



Wein & Stimmung Lage & Laune

*Die Herkunft des Weins ist mit entscheidend.
Die Laune, mit der wir verkosten, ergibt die Stimmung.*

Ob gemütliche **Weinverkostung**,
chillige **Degustation mit mehreren Gängen**
oder einfach **gereifte Weine**.

bei **#weinbart** dreht sich alles um Geschmack und Atmosphäre

#WEIN2026

Am Tisch der Wahrheit.



Wir sind wieder da - Neue Erfahrungen - Neue Perspektiven - Neue Location

#weinbart schenkt dir ein: Wir haben richtig **Lust auf spannende Weine**, offene Gespräche und gesellige Weinrunden.

#weinbart bespielt den Tisch der Wahrheit: Weine, die Spaß machen, Neugierde entfachen und manchmal auch ein bisschen herausfordern.

Eingeladen sind alle, die Wein mögen oder lieben. **Weltoffene und aufgeschlossene Menschen, die gern genauer hinschmecken.** Die Runden bleiben bewusst überschaubar, damit genug Platz für Austausch, Meinung und spontane Diskussion bleibt.

#weinbart & Regeln, die gibt es kaum:

- die Weine kommen **meist blind ins Glas**, ohne Etikett, mit oder ohne Erwartungshaltung.
- jeder darf und soll sagen, was er denkt.
- geführte, lockere, legere, entspannte Kommunikation
- komm so, wie du dich wohlfühlst
- sinnvolle Mengen – blind eingeschenkt
- statt "Perlen vor die Säue" gibt es bei Bedarf "Bei-Wein"
- weil Wein gerne in Begleitung unterwegs ist, gibt's zu jeder Verkostung **passendes Essen**. Was und wie legen wir spontan fest. Wartet eine Menüfolge auf euch, so findet ihr die Info bei den einzelnen Terminen.

Die Nase sagt *Hallo!* Der Gaumen sagt *Bleib!*

euer **#weinbart**

*Diplom Sommelier
mit eigenem Weinkeller*

Reservierung:

<https://www.instagram.com/weinbart.cheers>
WhatsApp & SMS +43 664 1153700
markus@genussdesign.at

Markus Danninger & Sandra Lumetsberger-Danninger
GenussDesign GmbH
4280 Königswiesen, Kastendorf 19
AMHÜTTE

Teilnahme: Das Ticket wird im Vorfeld gekauft, der Platz am Tisch ist damit fix für dich und die Deinigen reserviert. Falls jemand krank wird, schauen wir gemeinsam nach einer Lösung. Änderungen vorbehalten.

SMARAGD 2021

Ein Jahrgang zum Niederknien.



Freitag, 20. Februar, 18:30 Uhr

Smaragd bezeichnet die Spitzenkategorie innerhalb der Weine der Vinea Wachau und steht für höchste handwerkliche Qualität und Reife. Die Vinea Wachau (Vinea Wachau Nobilis Districtus) wurde im Jahr 1983 als Vereinigung von Wachauer Winzern gegründet.

2021 zählt in Österreich zu den Ausnahmejahrgängen: kristallklare Weißweine, reife Frucht, lebendige Frische und eine rassige Struktur machen ihn zu einem echten Highlight.

Smaragd ist komplex und langlebig. Die Trauben für Smaragd-Weine bleiben länger am Rebstock. Sie sind somit Grundlage für besonders vielschichtige, strukturierte und kräftigere Weine ohne Holzeinfluss ab 12,5% Vol. Ihr Reifepotential ist vielversprechend. Die landschaftsprägenden Trockensteinmauern der Wachau sind Lebensraum ihres Namensgebers, der prächtigen Smaragd-Eidechse.

2021 Wachau DAC Smaragd **GRÜNER VELTLINER**

Ried Liebenberg

Ried Axpoint

Ried Wösendorfer Kollmütz

Terrassen Spitzer Graben

Ried Kreutles

Weingut Jamek Joching

Domäne Wachau Dürnstein

Weinhofmeisterei Mathias Hirtzberger Wösendorf

Weingut Josef & Georg Högl Spitz

Weingut Knoll Unterloiben

2021 Wachau DAC Smaragd **RIESLING**

Ried Pichl Point

Ried Kellerberg

Ried Kreuzberg

Ried Offenberg

Ried Achleiten

Weingut Lehensteiner Weißenkirchen

Weingut Tegernseerhof Dürnstein

Weingut Josef Fischer Rossatz

Weingut Johann Donabaum Spitz

Weingut Prager Weißenkirchen

Wachau DAC Smaragd2021 für 138,- pro Person inkl. Wein, Essen, Wasser & Kaffee

FRÜHLING 2026

Viel Wein für wenig Geld.



Samstag, 21. März, 18:00 Uhr

Wir verlassen den Winter und wechseln auf Frühling. #weinbart schenkt dir viel Wein für wenig Geld ein: Geheimfavoriten, bekannte Größen, Unbekanntes und Betörendes., Die muss man einfach lieben. Easy, ungezwungen und garantiert nicht spießig: probieren, abschalten, Lieblingsweine finden. Komm vorbei, trink dich durch den Frühling und feiere guten Geschmack – ganz ohne Schnickschnack, aber mit ordentlich Flow im Glas.

2023 Kremstal DAC Riesling	Weingut Edlinger Palt
2022 Südsteiermark DAC Sauvignon Blanc	Weingut Wohlmuth Kitzreck
2022 Oberösterreich Donauriesling Rockstar	95Tage Weinbau Eschlböck Hörsching
2021 Wachau DAC Grüner Veltliner Smaragd Ried Achleiten	Weingut Lehensteiner Weißenkirchen
2021 Traisental DAC Grüner Veltliner Parapluiberg	Weingut Hauleitner Wagram/Traisen
2021 Wachau DAC Grüner Veltliner Smaragd Ried Setzberg	Weingut Nothnagl Spitz
2021 Kamptal Weißburgunder Reserve Ried Zöbinger Kogelberg	Weingut Eisenbock Schönberg/Kamp
2021 Thermenregion Zierfandler FELLAS	Weingut Christoph Husar Sooß
2021 Burgenland Blaufränkisch Ried Fabian	Weingut Gager Deuschkreutz
2019 Carnuntum Cuvee	Weingut Dorli Muhr Prellenkirchen
2017 Burgenland Cuvee Präpositus	Weingut Stift Reichersberg

Frühling2026 für 98,- pro Person inkl. Wein, Essen, Wasser & Kaffee

Deutscher KÖNIG?

RIESLING ist die Antwort.



Freitag, 24. April, 18:30 Uhr

Deutsche können Wein? Oh ja.

Und Riesling ist der ziemlich laute Beweis dafür. Während andere Länder mit Power, Holz und Alkohol protzen, macht Deutschland etwas Unverschämtes: Es setzt auf Säure, Präzision und Eleganz. Riesling aus Deutschland ist kein gefälliger Everybody's-Darling – er fordert Aufmerksamkeit. Knackig, kühl, manchmal gnadenlos ehrlich. Von der Mosel mit ihrer vibrierenden Leichtigkeit bis zum Rheingau mit Struktur und Tiefe zeigt Riesling hier, was Herkunft wirklich bedeutet. Süß? Trocken? Irgendwas dazwischen? Deutschland kann alles – und zwar ohne seine Seele zu verlieren. Diese Weine altern besser als so mancher Prestige-Cabernet und kosten dabei oft nur einen Bruchteil oder die Welt. Wer glaubt, deutscher Wein sei brav oder altmodisch, hat schlicht keine Ahnung. Riesling ist rebellisch, intelligent und kompromisslos. Kurz gesagt: Wenn Wein Denken soll, dann spricht er Deutsch. Und ja – ziemlich fließend.

Wir begrüßen unsere Nachbarn aus DEUTSCHLAND:

2021 Kirchspiel
2021 Ungeheuer GG
2020 7 Terroirs
2019 Goldtröpfchen GG
2019 Dachsfilet
2018 Halenberg GG
2017 Heerkretz GG
2005 Herrgottspfad

Katharina Wechsler Rheinhessen
Bassermann-Jordan Rheinland-Pfalz
Gut Hermannsberg Nahe
Grans -Fassian Mosel
Prinz von Hessen Rheingau
Emrich-Schönleber Nahe
Wagner Stempel Rheinhessen
Becker Landgraf Rheinhessen

Das Heimteam aus ÖSTERREICH:

2021 Platin
2020 Rosen
2019 Bergdistel
2001 Brandstatt

Jurtschitsch Kamptal
Clemens Strobl Wagram
Tegernseerhof Wachau
Sieghardt Donabaum Wachau

An diesem Tag gibt es nur Sieger. Die ganze Welt liebt Riesling.

KönigRIESLING für 138,- pro Person inkl. Wein, Essen, Wasser & Kaffee

La vie en vin.

Die FRANZOSEN im Mühlviertel.



Donnerstag, 30. April, 18:00 Uhr

Mehrgängiges Menü mit Weinbegleitung.

Das Mühlviertel ist rau, hügelig, kühl – kein Bordeaux-Glamour, kein Côte-d'Azur-Schein. Während Frankreich über Terroir philosophiert, ist das Mühlviertel ganz einfach: Unverhandelt. Unfrisiert. Bodenständig bis zur Schmerzgrenze.

Die Frage „Waren die Franzosen je im Mühlviertel?“ ist weniger geografisch als kulturell gemeint: **Hätten sie es ausgehalten?** Ohne Pathos, ohne großes Tamtam, dafür mit Charakter, Kante und ehrlicher Härte. Der Franzose war wahrscheinlich nie im Mühlviertel. Und vielleicht ist es besser so: Denn Wein Machen das kann er, in Froooooonkreich. Hawidere!

2018 Le Ban	Thierry Pillot	Cote de Beaune/Burgund
2018 Brunel de la Gardine	Chateau de la Gardine	Cotes du Rhone/Rhone
2015	Chateau Fort-Lignac	Haut-Medoc/Bordeaux
2010 Grand Cru Classé	Chateau Montlabert	Saint-Emilion/Bordeaux
2009 Grand Cru Classé	Chateau La Tour Figeac	Saint-Emilion/Bordeaux
2003	Chateau Moulin Pey	Canon-Fronsac/Bordeaux
1997	Chateau de la Dauphine	Fronsac/Bordeaux
1985 Baron de L	Domaine de Ladoucette	Pouilly-Fumé/Loire
1982	Camus Père & Fils	Gevrey-Chambertin/Burgund

Im Vergleich mit:

2012 Joiser Gritschenberg	Markus Altenburger	Jois/Leithaberg
2015 Ciringa Fossilni Breg	Domaine Ciringa	Stajerska Slovenia
2018 Arachon	T.FX.T	Burgenland

La vie en vin für 168,- pro Person inkl. Wein, Menü, Wasser & Kaffee

KNOLL, die IKONE

Emmerich & der heilige Urban.



Mittwoch, 13. Mai, 18:30 Uhr

Mehrgängiges Menü mit Weinbegleitung.

Seit Generationen entstehen hier Weine mit Tiefe, Präzision und ordentlich Charakter. Grüner Veltliner und Riesling sind die Stars, doch der eigentliche Eyecatcher kommt jedes Jahr wieder ganz still daher: der Weinheilige Urban auf dem Etikett. Der heilige Urban, Schutzpatron der Winzer, blickt von der Flasche mit stoischer Ruhe auf das Geschehen – als wüsste er genau, dass hier nichts dem Zufall überlassen wird. Er steht für Handwerk, Geduld und Vertrauen in die Natur. Dieser Wein hat Haltung. Und während andere laut sein müssen, reicht hier ein Blick auf das Etikett. Wer Knoll trinkt, weiß: Der Heilige passt schon auf.

2021 Wachau DAC GRÜNER VELTLINER Smaragd Ried Kreutles

2021 Wachau DAC GRÜNER VELTLINER Smaragd Ried Schütt

2020 Wachau DAC GRÜNER VELTLINER Smaragd Ried Kreutles

2014 Wachau GRÜNER VELTLINER Smaragd Ried Loibenberg

2009 Wachau GRÜNER VELTLINER Smaragd Ried Kreutles

2020 Wachau DAC RIESLING Smaragd Ried Loibenberg

2019 Wachau RIESLING Smaragd Ried Loibenberg

2017 Wachau RIESLING Smaragd Ried Loibenberg

2016 Wachau RIESLING Smaragd Ried Loibenberg

2014 Wachau RIESLING Selection Ried Pfaffenberg

2009 Wachau RIESLING Smaragd Ried Loibenberg

1998 Wachau RIESLING Smaragd Ried Loibenberg

2021 Wachau DAC TRAMINER Smaragd Loibner

2021 Wachau DAC CHARDONNAY Smaragd

KNOLL, die IKONE für 178,- pro Person inkl. Wein, Menü, Wasser & Kaffee

Alles MAGNUM.

SONNE, WEIN & VIBES



Samstag, 20. Juni, ab 18:30 Uhr

Sonnenwende. Längster Tag. Kürzeste Hemmschwelle.

Wenn die Sonne ihren höchsten Stand erreicht, finden wir:

Der perfekte Moment, um das Glas gleich mitzuziehen. Zur **Sommersonnenwende** feiern wir Licht, Wärme und alles, was im Glas funkelt. Es gibt Wein, der nach Sommer schmeckt, Gespräche, die länger dauern als geplant, und diesen einen Moment, in dem niemand auf die Uhr schaut – weil sie ohnehin egal ist. Wir stoßen an auf lange Tage, kurze Nächte und die Erkenntnis, dass die Sonne zwar stillsteht, wir aber ganz sicher nicht. Kommen, bleiben, genießen. Der Rest ergibt sich von selbst.

2022 Thermenregion DAC Rotgipfler Classic	Weingut Schwertführer35 Sooß
2022 Wiener Gemischter Satz DAC	Bio Weingut Zahel Wien
2021 Wachau DAC Grüner Veltliner Smaragd Ried Achleiten	Weingut Lehensteiner Weißenkirchen
2021 Wachau DAC Riesling Smaragd Ried Pichl Point	Weingut Lehensteiner Weißenkirchen
2020 Südsteiermark DAC Sauvignon Blanc	Weingut Tement Berghausen
2020 Südsteiermark DAC Sauvignon Blanc	Weingut Sabathi Leutschach
2020 Vulkanland Steiermark DAC Gelber Muskateller	Genussgut Krispel Straden
2020 Nahe Riesling 7 Terroirs	Gut Hermannsberg Niederhausen
2019 Carnuntum Grüner Veltliner Alte Reben	Gut Böheim Göttlesbrunn
2019 Kremstal Grüner Veltliner Love GV Fucking Terro(i)r	Weingut Zöller Dross
2019 Kamptal DAC Grüner Veltliner Ried Schönberger Bernthal	Weingut Eisenbock Schönberg am Kamp
2019 Thermenregion St. Laurent Reserve Ried Holzspur	Weingut Gisperg Teesdorf
2019 Saint-Emilion Grand Cru Saintayme	Denis Durantou Bordeaux
2019 Chianti DOCG Biskero	Aziena Agricola Salcheto Toskana
2018 Burgenland Opus Eximium Cuvée No. 30	Weingut Gesellmann Deutschkreutz
2018 Burgenland Heidebiden Cuvée	Weingut Anita & Hans Nittnaus
2017 Eisenberg DAC Reserve Blaufränkisch Ried Weinberg	Weingut Kopfensteiner Deustch-Schützen

Alles MAGNUM für 98,- pro Person inkl. Wein, Essen, Wasser & Kaffee

GOLF_Genuss2026

Golf_Wein_Essen & men only



Donnerstag und Freitag, 9. und 10. Juli,

Zwei Tage, ein Ziel: **Golf spielen, gut essen, besser trinken.**

Der **Golfclub Mühlviertel St. Oswald-Freistadt** und **#weinbart_Königswiesen** machen daraus kein Turnier, sondern ein Erlebnis. Wer will spielt vorgabewirksam, bei der Halfway wird analysiert und nach dem letzten Putt beginnt der wirklich wichtige Teil: After Golf, gereifter Wein, Menü, Digestif. Weil Leistung belohnt gehört. Am nächsten Morgen: Frühstück, nochmal 18 Loch und ein Ausklang, der zeigt, dass Golf auch mit leichtem Restpegel erstaunlich gut funktioniert. Abschlag, Glas, Genuss. Wiederholen.

10. Juli

10 Uhr: Start_1. Neun vorgabewirksam
12 Uhr: Half_Way beim alten Clubhaus
13 Uhr: Start_2. Neun vorgabewirksam
15 Uhr: after_golf im Club & "frischmachen"
17 Uhr: Abfahrt Taxibus #weinbart_Königswiesen
19 Uhr: Aperitif_4 Gänge Menü_Weinbegleitung_Digestif_
24 Uhr: Ausklang_Taxibus bis max. 2 Uhr

11. Juli

8 Uhr 30: Abfahrt Taxibus #Golfclub Mühlviertel St. Oswald-Freistadt
9 Uhr 15: Frühstück
10.30 Uhr: Start_18 Loch
15 Uhr: after_golf im Club & Ausklang

2_Greenfee_	>
Halfway_	>>
Aperitif_	>>>
4 Gänge Menü_	>>>>
Weinbegleitung_	>>>>>
Digestif_	>>>>>>
Nächtigung_	>>>>>>>
Frühstück_	>>>>>>>>
Taxibus_	>>>>>>>>>

für 299,-_voller Genuss *

** für Mitglieder des GC St. Oswald-Freistadt 239,-*

SOMMERPARTY

Im Rausch des Weins.



Freitag, 14. August, ab 16 Uhr

Das wird kein Abend. Das wird ein Zustand.

Im Rausch des Weins feiern wir den Sommer mit cooler Musik, Wein bis zum Abwinken und einer Stimmung, die garantiert nicht nüchtern bleibt.

Im Glas: österreichische Klassiker, internationale Lieblinge und gereifte Weine für alle, die wissen wollen, wie Geschmack *wirklich* klingt.

Dazu wird gegrillt, was der Rost hergibt, Kaltes & Warmes auch für Veggies, Süßes für zwischendurch und genug Gründe, das Glas nie leer werden zu lassen.

Für Gin-Fans: 35 verschiedene Gin & Tonic-Kombis.

Zigarren für die Gespräche am Feuer und Whisky für die ganz späten Stunden. Spätestens da retten wir dann gemeinsam die Welt.

Kurz gesagt: Wein, Musik, Essen, Sommer. Gute Stimmung inklusive. Kommen, bleiben, genießen.



SOMMERPARTY für 78,- pro Person inkl. Wein & Gin, Essen, Wasser & Kaffee

#weinbart, Markus Danninger & Sandra Lumetsberger-Danninger, GenussDesign GmbH, Kastendorf 19, 4280 Königswiesen, AMHÜTTE