

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-berühmter 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 Vintothek für gereifte Weine und einem stilvollen Verkostungsraum umgebaut. Hier lagern rund 1500 Flaschen gereifter Weine – von 1983 bis heute. Aber die Vintothek 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.

SAVE THE DATE 2026

Juni-Heurigen am Winzerhof Erber - 6.-21.6.2026

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

Wölbling Weinblick in der Ried Himmelreich - 2.8.2026

Kultur bei Winzerinnen und Winzern am Weingut Erber – 24.8.2026

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.

EVENTEMPFEHLUNG

GRAVÖGL ZU GAST IM WINZERHOF ERBER – unser Kultur bei Winzerinnen und Winzern Event

Am 24. August findet ein Abend ganz dem ERBER-Wein und der Kultur gewidmet statt! Die Mostviertler Volksband tritt bei uns im Winzerhof auf und vorab gibt es eine Aperitiv , eine Weinverkostung & hausgemachte Bruschetta dazu. Wer möchte kann auch bei einer Vintotheks- & Kellerführung dabei sein. Tickets gibt es ab sofort bei uns um **41,00€/Person** ☺

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 4,00 €
0,75l 28,00 €

Sekt Rosé brut nature

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 4,20 €
0,75l 29,00 €

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 zu unserem Gedeck mit Focaccia, Spargel & Reiserhofer Lardo oder solo zur Motivation für den Abend!

1 Glas 4,40 €
0,75 l 30,00 €

VIRGIN STRAWBERRY SPRITZ – der alkoholfreie Spaß

Hauseigener Verjus, marinierte Traisentaler Erdbeeren, Gartenminze, Soda

1 Glas 5,40 €

Unsere weißen Qualitätsweine 🍃

Grüner Veltliner Steinbart 2025

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 2025

Helles Gelb, frischer Apfel, animierende Säure und ausgeprägte Mineralik. Fruchtig mit wunderschönen Zitrus- & Ananasnoten. Exotischer, filigraner Körper. Den Allrounder empfehlen wir zum heiß-begehrten **Feierabendbrot** oder saisonal zu **Spargel liebt Erdbeere!**

1/8l 3,10 €
0,75l 18,00 €

Grüner Veltliner Traisental DAC Urgestein 2025 - DAS FLAGSHIP IM HAUSE ERBER

Feines Grün/Gelb, strahlend helle Frucht, frisches Kernobst und anregender grüner Apfel, feinziseliert mit ausgeprägter Mineralik und leichtfüßigem Finish. Vom Wölbling 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.“ 2024 - 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 Classic 2025 – UNSER SOMMERWEIN DES JAHRES

Genießt einen frischen, eleganten und leichtgewichtigen Riesling.

1/8 l 3,20 €

Helles Gelb mit leicht grünen Reflexen. Tanzender Duft nach Pfirsich & Marille.

0,75 l 19,00 €

Am Gaumen intensive typische Frucht, animierende Säue und wunderschöne Extraktsüße.

Riesling Traisental DAC Reserve Ried ANTINGEN 2024 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

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, gepaart mit der Salzigkeit des Urgestein.

1/8 l 3,10 €

0,75 l 18,00 €

Chardonnay Young Edition Große Reserve 2023 trocken #großeskin

Strahlendes goldgelb, fein nach exotischen Früchten, Karamell und Blütenhonig.

Der Gaumen unglaublich cremig, saftig mit internationaler Stilistik. Ein großer Wein

gereift in der Österreichischen Wienerwald-Eiche mit unvergleichbarem besonderen Geschmack.

1/8 l 6,20 €

0,75 l 35,00 €

Weißburgunder 2025 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

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.

1/8 l 3,10 €

0,75 l 18,00 €



Auszug aus der neuen Erber-Vinothek 🍷

Grüner Veltliner Alte Stöcke 2018 1/8 5,10 € / 0,75 30,00 €

Riesling Traisental DAC Classic 2018 1/8 4,50 € / 0,75 26,00 €

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

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 4 Trocken **#NEU**

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

1/8 l 3,20 €
0,75 l 19,00 €

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 19,00 €

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.

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

1/4 l 2,50 €

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

1/2 l 3,50 €

Kaisergespritzter mit Holunderblütensirup

1/4 l 3,00 €

Muskatellerspitzer

1/4 l 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 mit Sodawasser

1/4l 2,40 €

Gespritzt mit Leitungswasser

1/4l 1,80 €

Hausgemachter Verjus vom Grüner Veltliner

Gespritzt mit Sodawasser

1/4l 2,40 €

Gespritzt mit Leitungswasser

1/4l 1,80 €

*PS: Verjus ist ein säuerlicher Saft aus unseren hauseigenen Trauben – Sophie bezeichnet es mit Soda aufgespritzt gerne als fruchtiges **regionales Soda-Zitron** und das gibt es übrigens auch zum Mitnehmen für zu Hause! 😊*

Hausgemachte Fleischspezialitäten vom Durocschwein

Hauerjause Vielerlei vom Reiserhofer Schwein, Aufstrich, Käse & Grünzeug	9,80 €
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 mit Rucola & saisonalem Gemüse	8,20 €

Käseschmankerl und Aufstriche

Käseplatte Bezauer Bergkäse, Emmentaler, Edamer, Weichkäse, saisonales Chutney, Walnuss	12,80 €
Aufstrichteller mit selbstgemachtem Topfenkäse, Liptauer, Leberpastete, Eieraufstrich & Kürbiskernaufstrich	7,00 €
1 Portion Streichkäse	4,20 €
Hausgemachte Leberpastete vom Durocschwein	4,50 €
Mediterraner Haus-Humus mit Sommerkräutern vegan	6,00 €

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

Wildspezialitäten aus dem Dunkelsteinerwald

Gemischte Wildplatte mit hausgemachten Spezialitäten	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.

Wildschweinwurst mit Wölblinger Habanerochutney	8,00 €
--	--------

Sülzchen vom Wildschwein mit Vogerlsalat, Kräuteressig und Kürbiskernöl	8,90 €
--	--------

Weinempfehlung: Grüner Veltliner Traisental DAC Urgestein 2025 – schmeckt unglaublich harmonisch zum Sülzchen durch seine Balance aus Salzigkeit und Exotik.

Schmankerl vom Rind

Jochen's eigens mariniertes Roastbeef mit Traisentaler Schnittlauch-Dip	14,90 €
--	---------

Weinempfehlung: Zweigelt T1 Volume 4 – Brand neu & ergänzt perfekt die saftig, würzige Komponente des Roastbeefs.

Die Winzerhof Erber All-Time-Favorites

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

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

Heurigentapas für 2!	25,00 €
-----------------------------	---------

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

WILD – HAUSGEMACHT – SAISONAL – GUT

Weinempfehlung: Zum Anstoßen & feiern zu Zweit passen unglaublich gut zwei Gläser unseres neuen Riesling Sektes! Für danach empfehlen wir euch das **ERBER-Winetasting** um euch durch die ERBER-Weinwelt wunderbar durchzukosten 

Für den kleinen Hunger

Bratenfettbrot Grammelschmalzbrot mit Knoblauch	4,50 €
Brot mit saisonalem Haushumus Gartenkräuter, roter Zwiebel, 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 €
Das Feierabendbrot  ERBER TEAM'S FAVORITE	8,50 €
Bratenfettbrot, zarter Schweinsbraten, Käse, frischer Kren, Ei & Essiggurkerl	

Für unsere kleinen Gäste

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

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

🍂 Gebäck

1 Stk. Hausgebackenes Sauerteigbrot 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 Wölbling 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 mindestens 1€ weniger.

Gute, saisonale und selbstgemachte Mehlspeisen auf Nachfrage!
#mohnstrudel



KLATSCH UND TRATSCH AUS DEM WINZERHOF ERBER

Wir waren auf der VieVinum 2026 – und feiern großartige Auszeichnungen! 🍷

Ein besonderes Highlight der letzten Monate war unsere Teilnahme an der VieVinum 2026 in der Wiener Hofburg. Die wichtigste internationale Weinmesse Österreichs und wir durften unsere Weine dort präsentieren.



Aktuell dürfen wir uns außerdem über ganz besondere Erfolge freuen. Unser Riesling Ried Antingen 2024 wurde mit **hervorragenden 93 Falstaff-Punkten** & unser Grüner Veltliner Alte Stöcke 2024 mit starken **92 Falstaff-Punkte** ausgezeichnet. Solche Bewertungen zählen zu den angesehensten der österreichischen Weinwelt und machen uns unglaublich stolz. Eine ganz besondere Freude ist auch die Auszeichnung für Sophie: **Sie wurde vom Falstaff zur zweitbeliebtesten Nachwuchswinzerin Österreichs gewählt!** Eine Ehrung, die uns sehr viel bedeutet und die zeigt, dass unsere Weine österreichweit Anklang finden. Besonders stolz sind wir außerdem auf unsere Klassiker: Für Grüner Veltliner Urgestein, Classic, Riesling Classic, Weißburgunder, Zweigelt, Chardonnay und weitere Weine konnten wir bei der NÖ

Weinprämierung insgesamt **12 Goldmedaillen** erzielen. Eine wunderschöne Bestätigung für unsere Arbeit im Weingarten und Keller – und eine Freude, die wir gerne mit euch teilen! ❤️

Neu. Zeitlos. Heurigenhafte Eleganz.

Wer in den letzten Wochen bei uns vorbeigeschaut hat, hat es vielleicht schon bemerkt: Unser Heurigenlokal hat ein kleines, aber feines Update bekommen! Uns war es wichtig, den vertrauten Charme unseres Hauses zu bewahren und gleichzeitig neue Akzente zu setzen, die noch mehr Gemütlichkeit schaffen. Ein neues, stilvolles Lichtkonzept sorgt für eine besonders angenehme Atmosphäre, dezente Farbakzente bringen Frische in die Räume und moderne Akustikpaneele machen den Aufenthalt noch entspannter. Ein besonderes Detail sind die neuen Stoffverkleidungen mit unserem Eichenblatt, die liebevoll in Szene gesetzt wurden & die Verbindung zu Wein, Natur und unserem Winzerhof unterstreichen.



Wir laden zu „Kultur bei Winzerinnen und Winzern“ mit Gravögl ein!

Der Sommer bringt bei uns unvergessliche Veranstaltungen. Deshalb freuen wir uns schon jetzt auf den 24. August 2026! Da möchten wir mit euch einen Abend voller Musik, Wein und echter niederösterreichischer Lebensfreude verbringen. Ab 17:30 Uhr starten wir mit Aperitif und dann gibt es 5 ausgewählte Erber-Weine mit hausgemachten Bruschetta-Variationen auf frischem Sauerteigbrot. Ab 19:30 Uhr sorgt Gravögl für die passende Atmosphäre. Der Ticketpreis beträgt € 41,- pro Person & Tickets sind ab sofort direkt bei uns am Winzerhof Erber erhältlich. 🍷





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

Verjus 2025 (alkoholfrei) 0,5l	6,00 €
Grüner Veltliner Hauswein 1,0l	3,80 €
Grüner Veltliner Steinbart 2025	6,90 €
Grüner Veltliner DIE JUNGE ERBERIN 2025	7,30 €
Grüner Veltliner Classic „Traisental DAC“ 2025	8,10 €
Grüner Veltliner Urgestein "Traisental DAC" 2025	9,50 €
Grüner Veltliner Liebelei 2023	7,90 €
Grüner Veltliner Alte Stöcke "Traisental DAC Res." 2024	11,50 €
Grüner Veltliner Ried Neuberg Reserve 2023	14,50 €
Grüner Veltliner Ried Antingen "By Sophie I." 2024	16,00 €
Grüner Veltliner Neuberg Auslese 2017	13,50 €
Riesling Classic 2025	8,50 €
Riesling Ried Antingen "Traisental DAC Res." 2024	14,50 €
Blanc de Blancs " Just for fun! " 2023	8,10 €
Muskateller 2025	8,10 €
Chardonnay 2024	8,10 €
Chardonnay " Young Edition " Große Reserve 2023	25,00 €
Weißburgunder 2025	9,50 €
Rosé PURPUR 2025	6,90 €
Zweigelt T1 Vol. 4 NV	8,10 €
Merlot " Unique Reserve " 2022	8,90 €
Merlot Schubert 2020	10,50 €
Triangle (ZW+BL+ME) 2020	12,50 €
Rosé Sekt brut nature 2024	16,00 €
Riesling Sekt brut 2024	18,00 €
Muskateller Frizzante brut	13,50 €

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

Preise incl. MWST