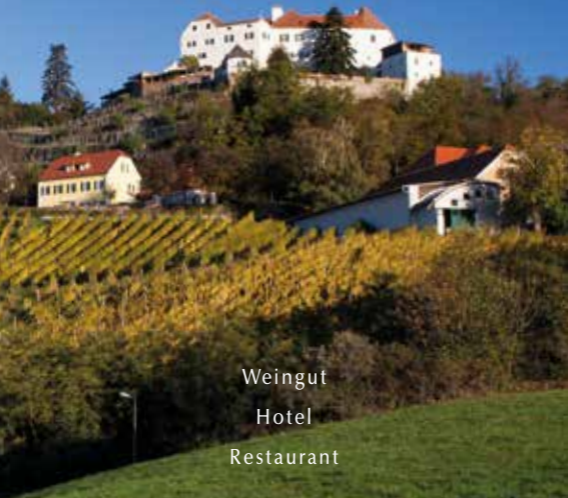




SCHLOSS KAPFENSTEIN

WINKLER-HERMADEN



Weingut

Hotel

Restaurant

Kulinarische und kulturelle Höhepunkte 2018

AUSSTELLUNG: 100 JAHRE FAMILIE WINKLER VON HERMADEN



Ein Schloss mit Geschichte

100 Jahre Familie Winkler von Hermaden auf Schloss Kapfenstein

Aus der Jungsteinzeit finden sich erste Besiedlungsspuren auf dem vulkanischen Felsen des Kapfensteiner Kogels. Die erste urkundliche Erwähnung der Festung Caphenstein stammt aus dem Jahre 1065. Als Bollwerk gegen die Einfälle aus dem Osten schützte sie ihre Bewohner und die Bevölkerung der Umgebung. Viele verschiedene Adelsgeschlechter lebten im Laufe der Jahrhunderte auf Burg Caphenstein.

Der Familienname Winkler-Hermaden geht auf Feldmarschall Leutnant Arthur Winkler zurück. Ihm wurden aufgrund seiner Verdienste am 9. April 1917 von Kaiser Karl I. Adelstitel und Wappen verliehen.

Im Jahre 1918 ging das Schloss mit seinen Ländereien in den Besitz von Helene Winkler-Hermaden, der Großmutter des jetzigen Besitzers Georg Winkler-Hermaden, über. Dessen Eltern, Burkhardt und Eva, bauten in der Nachkriegszeit die Burg zu einem Buschenschank und in weiterer Folge zu einem Gastronomiebetrieb aus. Die ursprünglich gemischte Landwirtschaft mit Viehzucht, Acker-, Obst- und Weinbau entwickelte sich zu einem Betrieb mit Schwerpunkt Wein. Mittlerweile werden 40 Hektar Weingarten biologisch bewirtschaftet.



Die Familie Winkler-Hermaden

Georg und Margot koordinieren alle Generationen und Bereiche des Familienunternehmens. Die Söhne **Christof**, **Thomas** und **Wolfgang** haben schon fast die ganze Verantwortung im Weingut übernommen.

Christof und seine Verlobte Kathi Ettl arbeiten sehr engagiert im Weingut und werden mit Saphium Biotechnology kompostierbares Plastik herstellen und CO₂ reduzieren. Daneben bieten sie das von ihnen entwickelte Rhizobien Inokulat „Legumino⁺“ an. (siehe www.saphium.eu)

Thomas hat als Weinbaumeister seinen Schwerpunkt bei der Keller- und Weingartenarbeit. In seiner Freizeit spielt er in der internationalen Paintball-Liga.

Wolfgang ist mit Leidenschaft Messerschmied, Weinbauer und Jäger. Dazu hat er den Ackerbau übernommen und beschäftigt sich mit der Ausbildung seiner Hündin Balda.

www.messerschmiede-winkler-hermaden.at

Katharina und Johannes leiten Hotel und Restaurant im Schloss, und ihre Kinder **Georg jun.** und **Andrea** sorgen dafür, dass es ihren Eltern sowie der ganzen Großfamilie, Mitarbeitern und Gästen nicht langweilig wird.

Urgroßmutter **Eva** ist oft im Schlossgarten zu finden. Sie freut sich immer über Gespräche mit Besuchern und Gästen.

Martin und Liesi geben schon lange Jahre und auch weiterhin die kulinarische Linie im Schloss vor.

Die **Hunde Balda** und **Leo** gehören natürlich auch „zur Familie“ und bringen wie Georg jun. und Andrea viel Leben in Schloss und Weingut.





SCHLOSSHOTELS UND HERRENHÄUSER
IN ÖSTERREICH
UND DEN EHEMALIGEN KRONLÄNDERN

Wohnen im Schloss

Sechzehn individuelle Gästezimmer, liebevoll mit alten Möbeln aber auch mit dem Komfort der heutigen Zeit eingerichtet, laden zum Verweilen ein. Die Zimmer tragen Namen früherer Besitzer oder geben Hinweise auf deren Geschichte. Man wohnt im Fürsten- oder Dichtezimmer, im „Von Lengheim“ oder „Von Weißeneck“, im Pförtnerhaus oder Burghofzimmer ... Jedes für sich ist einzigartig in Größe, Architektur und Einrichtung. Jedes hat seine besondere Atmosphäre. Selten, dass ein Zimmer nicht irgendwo eine kleine Nische oder einen Erker aufweist. Wohnen auf Schloss Kapfenstein ist reizvoll zu jeder Jahreszeit in jedem Raum, es ist Wohnen mit Geschichte.

■ Gourmettage unter der Woche

2 x Nächtigung mit Schlossfrühstück

1 x am Abend 5-gängiges Gustiermenü

(Montag oder Mittwoch) mit Weinbegleitung

1 x Dinner im Schloss

Kat. A € 206,-/Pers.

Kat. B € 236,-/Pers.

Kat. B mit Terrasse € 242,-/Pers.

Kat. C € 254,-/Pers.

Gleich buchen unter Tel. 03157/300 30-0





Neues Speisekarten-Konzept

Durch Ideenaustausch im Team entstand ein neues Konzept und so präsentiert sich die Küche dem Gast mit anders geordneten Schwerpunkten neu.

Tagsüber kochen wir eine bodenständige steirische Landküche mit kleinen Schmankerlgerichten, wie Feines vom Kapfensteiner Weidelamm und von der Bachforelle, oder auch mit vegetarischen Köstlichkeiten, wie hausgemachte Nudeltascherl und variierende Gemüsegerichte; als Nachspeise unser Schlossklassiker, der Kürbiskernknödel.

Am Wochenende sollen zusätzlich einige Wirtshaus-Liebliche, wie Backendlsalat und Rostbraten das Speiseangebot ergänzen.

Am Abend verwöhnen feine Gerichte mit saisonaler Betonung und vegetarische Kreationen. Sie entscheiden, ob Sie die Gerichte einzeln oder in einer mehrgängigen Menüfolge genießen möchten.

Ich freue mich, gemeinsam mit meiner Nichte Katharina, ihrem Mann Johannes und meiner lieben Frau Liesi dieses neue leichte, zeitgemäße Lesefenster zu Herd und Koch zu verwirklichen. Ich finde es entschleunigend, es fühlt sich richtig gut an. Es macht mir riesigen Spaß, dieses mit neuen kreativen Gedanken zu füllen.

Martin W.-H.



Do 1	<i>Neu - Steirische Klassik Weine 2017</i>	
Fr 2		
Sa 3		
So 4		
Mo 5		
Di 6		
Mi 7		
Do 8		
Fr 9	Schloss Kapfenstein öffnet wieder!	
Sa 10		
So 11	<i>Vegetarisch und Fisch</i>	ab 17h geschlossen
Mo 12		Ruhetag
Di 13		Ruhetag
Mi 14		Ruhetag
Do 15		
Fr 16		
Sa 17		
So 18	11 Uhr Jazz & Fisch Brunch	ab 17h geschlossen
Mo 19	Jazz-Wochenende: 2 x Nächtigung mit Schlossfrühstück 1 x 6-gängiges Degu-Menü 1 x 4-gängiges Dinner 1 x Jazz & Fisch Brunch Fr.-So. ab € 299,-/Pers.	Ruhetag
Di 20		Ruhetag
Mi 21		Ruhetag
Do 22		
Fr 23		
Sa 24		
So 25	Palmsonntag	
Mo 26	„Im Lansen Keller“: Ausstellung 31.3.–14.7.	
Di 27	100 Jahre Winkler von Hermaden	
Mi 28	auf Schloss Kapfenstein	
Do 29		
Fr 30		
Sa 31		

So 1	Ostersonntag	
Mo 2	Ostermontag	
Di 3		
Mi 4		
Do 5		
Fr 6		
Sa 7		
So 8		
Mo 9		
Di 10		
Mi 11	„Im Lansen Keller“: Ausstellung 31.3.–14.7.	
Do 12	100 Jahre Winkler von Hermaden	
Fr 13	auf Schloss Kapfenstein	
Sa 14		
So 15		
Mo 16		
Di 17		
Mi 18		
Do 19	16 Uhr	
Fr 20		
Sa 21	STK Jahrgangspräsentation am Weingut Sattlerhof	
So 22		
Mo 23		
Di 24		
Mi 25		
Do 26		
Fr 27		
Sa 28		
So 29		
Mo 30		

Allerlei vom Kapfensteiner Weidelamm

**„Raritäten im Fokus – Potential kühler Jahrgänge“
Weinseminar
mit Christof Winkler-Hermaden
und Kathi Ettl, € 49,-/Pers.**

**TIPP: Das Kapfensteiner
Schloss-Picknick im Weingarten
ist wieder bereit!**

Kultur in Kapfenstein

■ Philharmonische Klänge in Kapfenstein am 6. Mai

Konzert in der Pfarrkirche – Menü im Schloss
„Die Wiener“ – Streichquartett und Fagott mit
MusikerInnen aus dem Orchester der Wiener
Philharmoniker – mit Werken von Franz Schubert,
Francois Devienne und Alexander Borodin.
Anschließendes Künstlermenü im Schloss.
VVK € 32,-/Pers., AK € 36,-/Pers., Menü € 38,-/Pers.
Reservierung unter: office@kultur-land-leben.at
oder Tel.: 0660 35 10 765. *Beginn 16.30 Uhr.*

■ Lesung mit Ferdinand Pregartner am 7. Juni

„F. P. liest eigene Texte in Anwesenheit des
Autors“ – So lautet der Titel des jüngsten Pro-
grammes von Ferdinand Pregartner. Dargeboten
wird es als Gustostückerl für Literatur- und Wein-
liebhaber. Nach einem launigen Aperitiv erwartet
Sie ein erlesenes „5-Gänge-Menü“. Die zu den
verschiedenen Texten passenden geistigen Ge-
tränke werden kommentiert und zur Verkostung
angeboten, während die Pianistin Olga Kous für
die jeweilige musikalische Entsprechung sorgt.
Lesung inkl. 3-gängigem Menü € 65,-/Pers.
Beginn 18.30 Uhr.





Das Weinjahr 2017

Wieder begann 2017 der Austrieb der Reben sehr früh. Ende April kündigte sich wie im Vorjahr Frost an. Die Nervenanspannung bei uns allen wuchs. Große und kleine Strohballen wurden in den tiefer gelegenen und dadurch gefährdeten Weingärten vorbereitet. Am 25. April sank die Temperatur ab Mitternacht unter 0° Celsius. Wir begannen das Stroh zu entzünden um eine künstliche „Rauchwolkendecke“ zu schaffen, die den Strahlungsfrost mildern sollte. Unsere Mitarbeiter hielten die ganze Nacht gemeinsam mit der gesamten Familie „Feuerwache“. Wir hatten Glück, der Wind wehte sanft in die richtige Richtung! Es gab in kleinen Bereichen geringe Schäden an den jungen Trieben, nichts im Vergleich zu den Frostschäden 2016!

Der weitere Vegetationsverlauf war für unsere Reben im Großen und Ganzen sehr gut. Es wechselten sich trockene und feuchte Phasen ab, aufs ganze Jahr gesehen war immer genug Feuchtigkeit für die Pflanzen da. Die Reife der Trauben setzte wieder früh ein. Wir konnten ab der zweiten Septemberwoche bei schönem Wetter die Ernte beginnen. Gute physiologische Reife und gesunde Trauben machten uns allen Freude. Eine Regenperiode mit fast 100 Litern in der zweiten Septemberhälfte brachte eine kurze „Zwangselepause“. Dann ging es aber mit Volldampf weiter. Der Regen hatte den Trauben etwas zugesetzt. Zum Teil entstanden kleine Fäulnisherde. Doch diese edelfaulen Trauben wurden dann zwei Wochen später als Trockenbeerenauslese in den Keller gebracht. Der Werdegang der Weine gestaltete sich in diesem Jahr ruhig und entspannt, wir freuen uns auf sehr feine, ausgewogene Weine 2017!

Georg W.-H.



Mai 2018

Di 1	Staatsfeiertag	
Mi 2		
Do 3		<i>Neu - Riedenweine 2016,</i>
Fr 4		<i>OLVIN 2015 und HERMADA 2015</i>
Sa 5		
So 6	Konzert i. d. Pfarrkirche - Menü im Schloss	
Mo 7	www.kultur-land-leben.at	
Di 8	Reservierung: office@kultur-land-leben.at	
Mi 9	oder Tel.: 0660 35 10 765	
Do 10	Christi Himmelfahrt	
Fr 11		
Sa 12		
So 13	Muttertag	
Mo 14	<i>„Spargel, Lamm und Maibock“</i>	
Di 15		
Mi 16		
Do 17		
Fr 18		
Sa 19		
So 20	Pfingstsonntag	
Mo 21	Pfingstmontag	
Di 22		
Mi 23		
Do 24		
Fr 25	<i>„Im Langen Keller“: Ausstellung 31.3.–14.7.</i>	
Sa 26	100 Jahre Winkler von Hermaden	
So 27	auf Schloss Kapfenstein	
Mo 28		
Di 29		
Mi 30		
Do 31	Fronleichnam	

Juni 2018

Fr 1	
Sa 2	
So 3	<i>Mediterraner Frühsommer auf der Schlossterrasse</i>
Mo 4	
Di 5	
Mi 6	
Do 7	18.30 Uhr Lesung von Ferdinand Pregartner
Fr 8	„F.P. liest eigene Texte in Anwesenheit des Autors“
Sa 9	
So 10	
Mo 11	
Di 12	
Mi 13	
Do 14	
Fr 15	
Sa 16	
So 17	
Mo 18	Jazz-Wochenende: 2 x Nächtigung mit Schlossfrühstück 1 x 6-gängiges Degu-Menü 1 x 4-gängiges Dinner 1 x Jazz Brunch Fr.-So. ab € 299,-/Pers.
Di 19	
Mi 20	
Do 21	
Fr 22	
Sa 23	
So 24	11 Uhr Sommer-Jazz-Brunch
Mo 25	
Di 26	
Mi 27	
Do 28	
Fr 29	<i>„Im Langen Keller“: Ausstellung 31.3.–14.7.</i>
Sa 30	100 Jahre Winkler von Hermaden
	auf Schloss Kapfenstein

Nächste Generation

2017 war meine 41. Weinlese im Betrieb. Ich habe 1977 als Quereinsteiger mit 4 Hektar Weingartenfläche im Betrieb begonnen. Die wachsende Begeisterung für Wein drängte die übrige Landwirtschaft zurück. Wein wurde das Hauptthema und die Flächen wuchsen bis heute auf 40 Hektar an. 1986 stieg meine Frau Margot in den Betrieb mit ein. Aus Bayern stammend wechselte sie von der „Bier- auf die Weinseite“. Viele Ideen wie OLIVIN (mittlerweile schon Rotweingeschichte), Baustellen im Schloss und im Weingut, sowie unsere vier Kinder Christof, Katharina, Thomas und Wolfgang ließen die Jahre wie im Flug vergehen. Seit 2004 wurden große Entscheidungen, wie z. B. die zusätzliche Bewirtschaftung und Wiederauspflanzung von 12 Hektar Weingarten in Klösch, bereits in Abstimmung mit unserer Jugend getroffen. Auch die Umstellung auf Bio, Etikettengestaltung, Orangewein, Schafzucht und die „neue“ Ackerwirtschaft sind das Ergebnis vieler Diskussionen mit allen Kindern. Sie sind inzwischen erwachsen und arbeiten schon einige Jahre im Betrieb mit. Katharina führt seit 4 Jahren gemeinsam mit ihrem Mann Johannes Hotel und Restaurant im Schloss. Ich werde mehr im Hintergrund agieren und Christof, Thomas und Wolfgang übernehmen mit vielen Ideen die Verantwortung für das Weingut.

Georg W.-H.



Ried Kapfensteiner Winzerkogel

Der Winzerkogel zählt zu den ältesten Rieden in Kapfenstein und liegt auf der Westseite des Kapfensteiner Kogels auf 340 bis 380 m Seehöhe. Die sechs Hektar große Riede dreht ihren Hang von Süden nach Südwesten. Oberhalb der Hänge befindet sich ein Hochplateau mit fast 50-jährigen Reben. Nach Westen hin steigt das Hochplateau zu einer kleinen Anhöhe hin an. Auf diesem 1,5 Hektar großen Teilstück soll dieses Jahr Sauvignier gris angebaut werden. Diese pilzwiderstandsfähige Neuzüchtung erleichtert uns die Bewirtschaftung mit reduziertem Pflanzenschutz und schmeckt wie eine Cuvée aus Sauvignon blanc und Grauburgunder.

Im Boden findet man eine Abfolge von Sanden und Schluffen, die sich teilweise zu Mergel zusammen gelagert haben und im Westen des Hochplateaus findet sich zusätzlich Kies. Die Sande und Schluffe sind größtenteils aus Sedimenten des Urmeers im Tertiär entstanden und haben sich mit den vulkanischen Aschen des Kapfensteiner Vulkans vor etwa 2 Millionen Jahren vermischt und verzahnt.

Der Name der Riede war ursprünglich Winzerhauskogel, benannt nach dem Winzerhaus, das einst in diesem Weingarten stand.

Christof W.-H.

Muscaris

Mit dem Jahrgang 2015 kam Muscaris, eine neue pilzwiderstandsfähige Sorte, zum ersten Mal bei uns in die Flasche. Es war die Jungfernernte der insgesamt fast ein Hektar großen Weingartenanlage „Lahnberg“.

Im darauffolgenden Frühling 2016 hatten wir leider mit verheerenden Frostschäden zu kämpfen. Eine der am stärksten betroffenen Lagen war „Lahnberg“. Dort fiel die gesamte Ernte 2016 aus.

2017 hingegen erwies sich als ausgesprochen gutes Jahr und nach einigen Kontrollgängen im August durch die Weingärten stand fest: Muscaris muss als erstes geerntet werden! Am 8. September wurden die Trauben mit 19° KMW (Klosterneuburger Mostwaage) gelesen. Die Zuckergradation hätte noch höher werden können. Da das Lesegut aber schon eine gute physiologische Reife zeigte, entschieden wir uns für eine leichtere, dafür aber umso fruchtigere Ausbaurart. Nachdem die Trauben für ca. 6 Stunden auf der Maische ihr Aroma auslaugen konnten, wurde der Saft ausgepresst und für die Gärung in einen Edelstahltank gefüllt. Ab 1. März dieses Jahres wird es diesen aromatischen Wein bei uns zu verkosten und zu kaufen geben.

Thomas W.-H.



So 1	„Im Langen Keller“: Ausstellung 31.3.–14.7.
Mo 2	100 Jahre Winkler von Hermaden
Di 3	auf Schloss Kapfenstein
Mi 4	16 Uhr ← „Was ist Mineralität?“ Weinseminar mit Christof Winkler-Hermaden und Kathi Ettl, € 49,-/Pers.
Do 5	
Fr 6	
Sa 7	
So 8	
Mo 9	
Di 10	
Mi 11	<i>Saftige Steaks, Burger und sommerliche Salate</i>
Do 12	
Fr 13	
Sa 14	
So 15	
Mo 16	16.–22. Juli: Betriebsurlaub im Weingut!
Di 17	
Mi 18	
Do 19	
Fr 20	
Sa 21	
So 22	
Mo 23	
Di 24	„Im Langen Keller“:
Mi 25	Ausstellung 28.7.–4.8.
Do 26	„KKK“ – Keramischer
Fr 27	Kreis Kapfenstein
Sa 28	← Jazz-Wochenende: 2 x Nächtigung mit Schlossfrühstück 1x 6-gängiges Degustationsmenü 1x 4-gängiges Dinner 1 x Jazz Brunch Fr.–So. ab € 299,-/Pers.
So 29	11 Uhr Sommer-Jazz-Brunch
Mo 30	
Di 31	

Mi 1		<i>www.jopera.at</i>
Do 2	Jopera - Opern-Menü	Opern-Menü vor Ihrem Opernbesuch auf Schloss Tabor. 17 Uhr € 33,-/Pers. (3 Gänge)
Fr 3		
Sa 4	Jopera - Opern-Menü	
So 5	Jopera - Opern-Menü	
Mo 6		<i>Reservieren unter Tel. 03157/300 30-0</i>
Di 7		
Mi 8	Jopera - Opern-Menü	
Do 9		
Fr 10	Jopera - Opern-Menü	
Sa 11	Jopera - Opern-Menü	
So 12	Jopera - Opern-Menü	
Mo 13		
Di 14		
Mi 15	Mariä Himmelfahrt	
Do 16		
Fr 17		
Sa 18		
So 19		
Mo 20		
Di 21		
Mi 22		<i>Kürbiszeit - Schmankerln von Muskat, Butternuß und Hokkaido</i>
Do 23		
Fr 24		
Sa 25		
So 26		
Mo 27		
Di 28		
Mi 29		
Do 30		
Fr 31		



Bio mit Leidenschaft: Ackerbau und Kernöl

Seit unserer Betriebsumstellung auf Bio im Jahr 2009 beschäftigt sich die ganze Familie intensiv damit. So fassten wir auch den Entschluss, die seit fast 20 Jahren verpachteten Ackerflächen wieder selbst und biologisch zu bearbeiten.

Jetzt sind die ersten zurückgenommenen Flächen bereits bio-zertifiziert. Wir haben unsere ersten Ölkürbisse geerntet und bieten nun steirisches Kernöl in Bioqualität an!

Seitdem ich die gesamten Ackerarbeiten übernommen habe, musste ich viel dazulernen und auch einige Misserfolge wegstecken. Zum Beispiel ist unser Mohn- und Kümmelanbau noch nicht über die Erprobungsphase hinausgewachsen. Aber mich begeistert diese Arbeit. Ich lerne immer mehr. Dieses Jahr werde ich auch die Ausbildung zum Bodenpraktiker machen.

Außerdem hat sich nach meiner Jagdprüfung eine Deutschdrahthaarhundedame namens Balda zu mir gesellt, mit der ich die Ausbildung zum Vollgebrauchshund mache.

Auch meine Messerschmiede will ich erweitern ... es wartet dieses Jahr also viel schöne Arbeit auf mich!

Wolfgang W.-H.



Erlebnis im „Langen Keller“

■ 100 Jahre Winkler von Hermaden auf Schloss Kapfenstein

Eine Zeitreise durch die fünf Generationen
Winkler von Hermaden in Kapfenstein

31. März – 14. Juli 2018

Öffnungszeiten: Mo.–Sa.: 10–12 und 13–18 Uhr

■ „Erde und Feuer“

KKK Keramischer Kreis Kapfenstein

28. Juli – 4. August 2018

Öffnungszeiten: 15–18 Uhr,
individuelle Führungen auf Anmeldung
28. Juli, 19 Uhr Vernissage



■ „Von Vulkan zu Vulkan“

Teppiche aus Marokko und Handwerkskunst
aus Österreich – vorgestellt von Prof. Wilfried
Stanzer und Viktoria Zöhrer-Vogt

6. Okt. – 31. Okt. 2018

Öffnungszeiten: Mo.–So.: 10–12 und 13–18 Uhr



Sa	1	
So	2	
Mo	3	<i>Die neuen Riedenweine:</i>
Di	4	<i>Grauburgunder Schlosskösel 2017</i>
Mi	5	<i>Zunder 2017</i>
Do	6	<i>Gewürztraminer Orange 2016</i>
Fr	7	
Sa	8	
So	9	
Mo	10	
Di	11	
Mi	12	
Do	13	
Fr	14	
Sa	15	
So	16	
Mo	17	
Di	18	
Mi	19	
Do	20	
Fr	21	
Sa	22	
So	23	
Mo	24	
Di	25	
Mi	26	
Do	27	
Fr	28	
Sa	29	
So	30	Kulinarischer Herbst – Tag der offenen Tür
		www.kulinarisches-vulkanland.at

*Herbstliches Gemüse
mit Wild und Geflügel*


Mo	1	
Di	2	
Mi	3	
Do	4	„Im Langen Keller“: Ausstellung 6.10.– 31.10.
Fr	5	„Von Vulkan zu Vulkan“ Teppiche aus Marokko und Handwerkskunst aus Österreich
Sa	6	
So	7	
Mo	8	
Di	9	<i>Jasdhornbläser!</i>
Mi	10	
Do	11	
Fr	12	18.30 Uhr ←
Sa	13	
So	14	
Mo	15	
Di	16	
Mi	17	
Do	18	
Fr	19	
Sa	20	
So	21	
Mo	22	
Di	23	
Mi	24	
Do	25	
Fr	26	Nationalfeiertag
Sa	27	
So	28	
Mo	29	
Di	30	
Mi	31	

Das Jagdbüffet – Kulinarischer
Höhepunkt im Herbst.
Empfang im Schlosshof, Büffet
mit Erlesenem von Wild, Wald
und Flur im Schloss € 60,-/Pers.

*Feines vom
heimischen Wild*



Kulinarischer Herbst 2018

- **Das Jagdbüffet am 12. Oktober**
– der kulinarische Höhepunkt im Herbst
Zur Begrüßung spielen Jagdhornbläser, anschließend erwartet Sie ein reichhaltiges Büffet mit warmen und kalten Speisen von Wild, Wald und Flur. Empfang um 18.30 Uhr mit Sturm und Kastanien im Schlosshof. € 60,-/Pers.
- **„Gans trifft Ente“ am 9. November**
Gemütliches Fest zu Martini mit vielen Köstlichkeiten von der österreichischen Weidegans und Bauernente. 
Beginn um 18.30 Uhr mit herbstlichem Aperitif € 49,-/Pers.
- **14. STK-Raritätenverkostung am 17. November**
Ab 11.30 Uhr Verkostung besonderer Raritäten der STK-Winzer und Ihrer Gäste im „Langen Keller“. Anschließend ab 17 Uhr Fest im Schloss.

*Reservierungen unter
Tel. 03157/300 30-0*



Advent im Schloss

■ Adventmenü mit Tradition

Festliches 4-gängiges Abendmenü, begleitet von traditioneller Volksmusik und vorweihnachtlichen Geschichten, gelesen von Roman Wallner.

Reservierung unter 03157/300 30-0, € 59,-/Pers.

Termine: 1., 8. und 15. Dez., Beginn 18.30 Uhr

■ „Wein achten“ am 13. Dezember

Der austriakische Theatervagant Ferdinand Pregartner und Olga Kous am Klavier werden Ihnen auf humorvolle Weise beibringen, was Sie schon immer über Wein wissen wollten, aber nie zu ahnen wagten. „Wein achten“ Lesung € 20,-/Pers., anschließend 3-gängiges Menü € 33,-/Pers. Beginn 18.30 Uhr. Reservierung: 03157/300 30-0

■ Ein „Stück“ Kapfenstein schenken

... mit Gutscheinen z. B. für ein Picknick im Weingarten, Weinpakete oder Geschenkkisterln mit Delikatessen. Kapfensteiner Wertgutscheine sind einlösbar im Hotel, Restaurant und Weingut. Sie können Gutscheine auch direkt auf unserer Homepage bestellen und ausdrucken.



Do 1	Allerheiligen
Fr 2	
Sa 3	
So 4	ab 17 Uhr geschlossen
Mo 5	Ruhetag
Di 6	Ruhetag
Mi 7	Ruhetag
Do 8	
Fr 9	
Sa 10	18.30 Uhr ← „GANS TRIFFT ENTE“ großes Büffet zu Martini mit Schwerpunkt Feines von der Weidegans und Bauernente. € 49,-/Pers.
So 11	ab 17 Uhr geschlossen
Mo 12	Ruhetag
Di 13	Ruhetag
Mi 14	Ruhetag
Do 15	
Fr 16	<i>... im „Langen Keller“ ... mit Fest im Schloss</i>
Sa 17	14. „STK“-Raritätenverkostung, Beginn 11.30 Uhr
So 18	ab 17 Uhr geschlossen
Mo 19	Ruhetag
Di 20	Ruhetag
Mi 21	Ruhetag
Do 22	
Fr 23	
Sa 24	
So 25	ab 17 Uhr geschlossen
Mo 26	Ruhetag
Di 27	Ruhetag
Mi 28	Ruhetag
Do 29	
Fr 30	

Sa 1	18.30 Uhr „Erstes Adventmenü“ im Schloss
So 2	„ADVENTMENÜ“ ab 17h geschlossen
Mo 3	Festliches 4-gängiges Abendmenü, vorweihnachtliche Geschichten u. Volksmusik. Ruhetag
Di 4	Ruhetag
Mi 5	Ruhetag
Do 6	€ 59,-/Pers.
Fr 7	
Sa 8	18.30 Uhr „Zweites Adventmenü“ im Schloss
So 9	11 Uhr Weihnachts-Jazz-Brunch ab 17 Uhr geschlossen
Mo 10	Ruhetag
Di 11	Ruhetag
Mi 12	Ruhetag
Do 13	18.30 Uhr „Wein achten“ – Lesung mit Ferdinand Pregartner
Fr 14	
Sa 15	18.30 Uhr „Drittes Adventmenü“ im Schloss
So 16	Im Schloss: letzter Tag offen! ab 17 Uhr geschlossen
Mo 17	Wieder geöffnet am 8.3.2019
Di 18	
Mi 19	
Do 20	
Fr 21	
Sa 22	
So 23	<i>Wir wünschen gesegnete Weihnachten und ein gutes neues Jahr!</i>
Mo 24	
Di 25	Christtag
Mi 26	Stephanitag
Do 27	18.30 Uhr Weinsegnung im „Langen Keller“
Fr 28	
Sa 29	
So 30	
Mo 31	



SCHLOSS KAPFENSTEIN



SCHLOSS KAPFENSTEIN

Hotel Restaurant

Familie Winkler-Hermaden
 A 8353 Kapfenstein 1
 Steiermark
 Tel. +43(0)3157-300 30-0
 Fax +43(0)3157-300 30-30
 hotel@schloss-kapfenstein.at
 www.schloss-kapfenstein.at

HOTEL

Von 9. März bis 16. Dez. 2018
 täglich geöffnet!

RESTAURANT

Warme Küche: 12–20.30 Uhr

■ Hauptsaison

22. März – 4. Nov. Kein Ruhetag!
 Täglich von 11–23 Uhr geöffnet.

■ Nebensaison

9.–22. März, 4. Nov.– 16. Dez.
 Do. bis Sa. von 11–22 Uhr
 So. von 11–17 Uhr



WINKLER-HERMADEN

Weingut Winkler-Hermaden
 A 8353 Kapfenstein 105
 Steiermark

Tel. +43(0)3157-2322
 Fax +43(0)3157-2322-4
 weingut@winkler-hermaden.at
 www.winkler-hermaden.at

Weinverkostung & Verkauf

Mo. bis Sa. von 10–12 Uhr
 und von 13–18 Uhr,
 So. geschlossen
 Im Dez., Jan. und Feb. nur
 nach telefonischer Anmeldung!

Betriebsurlaub im Weingut:
 16.–22. Juli 2018

Impressum siehe www.winkler-hermaden.at

