

# Willkommen bei uns am Winzerhof Erber!

Wir, die **Familie Hromatka-Erber**, wünschen ein herzliches Grüß Gott.

**Familie, Persönlichkeit & Qualität.** – Dies sind die Prinzipien des Winzerhof Erber.

Bereits seit 1756 wird in der Familie Wein kultiviert und vinifiziert. Was Seniorchef Gottfried Erber mit seiner Frau Christine Erber aufgebaut hat, wird heute im großen Stil erfolgreich weitergeführt. Seit 2003 führen Chefin Martina Hromatka-Erber, Ehemann Jochen Hromatka und Tochter Sophie Hromatka nun auch gemeinsam mit Sophie's Partner Moritz als Team mit Motivation, Leidenschaft und Kreativität den Betrieb.

**Der Dunkelsteinerwald prägt uns.**

Denn die vorherrschende Gesteinsart, der Wölblinge Urgestein und unsere Top-Lage Ried Antingen, ermöglichen es uns, langlebige Weine mit Frische und Wiedererkennbarkeit zu produzieren. Unser Ziel ist es, die Gegebenheiten welche uns die Natur schenkt, authentisch in unseren Weinen zu integrieren. So brillieren vor allem Grüner Veltliner, Riesling & Burgundersorten mit Mineralik, Würze und Eleganz.

**Bei unserem Top-Heurigen setzen wir auf das Prinzip der Nachhaltigkeit.**

Das Fleisch kommt direkt aus eigener Produktion von unserem Bauernhof, auch Reiserhof genannt. Dieser wird von Chef Jochen selbst geführt. Das Fleisch von unseren Durocschweinen wird dann liebevoll von Martina & Sophie zu Köstlichkeiten wie Schinken, Speck, Wurst oder auch Schweinsbraten verarbeitet. Vor allem das selbstgebackene Sauerteigbrot und die hausgemachten Mehlspeisen wie unser berühmt-berüchtigter Mohnstrudel sind bei den Gästen ein absolutes Highlight. Salate, Gemüse und Milchprodukte stammen aus der Region und werden zu saisonalen, kreativen Gerichten wie Heurigentapas, Pulled Pork oder auch diversen Carpaccios verarbeitet. Wer gehobene Küche auch beim Heurigen genießen möchte, ist bei uns genau richtig!

**Sehr zum Wohle und schöne Stunden im Traisental.**

Martina, Jochen, Sophie, Moritz und Elsa





## **Wir haben einen neuen „PLACE TO BE“.**

Alles dreht sich um DIE ERBER-VINOTHEK! <3

Mit dieser neuen Location haben wir einen besonderen Ort geschaffen. Er ist für alle, die guten Wein und außergewöhnliche Erlebnisse lieben. Direkt bei unserem Weinkeller gelegen, wurde der ehemalige Röhrenkeller zu einer exklusiven Vinotek für gereifte Weine und einem stilvollen Verkostungsraum umgebaut. Hier lagern rund 1500 Flaschen gereifter Weine – von 1983 bis heute. Aber die Vinotek ist nicht nur ein Paradies für Kenner und Sammler – sie ist auch der ideale Raum für Events, die in Erinnerung bleiben. Ob du eine spannende Kellerführung mit Verkostung, ein unvergessliches Firmenevent, eine freie Trauung, einen Geburtstag oder ein Seminar planst – hier kannst du alles genießen.

Buchbar unter [info@erber-wein.at](mailto:info@erber-wein.at).

## **SAVE THE DATE 2026**

2026 ist ein vinophiles Erber-Jahr mit vielen lässigen Events, tollen Verkostungen & unvergesslichen Momenten.

**Frühlingsheurigen am Winzerhof Erber - 6.-29.3.2026**

**Wein & Kulinarisches in Attnang-Puchheim - 17. & 18.4.2026**

**Grüner im Grünen 2026, das Weinfrühling-Opening im Traisental - 24.4.2026**

**Traisentaler Weinfrühling - 25. & 26.4.2026**

**7/8erl-Trophy im Golfclub Goldegg - 1.5.2026**

**VieVinum in der Wiener Hofburg - 16.-18.5.2026**

**Werfener Weinroas - 30.5.2026**

**Juni-Heurigen am Winzerhof Erber - 6.-21.6.2026**

**Pizza, Pfefferl & Beats 2026 by Hummel & Hromatka im Weinviertel - 31.7.2026**

**Wölblinger Weinblick in der Ried Himmelreich - 2.8.2026**

**Sommerheurigen am Winzerhof Erber - 26.8.-13.9.2026**

**Herbstheurigen am Winzerhof Erber - 23.10.-8.11.2026**

**Weihnachten am Winzerhof Erber, weihnachtlicher Ab-Hof-Verkauf - 12.12.2026**

Falls ihr Fragen zu den Events habt oder euch einen Platz sichern möchtet, meldet euch gerne  
Persönlich bei uns oder schreibt eine E-Mail an [info@erber-wein.at](mailto:info@erber-wein.at).

## Prickelndes Vorweg 🍂

### **Muskateller Frizzante – brut**

Ein spritziger Start in den Abend mit schönen floralen Noten nach Holunderblüten, dezente Zitrusaromatik und eleganter Fruchtsüße. Gemacht nach traditioneller Flaschengärung.

1 Glas 4,10 €

0,75l 28,00 €

### **Sekt Rosé brut nature - THE SEKT IS BACK**

Ein zartrosa Sekt aus den Sorten Zweigelt und Blauburger mit edler Perlage. Beerige Noten treffen auf Frische & saftige Geschmeidigkeit. Gemacht nach traditioneller Flaschengärung.

1 Glas 4,10 €

0,75l 28,00 €

### **Riesling Sekt 2024 brut - DIE NEUE FRUCHTBOMBE**

Wir haben einen neuen Schaumwein im Hause Erber & zwar unseren Jahrgangssekt vom Riesling! Klassische Aromen von saftiger Marille und reifem Weingartenpfirsich treffen auf eine wunderbare Säurestruktur und machen ihn super trinkanimierend und erfrischend. Perfekt als Begleiter zum **Traisentaler Bärlauchwrap** oder solo zur Motivation für den Abend!

1 Glas 4,10 €

0,75l 28,00 €

### **VIRGIN ERBER SPRITZ – der alkoholfreie Spaß**

Hauseigener Verjus, Reiserhofer Beerensaft, Limette, Soda, Blüten

1 Glas 5,40 €

## Unsere weißen Qualitätsweine 🍂

### **Grüner Veltliner Steinbart 2025 #NEU**

Helles strohgelb, Golden Delizius & grüne Birne. Ein spritziger, leichter, ausgewogener Veltliner mit animierender Säure. Perfekt als Einstieg in den Abend!

1/8l 2,80 €

0,75l 16,50 €

### **Grüner Veltliner Traisental DAC Classic 2024**

Helles Gelb, frischer Apfel, animierende Säure und ausgeprägte Mineralik. Fruchtig mit wunderschönen Zitrus- & Ananasnoten. Exotischer, filigraner Körper. Unseren Allrounder empfehlen wir zu unserem beliebten **Feierabendbrot** oder saisonal zur **Lardo-Liebe!**

1/8l 3,10 €

0,75l 18,00 €

### **Grüner Veltliner Traisental DAC Urgestein 2024 - UNSER FLAGSHIP IM HAUSE ERBER**

Feines Grün/Gelb, strahlend helle Frucht, frisches Kernobst und anregender grüner Apfel, feinziseliert mit ausgeprägter Mineralik und leichtfüßigem Finish. Vom Wölblinger Urgestein strukturiert, gepaart mit Eleganz & Zitrusaromen.

1/8l 3,30 €

0,75l 19,50 €

### **Grüner Veltliner Traisental DAC Res. ALTE STÖCKE 2024**

Trocken

Im Glas ein schönes Goldgrün, frischer Duft nach reifem Kernobst  
reifem Kernobst, Quitte, dezentes Citrus und verhaltene Vanille.

Am Gaumen dominierende Würze und reife Birne. Im Finale Finesse & Eleganz.

1/8 l 4,00 €

0,75 l 23,50 €

### **Grüner Veltliner RIED ANTINGEN „By Sophie I.“ 2023 - WEINKÖNIGIN-EDITION**

Ein Wein gemacht von Sophie zu Ehren ihres ehemaligen Amtes als Österreichische Weinkönigin.

Trocken

Mit dezenter goldgelber Farbe im Glas liegend - sehr reifer Duft nach gelbem

1/8 l 4,60 €

Kernobst & Exotik. Am Gaumen vielseitig. Saftig und mächtig, wie auch salzig

0,75 l 27,00 €

und animierend. Vergoren in der Eiche findet man hier angenehme Röstaromen,

verspielte Vanille und feines Karamell. Große Präsenz am Gaumen gepaart mit ansprechender Extraktsüße.

### **Grüner Veltliner RIED NEUBERG 2023 - Trocken**

Sattes Gold, im Duft ausgeprägt nach hochreifem Kernobst & Dörrfrüchten.

1/8 l 4,20 €

Am Gaumen Honigmelone, sehr komplex und vielschichtig. Ein druckvoller

0,75 l 25,00 €

Ausgeglichener, cremiger Wein ausgebaut in der österreichischen Eiche.

### **Grüner Veltliner Auslese Neuberg 2017 - Süss**

1/16 l 2,40 €

Goldgelb, Duft nach reifem Kernobst, Kriecherl und dezente Aromen von Südfrüchten

und Honig ergänzen den ausgeprägten Duft. Am Gaumen würzige Frische trotz intensiver Restsüße,

viel Druck und gute Länge, idealer Begleiter für Süßspeisen und Käsevariationen.

### **Grüner Veltliner LIEBELEI 2023 - Lieblich**

1/8 l 3,10 €

Kräftiges gelb mit grünen Reflexen, saftiger Duft nach reifem Golden Delizius.

0,75 l 18,00 €

Angenehmer Restzucker trifft auf eine schöne Säurestruktur in Kombination mit Mineralik.

Dieses ausgewogene Gaumenspiel ist unglaublich trinkanimierend und lebhaft.

Also der perfekte Wein für ein, zwei Gläser mehr!

### **Riesling Traisental DAC Classic 2024**

Trocken

Genießt einen frischen, eleganten und leichtgewichtigen Riesling.

1/8 l 3,10 €

Helles Gelb mit leicht grünen Reflexen. Zarter Duft nach Pfirsich und Marillen Röster.

0,75 l 18,00 €

Am Gaumen filigrane Frucht, animierende Säure und schöne Extraktsüße.

### **Riesling Traisental DAC Reserve Ried ANTINGEN 2023 trocken**

Strahlendes Gelb, vielseitiger Duft nach Zuckermelone & reifer Marille.

Am Gaumen blumig und frisch mit rassiger Säure, konzentrierter kühler Riesling mit leicht pfeffrigem Körper trifft auf weißen Weingartenpfirsich.

1/8 l 4,20 €

0,75 l 25,00 €

### **Gelber Muskateller 2025 trocken #NEU**

Helles grüngelb, sehr typisch nach Muskateller, Holunderblüten und Zitrusfrüchten.

Am Gaumen lebhafter Auftritt mit leichten Kräuternuancen, dazu animierende Säure.

1/8 l 3,10 €

0,75 l 18,00 €

### **Chardonnay 2024 trocken**

Saftiges gelbgrün, exotische Aromen nach Honigmelone und Weingartenpfirsich.

Am Gaumen geschmeidig, dicht und fruchtig. Die ausgeprägte Fruchtsüße trifft

auf die Salzigkeit des Wöblinger Urgesteins und dies macht diesen Wein zu einem absolutem Trinkvergnügen.

1/8 l 3,10 €

0,75 l 18,00 €

### **Weißburgunder 2024 trocken**

Ein saftiger, klassischer Weißburgunder mit frischer, lebendiger Frucht. Der lange Hefekontakt bringt feine Cremigkeit und Tiefe, die Sortentypizität ist unverkennbar.

Aromen von reifer Birne, grünem Apfel und Zitrus prägen die Nase.

Am Gaumen frisch, animierend und harmonisch – mit elegantem, langem Nachhall.

1/8 l 3,30 €

0,75 l 19,50 €

### **Blanc de Blancs „Just for fun“ 2023 trocken #unfiltriert**

Bei diesem Wein trifft Grüner Veltliner auf 5% unseres erst neu ausgesetzten Weißburgunder.

Dadurch ergibt sich eine absolute Fruchtbombe, die kombiniert mit ihrer Mineralik einfach nur Spaß macht. Mattes Gelb, ausgeprägte Frucht nach saftigem Apfel und feiner blumiger, leicht

rosiger Duft. Am Gaumen motivierende Säure gepaart mit salziger Struktur vom Wöblinger Urgestein.

Ein saftiges Finish macht Lust auf mehr!

1/8 l 3,10 €

0,75 l 18,00 €



## Auszug aus der neuen Erber-Vinothek 🍷

**Grüner Veltliner Ried Neuberg 2011**

1/8 7,50 € / 0,75 42,00 €

**Riesling RIED ANTINGEN 2015**

1/8 6,40 € / 0,75 36,00 €

Bei Fragen zu den Weinen und weiteren Spezialitäten aus unserer neuen Vinothek meldet euch gerne bei Sophie, Moritz oder Jochen.

## Unsere roten Qualitätsweine 🍷

**Zweigelt ROSÉ PURPUR 2025** Trocken #NEU

Frisch fruchtig, dezentes lachsrosa. Duftet nach Waldbeeren und Lakritz  
am Gaumen lebendig mit angenehmen Zucker-Säurespiel,  
lädt ein zum Verweilen und Genießen ein!

1/8 l 2,80 €  
0,75 l 16,50 €

**Zweigelt T1 Volume 3 2022** Trocken

Glänzend dunkles rot, ausgeprägtes Aroma nach Weichsel, dunkle Beeren  
und angenehmer Röstigkeit, sanfte Tannine und elegante Balance. Perfekt zu Roastbeef.

1/8 l 3,10 €  
0,75 l 18,00 €

**Merlot UNIQUE Reserve 2022** Trocken

Dunkles rubinrot, fruchtiger Duft nach reifer Ribisel, Weichsel, konzentrierter Granatapfel  
samtig, herb mit gut eingebundenen Tanninen.  
Ein frecher Merlot mit motivierendem Trinkvergnügen.

1/8 l 3,20 €  
0,75 l 18,50 €

**Merlot Schubert Reserve 2020** Trocken

Tiefes kirschrot, eleganter Duft nach zarter Schokolade und saftiger Herzkirsche, am Gaumen sehr  
balanciert mit edler Röstigkeit nach mild geröstetem Kaffee. Typischer Merlot-Abgang mit einer  
fein herben, grasigen Note. Ein gereifter Merlot wie er im Buche steht.

1/8 l 3,90 €  
0,75 l 23,00 €

**Triangle (Merlot+Zweigelt+Blauburger) 2020** Trocken

Dunkles rubingranat, im Duft sehr intensiv nach schwarzen Beeren, Tabak,  
leichte Casisnoten und dunklem Nougat. Am Gaumen angenehme Röstaromen  
& große Harmonie. Diese Trilogie aus dem samtigen Merlot, dem fruchtigen Zweigelt  
und dem kühlen Blauburger macht unseren Triangel elegant und verführerisch.

1/8 l 4,20 €  
0,75 l 25,00 €



## Vinophiler Genuss

### **Grüner Veltliner**

1/8l | 1/4l

1,90 | 3,60€

1l

14,40€

### **Zweigelt**

1/8l | 1/4l

1,90 | 3,60€

1l

14,40€

**Gespritzter** weiß oder rot

1/4l | 2,50 €

**Bürgermeisterspritzer** (1/8l Grüner Veltliner auf ein Halbes gespritzt)

1/2l | 3,50 €

**Kaisergespritzter** mit Holunderblütensirup

1/4l | 3,00 €

**Muskatellerspitzer**

1/4l | 3,70 €



## Alkoholfreie Getränke

**Holunderblütensaft gespritzt**

1/4l | 1,90 €

**Mineralwasser** prickelnd

1l | 4,00 €

0,33l | 2,50 €

**Kräuterlimo**

1 Fl. | 3,00 €

**Hauseigener Traubensaft rose oder rot**

1/4l | 3,50 €

gespritzt

1/4l | 2,40 €

mit Leitungswasser

1/4l | 1,80 €

## **Hausgemachte Fleischspezialitäten vom Durocschwein**

|                                                                            |        |
|----------------------------------------------------------------------------|--------|
| Hauerjause   Vielerlei vom Reiserhofer Schwein, Aufstrich, Käse & Grünzeug | 9,50 € |
| Feiner Rohschinken mit Topfenkren und Ei                                   | 8,10 € |
| Schwarzwurzelsalat mit Rohschinken und Schnittlauch                        | 8,10 € |
| Speck                                                                      | 8,10 € |
| Geselchtes                                                                 | 7,50 € |
| Surfleisch                                                                 | 7,50 € |
| Schweinsbraten                                                             | 7,50 € |
| Kümmelbraten                                                               | 7,50 € |
| Blutwurst mit Senf und Kren                                                | 7,50 € |
| Schinkenrolle mit Topfenkren auf Blattsalat & Gemüse                       | 7,90 € |

## **Saure Gaumenfreuden**

|                                                                                |        |
|--------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Marinierter Wurstsalat mit Waldviertler Extrawurst und Erber's Hauswurst       | 7,10 € |
| Saure Platte   Erber's Hauswurst, Sülzchen, feine Extra, selbstgemachte Blunze | 8,10 € |
| Blutwurst in Essig und Öl                                                      | 7,50 € |
| Erber's Hauswurst in Essig und Öl                                              | 7,50 € |
| Hausgemachtes Sülzchen vom Durocschwein<br>mit Rucola & saisonalem Gemüse      | 8,20 € |

## **Käseschmankerl und Aufstriche**

|                                                                                                             |         |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Käseplatte   Bezauer Bergkäse, Emmentaler, Edamer, Weichkäse,<br>saisonales Chutney, Walnuss                | 12,80 € |
| Aufstrichteller mit selbstgemachtem Topfenkäse, Liptauer, Leberpastete,<br>Eieraufstrich, Bärlauchaufstrich | 7,00 €  |
| 1 Portion Streichkäse                                                                                       | 4,20 €  |
| Hausgemachte Leberpastete vom Durocschwein                                                                  | 4,50 €  |
| Guacamole von der Erbse und dem Traisentaler Bärlauch <small>vegan</small>                                  | 6,00 €  |

|                                                                                                                    |        |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| <b>BIO-Schafkäse</b> aus dem Pielachtal garniert mit Blattsalat, Ei & Paradeiser                                   | 7,90 € |
| <b>BIO-Schafkäse</b> aus dem Pielachtal garniert, mit steirischem Kürbiskernöl aus der Familie                     | 8,60 € |
| <b>Schmankerlmix</b>   Mozzarella mit Tomaten auf hausgemachtem Rohschinken, dazu Blattsalat mit Balsamicodressing | 9,60 € |

## **Wildspezialitäten aus dem Dunkelsteinerwald**

|                                                             |         |
|-------------------------------------------------------------|---------|
| <b>Gemischte Wildplatte mit hausgemachten Spezialitäten</b> | 13,90 € |
|-------------------------------------------------------------|---------|

Wildschweinschinken, Wildwurst, Wildleberpastete, Garnierung & Reiserhofer Dirndlmarmelade

**Weinempfehlung:** Grüner Veltliner Ried Neuberg 2023 – passt als Rotweinalternative super zum Wild auf Grund seiner reifen Aromen von Honigmelone, der cremigen Textur und dem pfeffrig-klassischen Finish.

|                                                        |        |
|--------------------------------------------------------|--------|
| <b>Wildschweinwurst</b> mit Wölblinger Habanerochutney | 8,00 € |
|--------------------------------------------------------|--------|

|                                                                                |        |
|--------------------------------------------------------------------------------|--------|
| <b>Sülzchen vom Wildschwein</b> mit Vogerlsalat, Kräuteressig und Kürbiskernöl | 8,90 € |
|--------------------------------------------------------------------------------|--------|

**Weinempfehlung:** Grüner Veltliner Traisental DAC Urgestein 2024 – schmeckt unglaublich harmonisch zum Sülzchen durch seine Balance aus Salzigkeit und Exotik.

## **Schmankerl vom Rind**

|                                                                                |         |
|--------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <b>Jochen's eigens mariniertes Roastbeef</b> mit Traisentaler Schnittlauch-Dip | 14,90 € |
|--------------------------------------------------------------------------------|---------|

**Weinempfehlung:** Merlot Unique 2022 – ergänzt perfekt die saftig, würzige Komponente des Roastbeefs.

## **Die Winzerhof Erber All-Time-Favorites**

|                                                                                                                                               |        |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| <b>Erber's Pulled Pork</b> Stattliches Wachauerlabe!l, gezupftes Geselchtes, Rotkraut, Radieschen, Zwiebel, Rucola, süß-saures Geheimdressing | 8,90 € |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|

|                                                      |        |
|------------------------------------------------------|--------|
| * Auch VEGGIE mit Bio-Ziegenkäseballchen erhältlich. | 9,90 € |
|------------------------------------------------------|--------|

|                             |         |
|-----------------------------|---------|
| <b>Heurigentapas für 2!</b> | 25,00 € |
|-----------------------------|---------|

Koste dich durch die Winzerhof Erber Vielfalt und erlebe zu zweit unsere hausgemachten Spezialitäten!

**WILD – HAUSGEMACHT – SAISONAL – GUT**

## Für den kleinen Hunger

|                                                                                                                                          |        |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Bratenfettbrot   Grammelschmalzbrot mit Knoblauch                                                                                        | 4,50 € |
| Brot mit saisonalem Bärlauchgrammelschmalz   Haussprossen, Pfeffer                                                                       | 6,50 € |
| Winzerstangerl                                                                                                                           | 6,50 € |
| Winzerlaberl                                                                                                                             | 4,20 € |
| Fleischbrot                                                                                                                              | 7,10 € |
| Jägerbrot fein per Hand geschnitten                                                                                                      | 7,60 € |
| Schmalzbrot mit Zwiebelringen                                                                                                            | 4,50 € |
| Vegetarierbrot   Hausbrot mit Butter, Käse, Gemüse, Aufstrich & Co.                                                                      | 7,60 € |
| Aufstrichbrot                                                                                                                            | 4,50 € |
| <b>Das Feierabendbrot</b>  <b>ERBER TEAM'S FAVORITE</b> | 8,50 € |
| Bratenfettbrot, zarter Schweinsbraten, Käse,<br>frischer Kren, Ei & Essiggurkerl                                                         |        |

## Für unsere kleinen Gäste

PS: Alles unsere Kinderspeisen werden mit einer Süßigkeit serviert, um das brave Zusammenessen wertzuschätzen 😊

|                                                                                   |        |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------|
| <b>Pumuckl</b>   Liptauer mit Soletti                                             | 4,00 € |
| <b>Elsa, die Eiskönigin</b>   Schweinsbraten, Käse,<br>Topfenkäse, Gurkerl und Ei | 4,50 € |
| <b>Bob der Baumeister</b>   Extrawurstsemmel                                      | 2,50 € |
| <b>Wölblingler Flusspferd</b>   Laberl mit Topfenkren,<br>Rohschinken & Ei        | 4,00 € |
| <b>Super Mario</b>   Kleiner Wurstsalat                                           | 4,50 € |

## 🍂 Gebäck

|                                                                  |        |
|------------------------------------------------------------------|--------|
| 1 Stk. <b>Hausgebackenes Sauerteigbrot</b> aus unserem Steinofen | 1,60 € |
| 1 Stk. Wachauerlaberl                                            | 1,40 € |
| 1 Stk. Vollkornstangerl                                          | 1,70 € |
| 1 Stk. Kornspitz <i>glutenfrei</i>                               | 2,50 € |
| 1 Stk. Mostviertler Ciabatta                                     | 2,20 € |

## 🍂 Jausenextras

|                                                    |        |
|----------------------------------------------------|--------|
| 1 Hausheimer Ei                                    | 1,00 € |
| 1 Essiggurkerl, Pfefferoni                         | 0,50 € |
| 1 Portion Wölblinger Chiliöl                       | 0,50 € |
| 1 Portion Steirisches Kürbiskernöl von der Familie | 0,70 € |

## 🍂 Zum Knabbern

|                                         |        |
|-----------------------------------------|--------|
| Soletti oder Chips                      | 2,00 € |
| Wachauerschnitte                        | 2,00 € |
| Schwedenbombe                           | 1,00 € |
| Sojabohnen, Knabbermix oder Kürbiskerne | 2,50 € |

Das Gebäck ist im Preis nicht enthalten. - Kleine Portionen kosten um 1€ weniger.

**Gute, saisonale und selbstgemachte Mehlspeisen auf Nachfrage!**  
**#mohnstrudel**



## KLATSCH UND TRATSCH AUS DEM WINZERHOF ERBER

### **Das war ein unvergesslicher Winter!**

Wie beginnt man hier wieder zu schreiben, nach einem so besonderen Winter. Seit Ende Oktober 2025 haben wir ein neues Familienmitglied! Sophie und Moritz sind direkt nach der Lese und vor dem letzten Herbstheurigen, Eltern der kleinen Elsa geworden! Ihr könnt euch vorstellen, dass deswegen unser Winter geprägt war von unvergesslichen Momenten mit unserer Tochter, dem ersten Lächeln, das erste Mal plaudern und vielen weiteren schönen Highlights. Doch Elsa ist nun schon wieder voll im Geschehen dabei – ob im Keller beim Filtrieren des neuen Jahrgangs, beim Brot Backen mit Oma Martina oder bei den Weinverkostungen und Feiern in der Vinothek. Unsere kleine Maus ist überall mit dabei 😊

In diesem Zuge möchten wir uns auch bei all unseren treuen Gästen und vor allem bei unserer Familie und unserem super Erber-Team bedanken, dass ihr uns so toll in der Zeit unterstützt habt!



### **Ich freue mich zurück zu sein 😊**

Für uns alle hat sich der Alltag natürlich etwas verändert, doch als Familienbetrieb haben wir nun noch mehr Zusammenhalt. Bei diesem Heurigen darf ich wieder an eurer Seite stehen und euch rund um mit feinen Erber-Wein und den neuesten saisonalen Schmankerl verwöhnen. Auch wenn ich nicht immer bis zum Schluss da sein werde – glaubt mir, ich freue mich sehr über euren Besuch! Anfang des Jahres haben wir wieder mit neuen Projekten gestartet. Eines davon werdet ihr dann im Juni-Heurigen live miterleben, denn es geht um unseren Heurigen und ein kleines Make-Over – doch davon dürft ihr euch dann selbst überzeugen. Außerdem haben wir uns wieder voll und ganz unseren Events in der ERBER-Vinothek gewidmet. Auch heuer laden wir euch dazu ein eure besonderen Momente bei uns zu feiern oder mit uns spannende Verkostungen zu machen!

### **Wir sind im Gault Millau Guide 2026!!! 😊**

Auch Weintechnisch hat sich Einiges über den Winter getan - wir wurden in einem der aussagekräftigsten Weinmagazine Österreichs ausgezeichnet - dem Gault Millau Guide 2026. Wir sind unglaublich stolz somit zu den 253 besten Weingütern des Landes gehören zu dürfen. Speziell unser Riesling Ried Antingen 2023 & Grüner Veltliner Ried Antingen 2023 wurden super bewertet und beide Weine gibt es jetzt glasweise und freuen sich von euch verkostet zu werden! Weiters stehen dieses Jahr viele tolle Events am Programm und den Start macht unser Weinfrühling-Opening Grüner im Grünen am 26. April 2026 im Winzerhaus Schöller – Tickets gibt es ab sofort bei uns!! 😊





Ihr wollt immer auf dem neuesten Stand sein & alle Winzerhof Erber News mitverfolgen?  
Dann folgt uns! 😊

FACEBOOK: @Winzerhof Erber  
INSTAGRAM: @erber.wine



**Unsere nächsten Heurigentermine:**  
06.03. – 29.03.2026 (Montag Ruhetag)  
03.06. – 21.06.2026 (Kein Ruhetag)  
26.08. – 13.09.2026 (Kein Ruhetag)  
23.10. – 08.11.2026 (Kein Ruhetag)

**WIR FREUEN UNS AUF EIN WIEDERSEHEN! ♥**

## ERBER-WEINE ZUM MIT NACH HAUSE NEHMEN

|                                                                |         |
|----------------------------------------------------------------|---------|
| Grüner Veltliner <b>Steinbart</b> 2025                         | 6,90 €  |
| Grüner Veltliner <b>DIE JUNGE ERBERIN</b> 2025                 | 7,30 €  |
| Grüner Veltliner <b>Classic</b> „Traisental DAC“ 2024          | 7,90 €  |
| Grüner Veltliner <b>Urgestein</b> "Traisental DAC" 2024        | 9,50 €  |
| Grüner Veltliner <b>Liebelei</b> 2023                          | 7,90 €  |
| Grüner Veltliner <b>Alte Stöcke</b> "Traisental DAC Res." 2022 | 11,50 € |
| Grüner Veltliner <b>Ried Neuberg</b> Reserve 2023              | 14,50 € |
| Grüner Veltliner <b>Ried Antingen</b> "By Sophie I." 2023      | 16,00 € |
| Grüner Veltliner <b>Neuberg</b> Auslese 2017                   | 13,50 € |
| Riesling <b>Classic</b> "Traisental DAC" 2024                  | 8,10 €  |
| Riesling <b>Ried Antingen</b> Reserve 2023                     | 14,50 € |
| Blanc de Blancs " <b>Just for fun!</b> " 2023                  | 8,10 €  |
| Muskateller 2025                                               | 8,10 €  |
| Chardonnay 2024                                                | 8,10 €  |
| Chardonnay " <b>Young Edition</b> " Große Reserve 2023         | 25,00 € |
| Weißburgunder 2024                                             | 9,50 €  |
| <b>Rosé PURPUR</b> 2025                                        | 6,90 €  |
| Zweigelt <b>T1 Vol. 3</b> 2022                                 | 7,90 €  |
| Merlot " <b>Unique Reserve</b> " 2022                          | 8,90 €  |
| Merlot <b>Schubert</b> 2020                                    | 10,50 € |
| <b>Triangle</b> (ZW+BL+ME) 2020                                | 12,50 € |
| <b>Rosé Sekt</b> brut nature 2024                              | 16,00 € |
| <b>Riesling Sekt</b> brut 2024                                 | 18,00 € |
| <b>Muskateller Frizzante</b> brut                              | 13,50 € |

Für den GROSSEN Genuss gibt es auch 1,5Liter-Magnumflaschen von all unseren Riedenweinen.

Preise incl. MWST