

HERZLICH WILLKOMMEN IM WINZERHOF PÖCHLINGER

Unser Familienbetrieb ist seit Generationen landwirtschaftlich geprägt - hier ist der Weinbau Landschaftsbild, Lebensgrundlage und Kultur. Mit einer jetzigen Fläche von 6,5 ha konzentrieren wir uns heute auf den Wein- und Marillenanbau. Bei uns stehen Nachhaltigkeit und biologische Bewirtschaftung an oberster Stelle. Ein Teil der handverlesenen Trauben wird an die Genossenschaft „Domäne Wachau“ geliefert, der andere selbst gekeltert und im Ab-Hof-Verkauf und unserer Buschenschank vermarktet.

Unsere Produktvielfalt kann auch außerhalb der Buschenschank-Öffnungszeiten - gegen Voranmeldung - verkostet oder in unserem [Online-Shop](#) erworben werden.

Buschenschank geöffnet

Sa 10. Feb. 2024 - So 25. Feb. 2024
Wochentags ab 15:00 | Sa, So- und Feiertag ab 14:00
Dienstag & Mittwoch Ruhetag

Sa 13. April 2024 - So 19. Mai 2024
Wochentags ab 15:00 | Sa, So- und Feiertag ab 14:00
Dienstag & Mittwoch Ruhetag

Sa 22. Juni 2024 - So 14. Juli 2024
POPUP-Sommerheurigen
täglich ab 16:00 | Dienstag & Mittwoch Ruhetag

Sa 31. Aug. 2024 - So 13. Okt. 2024
Wochentags ab 15:00 | Sa, So- und Feiertag ab 14:00
Dienstag & Mittwoch Ruhetag

Gottfried & Marianne Pöchlinger

A -3621 Mitterarnsdorf 72 | Wachau
Tel. +43 650 3741048
office@poechlinger.at
www.poechlinger.at



MILCHPRODUKTE | Hiegesberger - Inzersdorf
GEBÄCK UND SÜBWAREN | Teufner - Melk; Vogler - Pöchlarn
ORIGINAL WACHAUER LABERL & GEBÄCK | Schmidl - Dürnstein
FLEISCHWAREN | Jäger - Unterbergern; Artner - Mautern; Gaschinger - Hafnerbach
SCHAFKÄSE & KÄSE | vom Maierhof - Fam. Punz-Leeb; Käsehandel Graf - Loiben
OBST & GEMÜSE | saisonal aus dem eigenen Garten; Unfried - regional - Krems
FRUCHTSÄFTE | aus Eigenproduktion; Karl Glück - regional aus dem Ort
WILDPRODUKTE | Winkler Langgartner - Krems; Jäger - Unterbergern
ESSIG & ÖLE | Fam. Gram - Ober-Grafendorf
EIER | Eierhof Kreimel - Gersdorf
FISCH | Eisvogel Bernegger - Molln

Wir wünschen einen schönen Aufenthalt!

Pöchlinger Marianne
Pöchlinger Georg
Gottfried

Die **Vinea Wachau Nobilis Districtus** wurde im Jahr 1983 als Vereinigung von Wachauer Winzern gegründet. Stärkster Ausdruck für das Qualitätsdenken der Vinea Wachau-Winzer ist die Bezeichnung ihrer besten Weine mit den Marken Steinfeder, Federspiel und Smaragd. Diese Marken stehen für das Bekenntnis zu naturbelassener Weinproduktion und absolut gesicherter Herkunft. Die Mitglieder unterwerfen sich strengen Qualitätskontrollen, und verpflichten sich, ausschließlich Weine aus dem gesetzlich festgelegten Weinbaugebiet WACHAU zu führen.

Steinfeder

Die fröhlich-leichte Rarität

„Steinfeder“ heißen die leichten, duftigen und spritzigen Weine des abgegrenzten Weinbaugebietes Wachau. Symbol dafür ist ein federleichtes Grasgewächs, das auf den steilen Weinbergterrassen wächst. Steinfeder-Weine können aus allen Wachauer Qualitäts-Weißweinsorten erzeugt werden. Die Trauben müssen ein Mostgewicht von 15 (Grad) - 17 (Grad) KMW aufweisen. Der Alkoholgehalt dieser Weine beträgt max. 11,5 Vol%. Die Wachau ist das Weinbaugebiet, in dem es auf Grund der naturgegebenen Klimatik und Bodenbeschaffenheit möglich ist, Weine mit so geringem Alkoholgehalt zu keltern, die dennoch in ihrem Charme und ihrem Nuancenreichtum höchsten Ansprüchen genügen.



Ein herrschaftlicher Wein voll Kraft und Charme

„Federspiel“ heißen Wachauer Weine im Kabinettbereich, jedoch mit einem Mostgewicht von 17° (Grad) - ca. 18,2 (Grad) KMW und einem Alkoholgehalt von max. 12,5 Vol%. Diese Weine stellen Spezialitäten dar, die nur in guten Lagen und Jahrgängen erreichbar sind, und die sich durch ihre kraftvolle Delikatesse auszeichnen. Federspiel-Weine schließen sich an die Steinfeder-Kategorie an und können aus allen Qualitäts-Weißweinsorten erzeugt werden, die in der Wachau heimisch sind. Der Name Federspiel stammt aus der Falkenjagd, die früher in der Wachau sehr beliebt war. Das Falkensymbol steht für die rassige Eleganz dieser trockenen Weine.

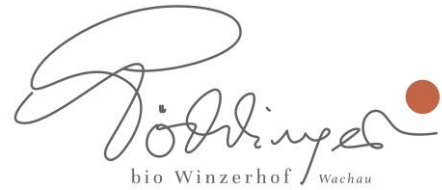


Der kostbare Wein der Wachau

„Smaragd“ ist die erstmals für Weine des Jahrgangs 1986 eingeführte Bezeichnung für die besten und wertvollsten Weine der Wachau. Diese Weine mit einem Mindestmostgewicht von 18,5 (grad) KMW reifen nur in den sonnigsten Rieden der Wachau, und können auch dort nur in sehr guten Jahrgängen gewonnen werden. Smaragdeidechsen fühlen sich in den Wachauer Weinbergterrassen besonders wohl. An schönen Tagen sonnen sie sich neben den Rebstöcken und wurden daher zum Symbol für Wachauer Weine mit vollendeter physiologischer Reife.

Weinjahr und Ernte 2023

Der Frühling verlief für die Weingärten optimal, wenngleich einige Frostnächte kurz für Aufregung sorgten. Kühle Tage und viel Regen, der nach dem trockenen Winter mehr als willkommen war, prägten über Wochen hinweg das Wetter. War das Wetter im Juni meist angenehm warm, wurde es mit Juli so richtig heiß. Dank der guten Wasserversorgung im Frühjahr hatten die Reben keine Probleme damit. Im August wurde es dann kurzfristig herbstlich kühl und nass, ehe eine weitere Hitzewelle und abermals etwas Regen das Wachstum perfekt vorantrieben. Bis zum Hagelunwetter, das unsere Weingärten in Mitleidenschaft zog, lief alles optimal. Glücklicherweise war der September sprichwörtlich „perfekt“, sodass die angeschlagenen Beeren die Möglichkeit hatten einzutrocknen. Die tatsächlich kaputten Beeren mussten allerdings, während der Lese, in selektiver Handarbeit aus den Trauben geputzt werden, was bedeutete, dass wir in den betroffenen Weingärten mehr als genug zu tun hatten.



Prickelndes Trinkvergnügen

Arnsdorfer Wahnsinn

Grüner Veltliner (Frizzante)
auf Wunsch mit unserem Wachauer Marillennektar
Glas 0,1l € 2,40 | mit Nektar € 2,60 | Flasche 0,75l € 17,00

Max & Moritz

Riesling & Gelber Muskateller (Frizzante)
Glas 0,1l € 2,60 | Flasche 0,75l € 18,50

Rosa Sprudl

Zweigelt Rosé (Frizzante)
Glas 0,1l € 2,60 | Flasche 0,75l € 18,50

Weißwein

Grüner Veltliner

			EURO
Steinfeder (bio) 2023			
intensive Apfelfrucht im Duft	Alk. 11,5 Vol%	1/8 l	2,50
trocken, am Gaumen grüner frischer Apfel und	Restsüße 1,0 g	0,75 l	14,00
Mandarine, jung, leichtgewichtig, frische	Säure 6,0 g		
trinkanimierende Säure im Abgang			
Federspiel - Rupertiwein (bio) 2023			
fruchtig, Apfel und Pfirsich im Duft	Alk. 12,5 Vol%	1/8 l	2,70
trocken und lebendig	Restsüße 1,0 g	0,75 l	15,20
Säure schön eingebunden, schönes Apfel-, Pfirsich- und Orangenaroma	Säure 6,2 g		
Federspiel - Thal - Alte Reben (bio) 2023			
pfeffrig mit Zitruszesten im Duft	Alk. 12,5 Vol%	1/8 l	2,80
trocken und vollmundig	Restsüße 1,0 g	0,75 l	15,80
am Gaumen Zitrusaromen und süße Grapefruit	Säure 6,4 g		
pfeffrig im Abgang			
Smaragd - Scheibenthal 2022			
In der Nase süßlicher Duft nach Honig und Karamell	Alk. 13,5 Vol%	1/8 l	3,30
trocken und elegant	Restsüße 1,5 g	0,75 l	18,80
am Gaumen Südfrüchtemix, langer Abgang mit Karamell	Säure 6,1 g		
Vision 2021			
Im Duft Mango, Maracuja und Vanille	Alk. 13,0 Vol%	1/8 l	3,60
trocken	Restsüße 2,0 g	0,75 l	20,60
am Gaumen sehr fruchtbetont und cremig	Säure 6,0 g		
mit trinkanimierender Säure			

Flaschen werden 1€ günstiger verrechnet

Informationen über Allergene erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Serviceteam

Weißwein

Riesling

Federspiel - Poigen (bio) 2023

sehr fruchtig in der Nase, mit Steinobstaromen
trocken und jung
Pfirsich und Marille spiegeln sich am Gaumen wider
Limette im Abgang
elegante Säure, Reifepotential

Alk. 12,5 Vol%
Restsüße 2,6 g
Säure 7,8 g

1/8 l 3,00
0,75 l 17,00

EURO

Smaragd - Poigen 2021

In der Nase Akazienhonig und Weingartenpfirsich
trocken, Aromen von weißem Pfirsich mit Grapefruit,
mineralisch, Marille im Abgang, bleibt sehr lange
haften, Reifepotential

Alk. 13,5 Vol%
Restsüße 4,8 g
Säure 6,8 g

1/8 l 3,80
0,75 l 21,80

Smaragd - Poigen 2022

intensiver Duft nach Pfirsich und Akazienhonig
trocken, stark und körperreich
Am Gaumen Pfirsich hinterlegt mit getrockneter
Marille, Akazienhonig im Abgang, bleibt sehr lange
haften

Alk. 13,5 Vol%
Restsüße 2,3 g
Säure 7,0 g

1/8 l 3,80
0,75 l 21,80

Gelber Muskateller

Jahrgang (bio) 2023

im Duft frischer Weingartenpfirsich und Holunder
trocken und lebhaft
sehr typisch und saftig am Gaumen - ausgeprägtes
Muskatelleraroma
schön eingebundene Säure

Alk. 12,5 Vol%
Restsüße 1 g
Säure 6,3 g

1/8 l 2,70
0,75 l 15,20

Weissburgunder

Smaragd - Arnsdorf 2022

im Duft Gewürzorange, parfümiert
trocken und vollmundig
am Gaumen zitronig und würzig, Nelkenaroma

Alk. 13,5 Vol%
Restsüße 1,3 g
Säure 6,5 g

1/8 l 3,80
0,75 l 21,80

Flaschen werden 1€ günstiger verrechnet

Informationen über Allergene erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Serviceteam

Süßwein

Grüner Veltliner

Trockenbeerenauslese 2017

goldgelb mit öligen Kirchenfenstern, Honig und Feuerstein, druckvolle Süße mit pikanter Säure, Marillenmarmelade, süß, vibrierende Textur

Alk. 11,5 Vol%
Restsüße 183 g
Säure 6,5 g

1/16 l
0,375 l

EURO
4,80
27,80

Gelber Muskateller

Auslese 2021

in der Nase Quittenmarmelade, lieblich dicht und reif, überreife Muskatellertraube Akazienhonig am Gaumen, schöne Säure

Alk. 13,5 Vol%
Rests. 20,2 g
Säure 8,7 g

1/8 l
0,50 l

4,90
18,60

Sweet Mariandl

Cuvée (bio) 2023

Cuvee - Grüner Veltliner & Gelber Muskateller
Im Duft Obstblüte und Holunder
am Gaumen Honigmelone und Mandarine
leichte Süße im Abgang

Alk. 12,0 Vol%
Rests. 6,9 g
Säure 6,7 g

1/8 l
0,75 l

2,70
15,20

Rosé & Rotwein

Zweigelt

Rosé (bio) 2023

Im Duft vollreifes Beerenaroma trocken
am Gaumen Erdbeere und Heidelbeere
sehr fruchtbetont mit eleganter Säure

Alk. 13,0 Vol%
Rests. 1,0 g
Säure 6,1 g

1/8 l
0,75 l

EURO
2,70
15,20

Rosé oaked 2022

8 Monate im Barrique gereift
intensiver Duft nach Beeren trocken
am Gaumen fruchtig gepaart mit Röstaromen

Alk. 13,5 Vol%
Rests. 1,3 g
Säure 6,6 g

1/8 l
0,75 l

3,30
18,80

Classic 2021

Im Duft aromatisch nach schwarzer Johannisbeere mit Vanille, trocken
am Gaumen zart säurebetont, schöne Kirschfrucht mit schwarzem Holunder

Alk. 12,5 Vol%
Restsüße 1,0 g
Säure 4,8 g

1/8 l
0,75 l

2,90
16,40

Barrique 2021

Im Duft Beerenmarmelade mit Kakaoaroma, schwarzer Johannisbeere und Vanille trocken und herb, am Gaumen zart säurebetont, Kirsche und Schokoladearoma

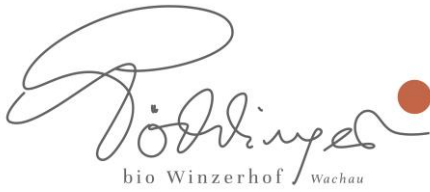
Alk. 13,5 Vol%
Restsüße 1,0 g
Säure 4,8 g

1/8 l
0,75 l

3,30
18,80

Flaschen werden 1€ günstiger verrechnet

Informationen über Allergene erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Serviceteam



Säfte aus Arnsdorfs Obstgärten

EURO

Holunderblütensirup gespritzt	1/4l	1,60
Apfelsaft naturtrüb pur	1/4l	2,40
Apfelsaft naturtrüb gespritzt	1/4l	1,60
Roter Traubensaft pur aus Eigenanbau	1/4l	2,40
Roter Traubensaft gespritzt aus Eigenanbau	1/4l	1,60
Williams-Birnenektar naturtrüb pur aus Eigenanbau	1/4l	2,60
Williams-Birnenektar naturtrüb gespritzt aus Eigenanbau	1/4l	1,70
Wachauer Marillennektar pur aus Eigenanbau	1/4l	3,20
Wachauer Marillennektar gespritzt aus Eigenanbau	1/4l	2,00

Limonade & Co

Almdudler	Flasche 0,35l	2,40
Frucade	Flasche 0,35l	2,40
Römerquelle Mineralwasser still oder prickelnd	Flasche 0,33l	1,50
Soda	1l	2,40

Wein und G'spritzer

Landwein Weiß oder Rot	1/8l	2,00
G'spritzer Weiß oder Rot	1/4l	2,30
Kaiserspritzer G'spritzer mit Holunderblütensirup	1/4l	2,50
Marillenspritzer G'spritzer mit Marillennektar	1/4l	2,70

kulinarischer Einstieg zum Wein

Weinbeisser

über Buchenholz geräucherter Hauspeck & Paprikaspeck ♦ Wildsalami ♦ Kräuteröl ♦
Bergkäse ♦ Aufstrich ♦ Oliven ♦ hausgemachtes Focaccia

€ 12,50

Fleischjaus'n

		EURO
Hausgeselchtes roh	aus eigener Selch, mit Kren und Gurkerl	6,90
Geselchtes gekocht	mit Kren und Gurkerl	6,50
Surbraten mager	vom Karree, mit Kren und Gurkerl	6,50
Surbraten durchzogen	vom Bauch, mit Kren und Gurkerl	6,50
Schweinsbrat'l	Oma's Brat'l vom Bauch, mit Kren und Gurkerl	6,90
Rinderzunge geräuchert	mit Kren und Gurkerl	6,90
Blunz'n	mit Senf und Kren	6,30
Hauerjause	Allerlei vom Fleisch, Kren, Blunz'n, Liptauer, Schnittkäse	8,70
Gemischte Fleischplatte	Allerlei vom Fleisch (ohne Blunz'n), Kren	7,50
Preiselbeer-Wildpastete	mit Chutney	6,40

Fischjaus'n

Forellenfilet geräuchert	mit Oberskren	9,60
Sardellenringerl	mit Butter	3,50

Für unsere kleinen Gäste

Kinderjaus'n	Surbraten mager, Extrawurst, Gurkerl, Ei, Liptauer mit Soletti, Überraschung	5,50
---------------------	--	------

Saure & Pikante Jaus'n

EURO

Winzersalat	Blattsalat, Bio-Rindfleisch, Rohkostsalat (Linsen, Karotten, Zwiebel und Ei)	7,80
Winzersalat vegetarisch	Blattsalat, Käse, Rohkostsalat (Linsen, Karotten, Zwiebel und Ei)	7,80
Schwarzwurzelsalat	Grüner Salat, Nusschinken, marinierte Schwarzwurzeln	6,80
Saure Platte	Extrawurst, Presswurst, Blutwurst, Rindfleisch, in Essig und Öl, Zwiebel	7,50
Extrawurst sauer	in Essig und Öl, Zwiebel	6,00
Preßwurst sauer	in Essig und Öl, Zwiebel	6,00
Bio-Rindfleisch sauer	in Essig und Öl, Zwiebel	8,10
Alles Saure & Pikante auf Wunsch auch mit Kürbiskernöl		0,80
Senfgurke	pro Stück	0,80
Gurkerl oder Pfefferoni	pro Stück	0,40
Ei gekocht	pro Stück	1,00
Gemüseteller	Tomate, Paprika, Karotte, Zwiebel, Gurke, Oliven	3,60

Käsejaus'n

Schafkäse	Echter Schafkäse vom Maierhof (Fam. Punz-Leeb), mit Blattsalat und Tomaten, Bärlauchpesto	6,40
Mozzarella	mit Kürbiskernöl, Blattsalat, Tomaten, Zwiebel	6,40
Emmentaler	mit Butter	6,50
Käseplatte	verschiedene Hart- und Weichkäse, Gorgonzola, Liptauer, Butter	9,20

Hausgemachte Aufstriche

	EURO
Liptauer nach Art des Hauses	4,40
Bauerntopfenaufstrich Topfen-Rahmaufstrich (enthält Knoblauch)	4,40
Gorgonzola mit Butter, frisch gepresst	5,20
Aufstrichteller Liptauer, Bauerntopfen, Kürbiskernaufstrich, Verhackerts und Tagesaufstrich	7,40
Aufstrichteller vegetarisch	7,40

Auf's Brot

Emmentalerbrot mit Butter	4,30
Fleischbrot wählen Sie: Surbraten mager bzw. durchzogen, Schweinsbratl oder G'selchtes gekocht bzw. roh, mit Kren	4,30
Aufstrichbrot wählen Sie: Liptauer, Bauerntopfen, Kürbiskernaufstrich oder Gorgonzola	3,30
Bratenfettbrot	3,30
Grammelschmalzbrot	3,30

Aus dem Körberl

Wachauer Laberl Original Dürnsteiner Schmidl Laberl, pro Stück	1,40
Kornspitz Bäckerei Schmidl, pro Stück	1,40
Vintschgerl Bäckerei Schmidl, pro Stück	1,40
Salzstangerl Bäckerei Schmidl, pro Stück	1,40
Schwarzbrot Bäckerei Teufner, pro Stück - vegan	1,20

Wir wünschen Guten Appetit!

Süßes geht immer

EURO

Mohnzelte		2,80
Florentiner		2,80
Hausgemachte Mehlspeise	variiert täglich - fragen Sie nach der Mehlspeisenkarte	

Zum Knabbern

Soletti	40g Packung	2,30
Erdnüsse	50g Packung	2,30
Chips	150g Packung	3,50
Wachauer Schnitte	pro Stück	1,80

Zum Abschluss

Edelbrand Wachauer Marille	hausgebrannt 2cl	2,40
Edelbrand Williamsbirne	hausgebrannt 2cl	2,40
Edelbrand Wachauer Marille Reserve	hausgebrannt 2cl	3,90
Edelbrand Williamsbirne Reserve	hausgebrannt 2cl	3,90

„Der Mensch hat das Warten verlernt, darin liegt ein Grundübel unserer Zeit“

Zur Jausenzeit, besonders an Wochenenden, kann es manchmal zu längeren Wartezeiten beim Servieren der Speisen kommen. Unser Personal ist trotz all dem stets bemüht, auch Stoßzeiten so rasch wie möglich zu bewältigen. Die Speisen werden frisch zubereitet und die Reihenfolge ergibt sich aus dem Zeitpunkt Ihrer Bestellung.

Wir bitten daher um Ihr Verständnis.

Informationen über Allergene erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Serviceteam

Unsere Produkte zum Mitnehmen

Marillenmarmelade	pro Glas 300ml
Marillennektar	pro Flasche 0,75l
Marillennektar	pro Flasche 0,20l
Williamsbirnennektar	pro Flasche 0,75l
Edelbrand Wachauer Marille	pro Flasche 0,5 0,7l
Edelbrand Williamsbirne	pro Flasche 0,5 0,7l
Edelbrand Wachauer Marille Reserve	pro Flasche 0,35
Edelbrand Williamsbirne Reserve	pro Flasche 0,35

WEINE Ab-Hof



Unser Weinsortiment zum Mitnehmen - fragen Sie nach der Ab-Hof-Preisliste!

Rupertikiste

In dieser Kiste präsentieren alle Mitgliedsbetriebe der Rupertiwinner ihre Rupertiweine | nur auf Bestellung



EURO
95,00

Das Weinbaugebiet Wachau

Geschichte: Keltisch-germanische Besiedlung, Weinbau unter den Römern. Aufschwung unter den Karolingern und später durch Stifte und Klöster. Der Name stammt vom karolingisch-fränkischen „Uachova“. Die Wachau umfasste ursprünglich nur Spitz und die Arnsdörfer. Im Jahre 1250 wurden die Orte St. Michael, Wösendorf, Joching und Weißenkirchen zum „Thal Wachau“ zusammengefasst. Seit etwa 1900 gilt die Bezeichnung Wachau für das Donautal zwischen Melk und Krems. Schon im Mittelalter waren Wachauer Weine berühmt.

Das rechte Donauufer der Wachau ist bekannt durch das Benediktinerstift Melk, Schloss und Kloster Schönbühel, die Kartause Aggsbach, die Kuenringer Burgruine Aggstein und die 1000jährige Präsenz der Salzburger Erzbischöfe und Stift St. Peter im Gebiet der Arnsdörfer. Insbesondere haben sich die Rupertiwinzer mit ihrem Rupertiwein seit 2003 hier einen Namen gemacht.

ARNSDORF: 1000 Jahre mit Salzburg (860 - 1803)

Fast 1000 Jahre lang übte das Fürsterzbistum Salzburg die Funktion der Grundherrschaft in Arnsdorf aus (860 bis 1803), die mit einer Schenkung Kaiser Karls an den damaligen Erzbischof Arno begann. Die wirtschaftliche Grundlage für die Ansiedlung und Urbarmachung bildete der durch Klima und Verkehrslage an der Donau begünstigte Weinbau. Den Wein durften die geistlichen Herrschaften größtenteils mautfrei heim transportieren. Ein Jahrtausend lang bezogen die Erzbischöfe, das Domkapitel, das Stift St. Peter, das Kloster Nonnberg und das Bürgerspital Salzburg, Wein von ihren Besitzungen in Arnsdorf. Arnsdorf wurde zum zentralen Verwaltungssitz für das gesamte umliegende Herrschaftsgebiet Salzburgs (Loiben, Krems, der gesamte Dunkelsteinerwald bis Traismauer). Mit dem Reichsdeputationshauptschluss 1803 ging die fast 1000-jährige enge Beziehung mit Salzburg zu Ende. Der Grundbesitz des Klerus wurde an adelige Herrschaften verkauft (Salzburg wurde Kurfürstentum, kam aber erst 1815 zu Österreich). Lediglich das Stift St. Peter behielt seinen Besitz bis 1931 in Oberarnsdorf (und auch in Krems), und verkaufte ihn dann an ortsansässige Weinhauer und die Gemeinde. Die Mehrzahl der heutigen Arnsdorfer Weinrieden wird urkundlich bereits im 13. und 14. Jhd. als Salzburger Besitz erwähnt.

Was erinnert heute noch an die einstige enge Verbindung mit und zu Salzburg? Grundstücksnamen wie „Peterer“, Grabsteine der Salzburger Erzbischöfe (Adalwin), Grenzsteine (mit den Initialen St. Peter) sowie die stattlichen Verwaltungsbauten und Lesehöfe in Ober-, Hof-, Mitter- und Bacharnsdorf.

Die Rupertiwinzer:

In Erinnerung an diese 1000-jährige Verbindung Arnsdorfs mit Salzburg vereinigten sich 2003 zehn Weinhauer aus Arnsdorf zu den „Rupertiwinzern“. Der Name beruht auf dem heiligen Rupert, der zugleich Kirchenpatron der Pfarrkirche Hofarnsdorf ist und der erste Bischof von Iuvavum (Salzburg) war.

Salzburger Stier:

Die weltweit einzigartige Walzenorgel aus dem späten Mittelalter, der Salzburger Stier, befindet sich auf der Burg Hohen Salzburg. Dieses Salzburger Wahrzeichen wurde uns in Form eines Stieres vom LH STV Dr. Othmar RAUS zur Weintaufe der Rupertiwinzer am 10.11.2007 überreicht. Fortan wird dieser Marmorstier als Zeichen der besonderen Ehre abwechselnd bei den geöffneten Heurigen der Rupertiwinzer ausgestellt.

Der Rupertiwein:

Ein klassisch trockener Grüner Veltliner Federspiel mit feinfruchtigem Bukett und pfeffrig-würzigem Geschmack aus den besten Rieden von Arnsdorf (Mindestmostgewicht 17° KMW, Alk 12-12,5 Vol%).

Wir danken für Ihren Besuch und freuen uns auf ein baldiges Wiedersehen!