten ist ein Demeter Bauernhof in Pamhagen. Die Reben werden mehr und mehr von Gemüse und Kräutern begleitet. Dies zeigt sich in unserer Produktpalette. Wein, Säfte, Kräuterbitter, Marmeladen, fermentiertes Gemüse in Demeter Qualität! Lebensmittel aus unserer Kreislaufwirtschaft! Besuchen Sie uns!

diverse Fassproben 2017

Flaschenweine

- o) „Pamhogna“ Weiß 2016, RUL, NB, WB
- o) Ruländer 2015, 100% Ruländer
- o) „Pamhogna“ Rot 2013, ZW, STL, CS
- o) Zweigelt Russenacker 2013
- o) Laerchenfeld 2013, 90% CS, 10% ZW
- o) Blauer Zweigelt 2016, Landwein, rot, trocken
- o) Zweigelt 2014, mitohnealles, späte Füllung, rot
- o) St. Laurent 2015, ab Oktober 2017
- o) Zweigelt Selection 2015
- o) Zweigelt Nemeth und trinket, mitohnealles 2015
- o) Zweigelt 2013, süß, mitohnealles

weitere Produkte aus unserem Hof & Garten

- o) Edelbrand mit Kräuter od. Tresterbrand
- o) „Lerchenfeld“ Kräuterbitter
- o) Traubensaft, rot, 2017
- o) Kräuter Sirup
- o) eingelegtes Obst und Gemüse
- o) Kräuter Tee
- o) Martini Gogelr

Wir arbeiten in dritter Generation mit Leidenschaft, viel Herz und Einsatz in unseren Weingärten. Es sind das optimale Klima, bestens gereifte Trauben aus ertragsreduzierten Reben, die auf sonnigen Rieden am Rande des Weltkulturerbes Neusiedlersee rund um Pamhagen wachsen und die Liebe zum Produkt, die unsere Weine hervorbringen.

Fassproben 2017

- o) Adonis, Jungwein
- o) Grüner Veltliner, Qualitätswein
- o) Welschriesling, Qualitätswein
- o) Chardonnay, Qualitätswein
- o) Gelber Muskateller, Qualitätswein
sowie weitere junge Weine aus der heurigen Ernte

Flaschenweine

- o) Cavalino Welschriesling, Frizzante
- o) Albedo Cuvee Weiss, Qualitätswein 2015
- o) Linos Chardonnay, Barrique, Qualitätswein 2015
- o) Zweigelt Rosé, Qualitätswein 2015
- o) Zweigelt, Qualitätswein 2015
- o) Merlot, Qualitätswein 2015
- o) Rösler, Qualitätswein 2013
- o) Famos Cuvee, Qualitätswein 2015
- o) Akro Cuvee, Barrique, Qualitätswein 2015
- o) Zweigelt Varius, lieblich, Qualitätswein 2015
- o) Zweigelt, süß, Beerenauslese 2013
- o) Weissburgunder, süß, Spätlese 2015

Unser Motto lautet: „Qualität erleben“. Wir stellen hohe Ansprüche an unsere Produkte. Sorgfältig ausgewähltes Obst wird schonend mittels modernster Kellertechnik verarbeitet. Die Prämierungen der letzten Jahre geben uns Recht. Destillata: Edelbrand d. J. 2016 Muskateller-Hefe, Falstaff: Sortensieger 2015, 2016 u. 2017, Österr. bester Marillenbrand 2017, Goldenes Stamplerl: Gold, Silber u. Bronze 2017 uvm.

unser Sortiment

- | | |
|--------------------------|--------------------------|
| o) Apfel | o) Muskat-Traube |
| o) Apfel / Karotte | o) Muskateller Trester |
| o) Birne Williams Christ | o) Zweigelt Trester |
| o) Birne Rote Williams | o) Muskateller Hefe |
| o) Quitte | o) Grüner Veltliner Hefe |
| o) Marille | o) Apfel Eichenfass |
| o) Kirsche | o) Traube St. Laurent |
| o) Pfirsich | o) Eichenfass 1999 |
| o) Pflaume | o) Zwetschke |
| o) Mirabelle | o) Eichenfass 1993 |
| o) Weichsel | o) Wiesen Gin |
| o) Heidelbeere | o) 1268 [Ag] RUM |
| o) Himbeere | o) 1268 [Au] RUM |
| o) Holunder | o) Haselnuss |
| o) Johannisbeere | o) Himbeerlikör |
| o) Maulbeere | o) Holunderblütenlikör |
| o) Vogelbeere | o) Nusslikör |
| | o) Weichsellikör |

Mittlerweile in der vierten Generation betreiben wir Weinbau am Heideboden. Es braucht ein intaktes Ökosystem um ein gesundes und ein natürliches Produkt zu erzeugen. Wir bevorzugen Handarbeit gegenüber Maschinen, deshalb wird bei uns noch jede Traube händisch gelesen und schonend verarbeitet. Dies spiegelt sich in der Qualität unserer Weine wieder.

diverse Fassproben 2017

Flaschenweine

- o) Sauvignon blanc, 2016, 10,5 %, trocken
- o) Zweigelt, 2015, 13,0 %, trocken
- o) Syrah, 2013, 13,0%, trocken
- o) Cassiopeia, Cuvée, 2015 14,0 %, trocken