

Saisonstart in der Wein.Küche:

Ab Mai kocht Roman Neustifter wieder auf!

Rechtzeitig zum Frühlingsbeginn öffnet die Winzerfamilie Neustifter wieder ihre „Wein.Küche“ in Poysdorf. Nach der Winterpause meldet sich Roman Neustifter voll Tatendrang und neuen kulinarischen Ideen zurück. Geöffnet ist jede Woche von Freitag ab 17 Uhr bis Sonntag (Samstag, Sonn- und Feiertag ab 11 Uhr). Zu den regionalen Spezialitäten (Speck, Schinken, Blunze, Holzofen-Schweinsbraten ...) werden Weine von Karl Neustifter serviert. NEU: Jeden Freitag Abend gibt's frisch aus dem Holzofen ein warmes und herzhaftes Bratl!

Roman Neustifter kocht seit zwei Jahren in der Wein.Küche auf dem Familienweingut im Weinviertel. Während seine Schwester Monika aktiv ihre Eltern am Weingut unterstützt, ist der junge Koch dem Ruf der Küche gefolgt. Ab 5. Mai schwingt er wieder den Kochlöffel. Geöffnet ist jeden Freitag ab 17 Uhr, Samstag, Sonn- und Feiertag ab 11 Uhr. Großen Wert legt Roman Neustifter auf Produkte aus der Region. „Wir räuchern und wursten nach alter Familientradition selbst“, betont er. Das gut gehütete Geheimrezept für die legendäre Blunze aus dem Hause Neustifter stammt übrigens noch von der Großmama.

Schwerpunkte 2016: Wildbuffet, Ganslessen & Familienfeiern

Für das Jahr 2016 hat sich Roman Neustifter viel vorgenommen: Im Herbst lädt die Wein.Küche zum Wildbuffet begleitet von ausgewählten Rotweinen von Vater Karl. Zu Martini gibt es erstmals ein „Ganslessen“. Mit etwas Glück kann dann schon der erste 2016er Jahrgang verkostet werden. „Außerhalb der Öffnungszeiten möchten wir uns noch mehr auf Familien- und Firmenfeiern spezialisieren. Unsere Gäste schätzen das gemütliche Ambiente“, betont Roman Neustifter. Infos siehe www.weingut-neustifter.at/weinkueche/

Das schmeckt man: Bratl aus dem Holzofen

Das Herzstück der Wein.Küche ist der Holzofen, ein echtes Familienerbstück. Darin wird täglich der knusprige Schweinsbraten zubereitet. Die Holzwärme gibt dem Fleisch das typisch rauchige Aroma. Der Kümmelbraten wird mit Senf und frischem Kren oder mit hausgemachtem Erdäpfelsalat serviert. Jeden Freitag Abend gibt es ab sofort frisch und warm ein Bratl aus dem Holzofen der Wein.Küche.

Weine vom Weingut Neustifter

Das Besondere an der Wein.Küche ist, dass man hier nicht nur alle Weine vom gleichnamigen Familienweingut glasweise kosten kann, es werden auch alle Weine zum Mitnehmen zu günstigen Ab-Hof-Preisen angeboten. Eine gute Gelegenheit, die Weinvorräte aufzufüllen.

Weinerlebnis beim Weingut Neustifter

Das Weingut Neustifter liegt inmitten der Poysdorfer Weingärten. Ein besonderes Erlebnis bietet der 100 m lange Gewölbekeller, der die moderne Kellerwelt unterirdisch mit dem historischen Weinkeller in der Kellergasse „Radyweg“ verbindet. Neben Kellerführungen und Weinverkostungen bietet die Wein.Küche ab Mai jedes Wochenende (FR-SO, Feiertag) hauseigene Weine und regionale Spezialitäten (Speck, Schinken, Blunze, Holzofen Schweinsbraten etc.) an.

Laaerstraße 10, 2170 Poysdorf, Weinviertel, Niederösterreich

www.weingut-neustifter.at, www.facebook.com/wein.neustifter, E: wein-neustifter@aon.at, T: +43 (0) 2552/34 35

Medienkontakt: Bernadette Steurer-Weinwurm, T: +43 (0) 699.105 93 004, bsw@diezwei-marketing.at

Bildtext: Ab 5. Mai wieder geöffnet: Die Wein.Küche am Weingut der Familie Neustifter. Roman Neustifter und sein Team freuen sich auf ein Wiedersehen! **Foto Credits:** Weingut Neustifter