

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 7. Feb. 2026 - So 22. Feb. 2026
Tapas-Heurigen
Wochentags ab 15:00 | Sa, So- und Feiertag ab 14:00
Dienstag & Mittwoch Ruhetag

Sa 11. April 2026 - So 17. Mai 2026
Wochentags ab 15:00 | Sa, So- und Feiertag ab 14:00
Dienstag & Mittwoch Ruhetag

Sa 20. Juni 2026 - So 12. Juli 2026
POPUP-Sommerheurigen
täglich ab 16:00 | Dienstag & Mittwoch Ruhetag

Sa 29. Aug. 2026 - So 11. Okt. 2026
Wochentags ab 15:00 | Sa, So- und Feiertag ab 14:00
Dienstag & Mittwoch Ruhetag

Georg Pöchlinger

A -3621 Mitterarnsdorf 72 | Wachau

Heurigen: +43 650 3741048

Wein: +43 660 5076320

office@poechlinger.at

www.poechlinger.at



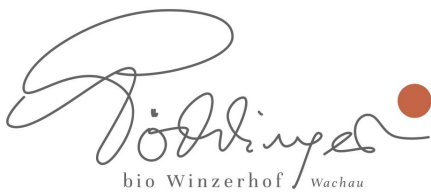
MILCHPRODUKTE | Hiegesberger - Inzersdorf, Fam. Hofbauer - Melk
GEBÄCK UND SÜBWAREN | Teufner - Melk; Vogler - Pöchlarn
ORIGINAL WACHAUER LABERL & GEBÄCK | Schmidl - Dürnstein
FLEISCHWAREN | Jäger - Unterbergern; Artnr - Mautern; Gaschinger - Hafnerbach
SCHAFKÄSE & KÄSE | vom Maierhof - Fam. Punz-Leeb; Käsehütte - Maria Taferl
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 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®

VINEA WACHAU

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.

FEDERSPIEL®

VINEA WACHAU

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.

SMARAGD®

VINEA WACHAU

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 2025

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 2025 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 2,60 | mit Nektar 2,80 | Flasche 0,75l 18,50

Max & Moritz (bio)

Riesling & Gelber Muskateller (Frizzante)
Glas 0,1l 2,80 | Flasche 0,75l 20,00

Rosa Sprudl (bio)

Zweigelt Rosé (Frizzante)
Glas 0,1l 2,80 | Flasche 0,75l 20,00

Grüner Veltliner

Steinfeder (bio) 2025

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

Alk. 11,5 Vol%	1/8 l	2,70
Restsüße 1,5 g	0,75 l	15,20
Säure 6,2 g		

Federspiel - Rupertiwein (bio) 2025

fruchtig, Apfel und Kräutertee im Duft
trocken und lebendig, die Säure ist schön eingebunden,
schönes Apfel- und Orangenaroma

Alk. 12,5 Vol%	1/8 l	2,90
Restsüße 1,5 g	0,75 l	16,40
Säure 6,0 g		

Federspiel - Thal - Alte Reben (bio) 2025

pfeffrig mit Dörrobst im Duft, trocken und vollmundig
am Gaumen Zitrusaromen und süße Grapefruit
pfeffrig im Abgang

Alk. 12,5 Vol%	1/8 l	3,00
Restsüße 1,0 g	0,75 l	17,00
Säure 6,0 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	3,40
Restsüße 1,1 g	0,75 l	19,40
Säure 5,2 g		

Smaragd - Kreuzberg (bio) 2024

Reife Frucht wie Banane gepaart mit Karamell im Duft
trocken und sehr kräftig
Banane und Karamell spiegeln sich am Gaumen wider

Alk. 13,5 Vol%	1/8 l	3,40
Restsüße 1,2 g	0,75 l	19,40
Säure 4,9 g		

Vision (bio) 2023

Im Duft Quitte, malzig und Akazienholz
trocken, am Gaumen kräftig mit frischer animierender
Säure - sehr langanhaltend, Limette im Abgang
großes Reifepotential

Alk. 13,5 Vol%	1/8 l	3,60
Restsüße 1,7 g	0,75 l	20,60
Säure 5,7 g		

Flaschen werden 1€ günstiger verrechnet

Informationen über Allergene erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Serviceteam

Riesling

Federspiel - Poigen (bio) 2025

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%	1/8 l	3,10
Restsüße 3,0 g	0,75 l	17,60
Säure 7,5 g		

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%	1/8 l	3,80
Restsüße 1,3 g	0,75 l	21,80
Säure 6,4 g		

Smaragd - Poigen (bio) 2024

Steinobst und Rosinen im Duft
trocken, vielschichtig und würzig
Am Gaumen steht Pfirsich im Vordergrund
sehr langanhaltend

Alk. 14,0 Vol%	1/8 l	3,80
Restsüße 2,3 g	0,75 l	21,80
Säure 6,0 g		

Gelber Muskateller

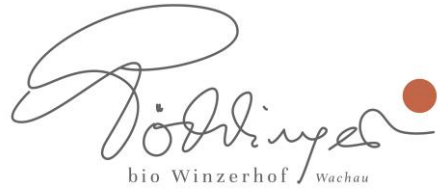
(bio) 2025

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

Alk. 12,5 Vol%	1/8 l	2,90
Restsüße 1,8 g	0,75 l	16,40
Säure 6,3 g		

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 (bio) 2025

Cuvee - Grüner Veltliner & Gelber Muskateller
Im Duft Obstblüte
halbtrocken und verspielt
am Gaumen Mango und Marille
leichte Süße im Abgang

Alk. 12,0 Vol%	1/8 l	2,90
Restsüße 15,0 g	0,75 l	16,40
Säure 6,7 g		

Trockenbeerenauslese (bio) 2024

Goldgelb mit öligen Kirchenfenstern, Honig, druckvolle Süße mit
pikanter Säure, Marillenmarmelade,
vibrierende Textur, Orangen Bitter
extrem langer, süß-herber Abgang

Alk. 10,0 Vol%	1/16 l	4,20
Restsüße 220 g	0,375 l	24,20
Säure 6,9 g		

Rosé & Rotwein

Rosé Federspiel (bio) 2025

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

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

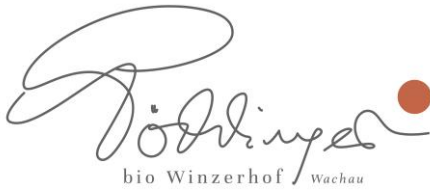
Zweigelt Classic 2024

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

Flaschen werden 1€ günstiger verrechnet

Informationen über Allergene erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Serviceteam



Alkoholfrei

bio Verjus gespritzt die traubige Alternative zu Soda-Zitron Eigenproduktion	1/4l	2,00
bio VinNo alkoholfreier fruchtiger Aperitif/Genuss Eigenproduktion	^{neu} 0,33l	4,60
bio Wachauer Marillennektar pur Eigenproduktion	1/4l	3,40
bio Wachauer Marillennektar gespritzt Eigenproduktion	1/4l	2,30
Williams-Birnennektar pur Eigenproduktion	1/4l	2,80
Williams-Birnennektar gespritzt Eigenproduktion	1/4l	2,00
Roter Traubensaft pur aus Eigenproduktion	1/4l	2,60
Roter Traubensaft gespritzt aus Eigenproduktion	1/4l	1,90
Apfelsaft naturtrüb pur	1/4l	2,60
Apfelsaft naturtrüb gespritzt	1/4l	1,90
Holunderblütensirup gespritzt	1/4l	1,90

Limonade & Co

Almdudler	Flasche 0,35l	3,00
Römerquelle Mineralwasser still oder prickelnd	Flasche 0,33l	1,70
Soda	1l	2,80
Leitungswasser	1l	

Wein & G'spritzter

Landwein weiß	1/8l	2,10
G'spritzter weiß	1/4l	2,40
Kaiserspritzter G'spritzter mit Holunderblütensirup	1/4l	2,60
Marillenspritzter G'spritzter mit Marillennektar	1/4l	2,80

kulinarischer Einstieg zum Wein

Weinbeisser

geräucherter Hauspeck & Paprikaspeck ♦ geräucherte Debreziner & Jalapeñowurzerl ♦
Kräuteröl ♦ echter Trüffelkäse ♦ Aufstrich ♦ Oliven ♦ hausgemachtes Focaccia 12,90

Fleischjaus'n

Hausgeselchtes roh	aus eigener Selch, mit Kren und Gurkerl	7,10
Geselchtes gekocht	mit Kren und Gurkerl	7,10
Surbraten mager	vom Karree, mit Kren und Gurkerl	6,50
Surbraten durchzogen	vom Bauchfleisch, mit Kren und Gurkerl	6,50
Schweinsbratl	Oma's Bratl, vom Bauchfleisch, mit Kren und Gurkerl	7,10
Rinderzunge geräuchert	mit Kren und Gurkerl	6,90
Blunz'n	mit Senf und Kren	6,50
Hauerjause	Allerlei vom Fleisch, Kren, Blunz'n, Liptauer, Schnittkäse	9,80
Gemischte Fleischplatte	Allerlei vom Fleisch (ohne Blunz'n), Kren	7,90
Preiselbeer-Wildpastete	mit Chutney	6,50

Fischjaus'n

Forellenfilet geräuchert	mit Oberskren	9,60
Sardellenringerl	mit Butter	4,40

Für unsere kleinen Gäste

Kinderjaus'n	Surbraten mager, Extrawurst, Gurkerl, Ei, Liptauer, Soletti und Überraschung	6,00
---------------------	--	------

Saure & Pikante Jaus'n

Winzersalat	Blattsalat, bio Rindfleisch & Rohkostsalat (Linsen, Karotten, Zwiebel und Ei)	8,20
Winzersalat vegetarisch	Blattsalat, bio Emmentaler & Rohkostsalat (Linsen, Karotten, Zwiebel und Ei)	8,20
Schwarzwurzelsalat	Grüner Salat, Nussschinken, marinierte Schwarzwurzeln	7,00
Saure Platte	Extrawurst, Presswurst, Blutwurst & bio Rindfleisch in Essig & Öl, Zwiebel	8,20
Extrawurst sauer	in Essig & Öl, Zwiebel	6,50
Preßwurst sauer	in Essig & Öl, Zwiebel	6,50
bio Rindfleisch sauer	in Essig & Öl, Zwiebel	8,60
Alles Saure & Pikante auf Wunsch auch mit Kürbiskernöl		1,00

Beilagen

Senfgurke	pro Portion	1,20
Gurkerl oder Pfefferoni	pro Stück	0,60
Ei gekocht	pro Stück	1,40
Gemüseteller	Tomate, Paprika, Karotte, Zwiebel, Gurke, Oliven	4,80

Käsejaus'n

Schafkäse	echter 100% Schafkäse vom Maierhof (Fam. Punz-Leeb), mit Blattsalat, Tomaten und Pesto	6,90
Mozzarella	mit Kürbiskernöl, Blattsalat, Tomaten, Zwiebel	6,90
bio Emmentaler	mit Butter	7,10
Käseplatte	bio Emmentaler, bio Tilsiter, Gouda, Brie mit Nüssen, Mostkäse, Gorgonzola, Liptauer, Butter	9,90

Hausgemachte Aufstriche

Liptauer	nach Art des Hauses	4,60
Bauerntopfen	Topfen-Rahmaufstrich (enthält Knoblauch)	4,60
Gorgonzola	mit Butter, frisch gepresst	5,20
Aufstrichteller	Liptauer, Bauerntopfen, Kürbiskernaufstrich, Verhackerts und Tagesaufstrich	7,60
Aufstrichteller	vegetarisch	7,60

Auf's Brot

Emmentalerbrot	mit bio Emmentaler & Butter	4,80
Fleischbrot	wählen Sie: Surbraten mager bzw. durchzogen, Schweinsbratl oder G'selchtes gekocht bzw. roh, mit Kren	4,80
Aufstrichbrot	wählen Sie: Liptauer, Bauerntopfen, Kürbiskernaufstrich oder Tagesaufstrich	3,70
Bratenfettbrot		3,70
Grammelschmalzbrot		3,70

Aus dem Körberl

Wachauer Laberl	Original Dürnsteiner Schmidl Laberl, pro Stück	1,70
Kornspitz	pro Stück	1,70
Vintschgerl	pro Stück - vegan	1,70
Salzstangerl	pro Stück	1,70
Schwarzbrot	pro Stück - vegan	1,20
Glutenfrei	auf Anfrage	

Wir wünschen Guten Appetit!

Süßes geht immer

Mehlspeisen variiert täglich - fragen Sie nach der Mehlspeisenkarte

Zum Knabbern

Soletti	40g Packung	2,30
Chips	150g Packung	3,50
Wachauer Schnitte	pro Stück (Manner Schnitte)	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.

Unsere Produkte zum Mitnehmen

Marillenmarmelade	Glas 300ml
bio Marillennektar	Flasche 0,75l
Williamsbirnennektar	Flasche 0,75l
Edelbrand Wachauer Marille	Flasche 0,5 0,7l
Edelbrand Williamsbirne	Flasche 0,5 0,7l
Edelbrand Wachauer Marille Reserve	Flasche 0,35
Edelbrand Williamsbirne Reserve	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
Rupertiwinsler ihre Ruperteweine | nur auf Bestellung

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!