

## Top-Heuriger: Sonderpreisträger 2025

Im Rahmen der NÖ Landesweinprämierung und der „Goldenen Birne“ 2025 bewiesen die niederösterreichischen Top-Heurigen einmal mehr ihre Wein- und Mostqualitäten der Spitzenklasse. Die erfolgreichsten teilnehmenden Betriebe aus diesem Kreis wurden nun ausgezeichnet.

### Bezirk Amstetten

**Zur steinernen Birne, Familie Oberaigner-Binder, St. Peter in der Au, [www.steinernebirne.at](http://www.steinernebirne.at)**

Eine beeindruckende „steinerne Birne“ markiert den einladenden Eingang zum heimeligen Heurigen der Familie Oberaigner-Binder, ein echtes Wahrzeichen mit Wiedererkennungswert. Wer hier einkehrt, erlebt herzliche Gastlichkeit in gemütlichem Ambiente. Die Küche verwöhnt mit traditionellen Jausenschmankerln, liebevoll selbstgebackenen Köstlichkeiten, goldprämiertem Bauernbrot und hausgemachten Mehlspeisen. Alles frisch zubereitet und mit viel Liebe zum Detail. Für besondere Gaumenfreuden sorgt das breite Angebot an sortenreinen Mosten und Säften, die mehrfach ausgezeichnet wurden und die ganze Vielfalt der regionalen Obstkultur widerspiegeln.

### Bezirk Baden

Weinbaugebiet Thermenregion

**Heurigenweingut Frühwirth, Familie Frühwirth, Teesdorf, [www.fruehwirth.bio](http://www.fruehwirth.bio)**

Mit viel Leidenschaft und Engagement bewirtschaftet die Familie Frühwirth ein Bio-Weingut sowie eine Bio-Landwirtschaft in der Thermenregion in Niederösterreich. Nicht nur auf dem Feld arbeitet man hier im Einklang mit der Natur, sondern auch im angeschlossenen Heurigen wird Qualität und Genuss großgeschrieben. Aus regionalen Lebensmitteln, mit dem Fokus auf landwirtschaftliche Betriebe und Produzent:innen aus der Umgebung, bereiten sie für die Gäste traditionelle, vegetarische sowie vegane Spezialitäten frisch zu. Die dazu passenden Weine und die hausgemachten Mehlspeisen machen jeden Aufenthalt zu einer Genussreise. Das Heurigenweingut ist ein Platz für gemütliche Stunden, an dem man sich wohlfühlen und die Freuden des Lebens genießen kann.

### Bezirk Bruck an der Leitha

Weinbaugebiet Carnuntum

**Weingut Robert Nadler, Arbesthal, [www.weingut-nadler.at](http://www.weingut-nadler.at)**

Manchmal ist das Einfache wunderbar, manchmal aber sucht man das Besondere. Letzteres kann man beim Heurigen Nadler in der idyllischen Kellergasse von Arbesthal erleben. Hier werden kalte und warme Speisen kredenzt: Wildspezialitäten, im Holzofen geschmorter Kümmelbraten, Presswurst und die nach Aussagen vieler mindestens österreichweit beste Leberwurst. Alles, aber auch wirklich alles hausgemacht. Und das schmeckt man. Sämtliche

Bouteillenweine in Bio-Qualität können dazu glasweise verkostet werden, was einen schönen Überblick über das köstliche Weinsortiment zulässt.

### **Bezirk Mistelbach**

Weinbaugebiet Weinviertel

**Heuriger Wein.Küche, Familie Neustifter, Poysdorf, [www.weingut-neustifter.at](http://www.weingut-neustifter.at)**

Wer einmal kosten möchte, wie vielfältig der Veltliner sein kann, sollte unbedingt den mitten im Grünen gelegenen Heurigen der Familie Neustifter in Poysdorf besuchen. Rund sieben Varianten der weinviertler Paradesorte sind hier zu probieren, vom pfeffrigen Weinviertel DAC bis zur komplexen Stockkultur. Die zweite Besonderheit des familiären Betriebs ist die Küche, in der Koch Roman Neustifter mit saisonalen und regionalen Zutaten bodenständig aufkocht. Die Gerichte sind alle hausgemacht, der Schweinsbraten kommt täglich frisch aus dem Holzofen und die Blunz'n wird nach Omas Rezept zubereitet. Die ruhige Lage und das hochwertige Angebot sind für Heurigenliebhaber genau das Richtige.

### **Bezirk Krems-Land**

Weinbaugebiet Kamptal

**Baumhausheuriger Baumgartner, Bernd Baumgartner, Zöbing, [www.baumgartner-weine.at](http://www.baumgartner-weine.at)**

Direkt am Heiligenstein, einer der berühmtesten Rieden Österreichs, in der Zöbinger Kellergasse befindet sich der Heurige des Brüderpaars Bernd und Karl Baumgartner. Der ursprüngliche Weinkeller wurde umfunktioniert, durch einen Zubau erweitert, und sowohl außen als auch innen allerfeinst herausgeputzt. Die Liebe zum Detail ist an allen Ecken und Enden zu spüren. Die hervorragende Qualität der Speisen spiegelt sich im Geschmack wider. Das eigene Jagdrevier versorgt die Küche mit Wild, das zu den herrlichsten Spezialitäten verarbeitet wird, wie Wildgeselchtes, Wildpastete und Wildleberkäse. Zu den Köstlichkeiten werden Weine mit bester Qualität serviert.

### **Bezirk Krems-Land**

Weinbaugebiet Kremstal

**Weingut & Heuriger Müller, Stefan und Leopold Müller, Krustetten, [www.weingutmuller.at](http://www.weingutmuller.at)**

Mitten im malerisch gelegenen Weinort Krustetten im südlichen Kremstal befindet sich das Weingut der Familie Müller. Es wurde 1270 erstmals urkundlich als Lesehof in den Göttweiger Stiftsarchiven erwähnt und wird seit 1936 von den Müllers als Familienbetrieb geführt. Neben den Heurigenklassikern bietet die Speisekarte Außergewöhnliches von Roastbeef mit Sauce Tartare über Vorarlberger Almkäse mit Chutney und Gebirgsforellenfilet bis zum herrlichen, hausgemachten Brot von der Chefin. Fachkundige Damen und Herren im Service beraten gerne über die dazu passenden Weine – die übrigens vielfach prämiert sind. Ob in der rustikalen Heurigenstube oder im liebevoll dekorierten Innenhof – sitzen lässt es sich überall sehr behaglich. Da will man immer wieder her!

### Bezirk St. Pölten-Land

Weinbaugebiet Traisental

**Winzerhaus Hans Schöllner, Johann Schöllner, Wagram ob der Traisen,**  
[www.weinschoeller.at](http://www.weinschoeller.at)

Der „Heurige im Weingarten“ der Familie Schöllner liegt idyllisch und ruhig, eingebettet in die sanften Hügel der umliegenden Weingärten. Bei schönem Wetter genießen die Gäste ihre Jause direkt neben den Rebstöcken mit Blick auf die heranreifenden Trauben inmitten der Natur. Der Grüne Veltliner spielt eine besondere Rolle und ist in mehreren Varianten auf der Karte vertreten. Kulinarisch verwöhnt der Heurige mit klassischen Heurigenschmankerln wie dem Winzerhausteller, Wurstsalat oder herzhaften Wildspezialitäten. Ergänzt wird das Angebot durch ausgewählte regionale Köstlichkeiten, etwa geräucherte Saiblingfilets von der Fischzucht Haimel aus St. Georgen oder feinen Bio-Schafkäse aus Rabenstein an der Pielach.

### Bezirk Tulln

Weinbaugebiet Wagram

**Heuriger Mayer-Hörmann, Familie Mayer, Feuersbrunn, [www.veltliner.at](http://www.veltliner.at)**

Der Heuriger Mayer-Hörmann liegt im charmanten Weinort Feuersbrunn. Ein Ort, an dem Gastlichkeit und Genuss aufeinandertreffen. Besonders einladend ist der idyllische Garten, wo man unter alten Obstbäumen gemütlich verweilen kann. Die Weine aus dem Kamptal und vom Wagram überzeugen mit feinem, sortentypischem Charakter, während die hausgemachten Speisen mit hoher Qualität und regionaler Herkunft begeistern. Ein besonderes Highlight sind die Fleischwaren aus der eigenen Selch, die hausgemachte Wildleberpastete sowie die Rindfleisch- und Käsespezialitäten vom Biobauern. Ein echtes Erlebnis ist das Weinkarussell, mit dem sich acht verschiedene Weine – darunter gebietstypische Sorten wie Roter und Früherer Veltliner – in kleinen Kostmengen entdecken lassen. Ob es nun der stimmungsvolle Garten, die herausragenden Weine oder die kulinarischen Spezialitäten sind oder alles zusammen: Ein Besuch ist in jedem Fall wärmstens zu empfehlen!

### Bezirk Neunkirchen

**Simon Genuss Heuriger, Mollram, [simon-genuss.at](http://simon-genuss.at)**

Seit gut 50 Jahren werden am Hof der Familie Simon in Mollram Most ausgeschenkt und Jausen zubereitet. Und wie damals stammen auch heute alle Fleischspezialitäten sowie das Getreide und Obst aus eigenem Anbau. Ihre Apfel- und Birnenmoste keltern Familie Simon als Cuvées oder reinsortig. Das dafür notwendige Obst wird sorgfältig handverlesen – beste Voraussetzungen auch für die vielen Destillate. Auf der Speisekarte finden sich auch glutenfreie Gerichte sowie Saisonales und Traditionelles aus der Bauern- und Mehlspeisküche. Im urigen Lokal oder im blumengeschmückten Hof lässt es sich herrlich sitzen und genießen.