



## 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 8. Feb. 2025 - So 23. Feb. 2025**  
**Tapas-Heurigen**  
Wochentags ab 15:00 | Sa, So- und Feiertag ab 14:00  
Dienstag & Mittwoch Ruhetag

**Sa 12. April 2025 - So 18. Mai 2025**  
Wochentags ab 15:00 | Sa, So- und Feiertag ab 14:00  
Dienstag & Mittwoch Ruhetag

**Sa 21. Juni 2025 - So 13. Juli 2025**  
**POPUP-Sommerheurigen**  
täglich ab 16:00 | Dienstag & Mittwoch Ruhetag

**Sa 30. Aug. 2025 - So 12. Okt. 2025**  
Wochentags ab 15:00 | Sa, So- und Feiertag ab 14:00  
Dienstag & Mittwoch Ruhetag

### Georg Pöchlinger

A -3621 Mitterarnsdorf 72 | Wachau  
Tel. +43 650 3741048  
[office@poechlinger.at](mailto:office@poechlinger.at)  
[www.poechlinger.at](http://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 - Gerersdorf  
FISCH | Eisvogel Bernegger - Molln

Wir wünschen einen schönen Aufenthalt!

*Pöchlinger Marianne*  
*Pöchlinger Georg*  
*Pöchlinger*  
*Georg*

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 2024

Es war kein der von uns gewöhnten Norm entsprechendes Jahr. Der Winter - viel zu trocken, im Februar - die höchsten Temperaturen seit Beginn der Aufzeichnung. Somit hatten wir einen außergewöhnlich frühen Austrieb der Reben. Aber im April - wieder extreme Temperaturschwankungen von sommerlichen 30° bis hin zu Frosträchten. Der Mai war relativ nass, im Sommer - ein Wechselspiel von Regen - heißen Temperaturen - und Hagelunwetter, all dies führte zu einer verstärkten Ausbreitung von Peronospora in vielen Lagen, womit wir als biologischer Bewirtschafter sehr zu kämpfen hatten. Rekordtemperaturen im August und die damit verbundene frühe Lese Anfang September waren die Folge. Dann setzte ein enormer Dauerregen ein, der auch das Hochwasser brachte, es führte zu einer Lesepause. Alle kaputten Beeren mussten in selektiver Handarbeit aus den Trauben geputzt werden, dadurch gab es eine geringere Erntemenge. Die Weine des Jahrgangs 2024 sind dennoch frucht-betont und würzig mit harmonischer Säure und überzeugen durch elegante Balance und Tiefe.

## 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 (bio)

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

### Rosa Sprudl (bio)

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

## Weißwein

### Grüner Veltliner

#### Steinfeder (bio) 2024

intensive Apfelblüte im Duft  
trocken, am Gaumen grüner frischer Apfel und Maracuja  
jung, leichtgewichtig, frische trinkanimierende Säure im Abgang

		EURO
Alk. 11,5 Vol%	1/8 l	2,60
Restsüße 3,4 g	0,75 l	14,60
Säure 6,4 g		

#### Federspiel - Rupertiwein (bio) 2024

fruchtig, Apfel und Quitte im Duft  
trocken und lebendig, feine Würze mit Pfefferl  
Säure schön eingebunden, schönes Apfel-Nektarinenaroma

Alk. 12,5 Vol%	1/8 l	2,80
Restsüße 2,3 g	0,75 l	15,80
Säure 6,0 g		

#### Federspiel - Thal - Alte Reben (bio) 2024

im Duft Apfelkompott mit Gewürznelken  
trocken und vollmundig  
am Gaumen gekochte Früchte, sehr würzig  
im Abgang marmeladig

Alk. 12,5 Vol%	1/8 l	2,90
Restsüße 2,5 g	0,75 l	16,40
Säure 5,7 g		

#### Smaragd - Scheibenthal 2022

In der Nase süßlicher Duft nach Honig und Karamell  
trocken und elegant  
am Gaumen Südfrüchtemix, langer Abgang mit Karamell

Alk. 13,5 Vol%	0,75 l	18,80
Restsüße 1,5 g		
Säure 6,1 g		

#### Smaragd - Scheibenthal (bio) 2023

In der Nase süßlicher Duft nach Zuckermelone und Karamell  
trocken, kraftvoll und saftig  
am Gaumen Tropenfruchtroma mit Mandarinenzesten

Alk. 14,0 Vol%	1/8 l	3,30
Restsüße 1,1 g	0,75 l	18,80
Säure 5,2 g		

#### Vision 2021

Im Duft Mango, Maracuja und Vanille  
trocken, am Gaumen sehr fruchtbetont  
und cremig mit trinkanimierender Säure



Alk. 13,0 Vol%	1/8 l	3,60
Restsüße 2,0 g	0,75 l	20,60
Säure 6,0 g		

Flaschen werden 1€ günstiger verrechnet

Informationen über Allergene erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Serviceteam

## Weißwein

### Riesling

#### Federspiel - Poigen (bio) 2024

sehr fruchtig in der Nase, mit Steinobstaromen  
trocken und jung  
Pfirsich und Marille spiegeln sich am Gaumen wider  
zeigt jetzt schon enorme Länge  
elegante Säure, Reifepotential

Alk. 12,5 Vol%  
Restsüße 2,9 g  
Säure 7,3 g

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

EURO

#### Smaragd - Poigen 2021

intensiver Duft nach Weingartenpfirsich mit Honig  
trocken, körperreich und vollmundig  
Am Gaumen Pfirsich und Marille, Honig im Abgang

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

0,75 l 21,80

#### Smaragd - Poigen 2022

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



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

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

#### Smaragd - Poigen (bio) 2023

tropischer Früchtemix mit Pfirsich im Duft  
trocken, stark und körperreich  
Am Gaumen saftig und elegant mit angenehmer  
Fruchtsüße, bleibt sehr lange haften

Alk. 14,0 Vol%  
Restsüße 1,3 g  
Säure 6,4 g

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

### Gelber Muskateller

#### Jahrgang (bio) 2024

im Duft intensive Holunderblüte  
trocken und lebhaft  
sehr typisch und saftig mit Holundergeschmack am  
Gaumen ausgeprägtes Muskatelleraroma, schön  
eingebundene Säure

Alk. 12,5 Vol%  
Restsüße 1,8 g  
Säure 6,3 g

1/8 l 2,90  
0,75 l 16,40

### Weissburgunder

#### Smaragd - Arnsdorf (bio) 2023

im Duft Honig und Mandel  
trocken und vollmundig  
am Gaumen gebrannte Mandeln - Marzipanaroma

Alk. 14,5 Vol%  
Restsüße 1,3 g  
Säure 5,7 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

### Gelber Muskateller

#### Auslese 2021

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

Alk. 13,5 Vol%	1/8 l	4,90
Restsüße 20,2 g	0,50 l	18,60
Säure 8,7 g		

### Sweet Mariandl

#### Cuvée (bio) 2024

Cuvee - Grüner Veltliner & Gelber Muskateller  
Im Duft Obstblüte und Litschi  
halbtrocken und verspielt  
am Gaumen Honigmelone und Litschi  
im Abgang Grüntee mit leichter Süße

Alk. 12,0 Vol%	1/8 l	2,90
Restsüße 13,9 g	0,75 l	16,40
Säure 6,0 g		

## Rosé & Rotwein

### Zweigelt

#### Rosé Federspiel (bio) 2024

Im Duft Weichsel mit Walderdbeere  
trocken  
am Gaumen Walderdbeere und Ribisel  
sehr fruchtbetont mit eleganter Säure

		EURO
Alk. 12,0 Vol%	1/8 l	2,90
Restsüße 2,7 g	0,75 l	16,40
Säure 6,0 g		

#### Rosé oaked 2022

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

Alk. 13,5 Vol%	1/8 l	3,30
Restsüße 1,3 g	0,75 l	18,80
Säure 6,6 g		

#### Classic 2021

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

Alk. 12,5 Vol%	1/8 l	2,90
Restsüße 1,0 g	0,75 l	16,40
Säure 4,8 g		

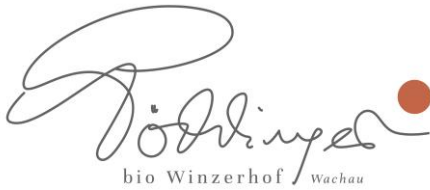
#### Barrique 2021

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

Alk. 13,5 Vol%	1/8 l	3,30
Restsüße 1,0 g	0,75 l	18,80
Säure 4,8 g		

Flaschen werden 1€ günstiger verrechnet

Informationen über Allergene erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Serviceteam



## Säfte aus Arnsdorfs Obstgärten

EURO

<b>Holunderblütensirup</b> gespritzt	1/4l	1,70
<b>Apfelsaft</b> naturtrüb pur	1/4l	2,40
<b>Apfelsaft</b> naturtrüb gespritzt	1/4l	1,70
<b>Roter Traubensaft</b> pur aus Eigenanbau	1/4l	2,40
<b>Roter Traubensaft</b> gespritzt aus Eigenanbau	1/4l	1,70
<b>Williams-Birnennektar</b> naturtrüb pur aus Eigenanbau	1/4l	2,60
<b>Williams-Birnennektar</b> naturtrüb gespritzt aus Eigenanbau	1/4l	1,80
<b>Wachauer Marillennektar</b> pur aus Eigenanbau	1/4l	3,20
<b>Wachauer Marillennektar</b> gespritzt aus Eigenanbau	1/4l	2,10

## Limonade & Co

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

## Wein und G'spritzter

<b>Landwein</b> Weiß	1/8l	2,00
<b>G'spritzter</b> Weiß	1/4l	2,40
<b>Kaiserspritzter</b> G'spritzter mit Holunderblütensirup	1/4l	2,60
<b>Marillenspritzter</b> G'spritzter mit Marillennektar	1/4l	2,80

## kulinarischer Einstieg zum Wein

### Weinbeisser

über Buchenholz geräucherter Hauspeck ♦ Wildsalami ♦ Kräuteröl ♦ Bergkäse ♦ Aufstrich  
♦ Oliven ♦ hausgemachtes Focaccia 12,50

## Fleischjaus'n

	EURO
<b>Hausgeselchtes roh</b> aus eigener Selch, mit Kren und Gurkerl	6,90
<b>Geselchtes gekocht</b> mit Kren und Gurkerl	6,90
<b>Surbraten mager</b> vom Karree, mit Kren und Gurkerl	6,50
<b>Surbraten durchzogen</b> vom Bauch, mit Kren und Gurkerl	6,50
<b>Schweinsbrat'l</b> Oma's Bratl vom Bauch, mit Kren und Gurkerl	6,90
<b>Rinderzunge geräuchert</b> mit Kren und Gurkerl	6,90
<b>Blunz'n</b> mit Senf und Kren	6,50
<b>Hauerjause</b> Allerlei vom Fleisch, Kren, Blunz'n, Liptauer, Schnittkäse	9,40
<b>Gemischte Fleischplatte</b> Allerlei vom Fleisch (ohne Blunz'n), Kren	7,90
<b>Preiselbeer-Wildpastete</b> mit Chutney	6,50

## Fischjaus'n

<b>Forellenfilet geräuchert</b> mit Oberskren	9,60
<b>Sardellenringerl</b> mit Butter	4,40

## Für unsere kleinen Gäste

<b>Kinderjaus'n</b> Surbraten mager, Extrawurst, Gurkerl, Ei, Liptauer mit Soletti, Überraschung	6,00
--------------------------------------------------------------------------------------------------	------

## Saure & Pikante Jaus'n

EURO

<b>Winzersalat</b>	Blattsalat, Bio-Rindfleisch, Rohkostsalat (Linsen, Karotten, Zwiebel und Ei)	7,80
<b>Winzersalat vegetarisch</b>	Blattsalat, Käse, Rohkostsalat (Linsen, Karotten, Zwiebel und Ei)	7,80
<b>Schwarzwurzelsalat</b>	Grüner Salat, Nusschinken, marinierte Schwarzwurzeln	6,80
<b>Saure Platte</b>	Extrawurst, Presswurst, Blutwurst, Rindfleisch, in Essig und Öl, Zwiebel	8,20
<b>Extrawurst sauer</b>	in Essig und Öl, Zwiebel	6,50
<b>Preßwurst sauer</b>	in Essig und Öl, Zwiebel	6,50
<b>Bio-Rindfleisch sauer</b>	in Essig und Öl, Zwiebel	8,40
Alles Saure & Pikante auf Wunsch auch mit Kürbiskernöl		0,80
<b>Senfgurke</b>	pro Stück	0,80
<b>Gurkerl oder Pfefferoni</b>	pro Stück	0,40
<b>Ei gekocht</b>	pro Stück	1,00
<b>Gemüseteller</b>	Tomate, Paprika, Karotte, Zwiebel, Gurke, Oliven	3,60

## Käsejaus'n

<b>Schafkäse</b>	Echter Schafkäse vom Maierhof (Fam. Punz-Leeb), mit Blattsalat und Tomaten, Pesto	6,80
<b>Mozzarella</b>	mit Kürbiskernöl, Blattsalat, Tomaten, Zwiebel	6,80
<b>Emmentaler</b>	mit Butter	6,50
<b>Käseplatte</b>	verschiedene Hart- und Weichkäse, Gorgonzola, Liptauer, Butter	9,80



## Hausgemachte Aufstriche

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

## Auf's Brot

<b>Emmentalerbrot</b> mit Butter	4,50
<b>Fleischbrot</b> wählen Sie: Surbraten mager bzw. durchzogen, Schweinsbrat'l oder G'selchtes gekocht bzw. roh, mit Kren	4,50
<b>Aufstrichbrot</b> wählen Sie: Liptauer, Bauerntopfen, Kürbiskernaufstrich oder Gorgonzola	3,50
<b>Bratenfettbrot</b>	3,50
<b>Grammelschmalzbrot</b>	3,50

## Aus dem Körberl

<b>Wachauer Laberl</b> Original Dürnsteiner Schmidl Laberl, pro Stück	1,50
<b>Kornspitz</b> pro Stück	1,50
<b>Vintschgerl</b> pro Stück - vegan	1,50
<b>Salzstangerl</b> pro Stück	1,50
<b>Schwarzbrot</b> pro Stück - vegan	1,20

**Wir wünschen Guten Appetit!**



## Süßes geht immer

### Mehlspeisen

variiert täglich -  
fragen Sie nach der Mehlspeisenkarte

## Zum Knabbern

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

## Zum Abschluss

<b>Edelbrand Wachauer Marille</b>	hausgebrannt 2cl	2,40
<b>Edelbrand Williamsbirne</b>	hausgebrannt 2cl	2,40
<b>Edelbrand Wachauer Marille Reserve</b>	hausgebrannt 2cl	3,90
<b>Edelbrand Williamsbirne Reserve</b>	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

<b>Marillenmarmelade</b>	Glas 300ml
<b>Marillennektar</b>	Flasche 0,75l
<b>Williamsbirnennektar</b>	Flasche 0,75l
<b>Edelbrand Wachauer Marille</b>	Flasche 0,5   0,7l
<b>Edelbrand Williamsbirne</b>	Flasche 0,5   0,7l
<b>Edelbrand Wachauer Marille Reserve</b>	Flasche 0,35
<b>Edelbrand Williamsbirne Reserve</b>	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!**