



# AUSBLICK WIEN

WEINGUT & BUSCHENSCHANK  
WEINGUT DR. HÖFLER



Follow us on:  Facebook  Instagram

... weil du es dir verdient hast!

#ausblickwien





Liebe Freunde des Ausblicks!

Schön, dass ihr wieder bei uns seid! Es ist uns eine große Freude, dass der Ausblick.Wien von euch im Falstaff-Heurigenvoting wieder als Wiener TOP-Heuriger bewertet wurde. Außerdem wurden wir von der Stadtzeitung "FALTER" als einer der fünf besten Heurigen Wiens ausgezeichnet. Herzlichen Dank an dieser Stelle für eure positiven Bewertungen und eure Verbundenheit. In Zeiten wie diesen ist das nicht selbstverständlich!

Die Buschenschank-Saison 2020 bringt Neues: Unser lustigster DAC-Wein Österreichs wird heuer von drei Kabarettistinnen präsentiert. Letztes Jahr waren die Herren dran, diesmal geht's um einen guten Zweck für unsere Damen: Der Erlös von EUR 4,- je Flasche unseres Ausblick-DAC geht an die Österreichische Krebshilfe - zur Unterstützung der Aktion "Pink Ribbon" zur Brustkrebsvorsorge ([www.pinkribbon.at](http://www.pinkribbon.at)).

2018 haben wir begonnen Weinreben in Topfpflanzen zu kultivieren. Diese haben wir 2019 in der Josefstadt und in Neubau auf Dachterrassen verteilt und die Trauben wurden im Herbst 2019 mit unserem Veltliner verarbeitet. Das Ergebnis ist der "Josefstädter Wein" in der auf 100 Stück limitierten MAGNUM Flasche. Fix bleibt bei uns: Die Speisen kommen aus der Region. Vornehmlich aus Wien und dem Weinviertel. Wir kredenzen Lebensmittel wo wir wissen, wo es herkommt. Deshalb nehmen wir die Blunze aus Wien, das Kernöl und den Kellerspeck aus Strebersdorf und den Schinken vom Berger. Wild kommt aus eigener Produktion (je nach Jagderfolg des Winzers). Das kostet vielleicht 1 Euro mehr, aber wir haben heuer alle gespürt: Besser von daheim, das sichert Lebensqualität, Arbeitsplätze und auf lange Sicht unseren gemeinsamen Wohlstand..

Wir wünschen einen wundervollen Aufenthalt!

Familie Höfler (Michael, Marie-Christin und Vanessa) & das Ausblick.Wien-Team





Treffen sich 3 Kabarettistinnen im Weingarten ...

#lustigsterwein #ausblickwien

#caroathanasiadis #angelikaniedetzky #ninahartmann



## Wein trinken und Gutes tun: Ausblick.Wien macht lustigsten Wein Österreichs

Das Weingut Dr. Höfler macht seit 2018 den lustigsten DAC-Wein Österreichs. Wie das geht? Wir erzählen mit den angesagtesten KabarettistInnen unserem Wiener gemischten Satz DAC Witze. Für den guten Zweck sind 2019/20 mit dabei: **Caroline Athanasiadis, Angelika Niedetzky und Nina Hartmann**. Der lustigste Wein hat einen durchaus ernsten Hintergrund: Wir wollen auf die regelmäßige Brustkrebsvorsorgeuntersuchung aufmerksam machen. Und zwar für die Aktion "Pink Ribbon" der Österreichischen Krebshilfe ([www.pinkribbon.at](http://www.pinkribbon.at)).



*Rückblick ins Jahr 2018/19: Christoph Fälbl, Gerald Pichowetz und die Kernölamazonen (Gudrun Nikodem-Eichenhardt & Caroline Athanasiadis)*



*Ausblick.Wien-Winzer Michael und Marie-Christin Höfler überreichen Krebshilfe Geschäftsführerin Martina Löwe einen Scheck über EUR 2.000,- für den lustigsten Wein 2019*

Die heuer streng limitierte Edition von 300 Flaschen gibt es als Sammeledition zu erwerben. Vier Euro je gekaufter Flasche gehen wieder an die österreichische Krebshilfe und kommen damit direkt der Brustkrebsprävention in Österreich zu Gute.

Lustig sein macht noch viel mehr Spaß, wenn man dabei nicht nur sich selbst, sondern auch anderen etwas Gutes tun kann. Auch im Namen der Krebshilfe freuen wir uns über eure Unterstützung durch Kauf & Trank.

Trinkt bei uns also für den guten Zweck!

Unsere  
Kabarettistinnen  
des lustigsten  
Jahrgangs 2019:  
Angelika  
Niedetzky, Caro  
Athanasiadis und  
Nina Hartmann  
(v.l.n.r.)



(c) Luis Zeno Kuhn



(c) Felicitas Matern, Julia Wessely



(c) Luis Casanova



... das Schönste, was wir erleben können, ist die Natur.

#ausblickwien



# Ausblick.Wien Weinverkostung

Sind wir nicht nett? Wir haben unsere Eigenbau-Weine für euch vorverkostet. Hier der ultimative Ausblick.Wien-Sortenguide für das gepflegte Trinkvergnügen. Die Ergebnisse der Landesweinbewertung der 2019er Weine erfolgt nach Redaktionsschluss. Fragt uns!

**Grüner Veltliner, Alte Reben 2019, Ried Vorleithen, 13,0 vol%**  
klares strohgelb, angenehmes Bukett, der Klassiker zum Einstieg.

**Welschriesling 2019, Ried Gabrissen, 11,5 vol%**  
Feines goldgelb & fruchtige Extrakte, er bringt einen Hauch Zitrus und Paprika ins Glas. Angenehme Säure und volles Aroma.

**Wiener Gemischter Satz DAC 2019, Ried Vorleithen, 13,0 vol%**  
Der klassische Wiener Gemischte Satz aus Grüner Veltliner, Neuburger und Gelber Muskateller, die Kombination gibt dem DAC eine blumige Intensität, umspielt den Gaumen und entfaltet das milde Aroma spielerisch im Abgang

**Wiener Gemischter Satz DAC 2019, Ried Tachlern, 13,5 vol%**  
„Der lustigste DAC Österreichs“, daher: Lustige, gehaltvolle Note, kraftvolles Aroma, die Sortenvielfalt drückt sich in einer trotzdem sanften Melange aus Veltlinersorten, Welschriesling und Müller Thurgau aus.

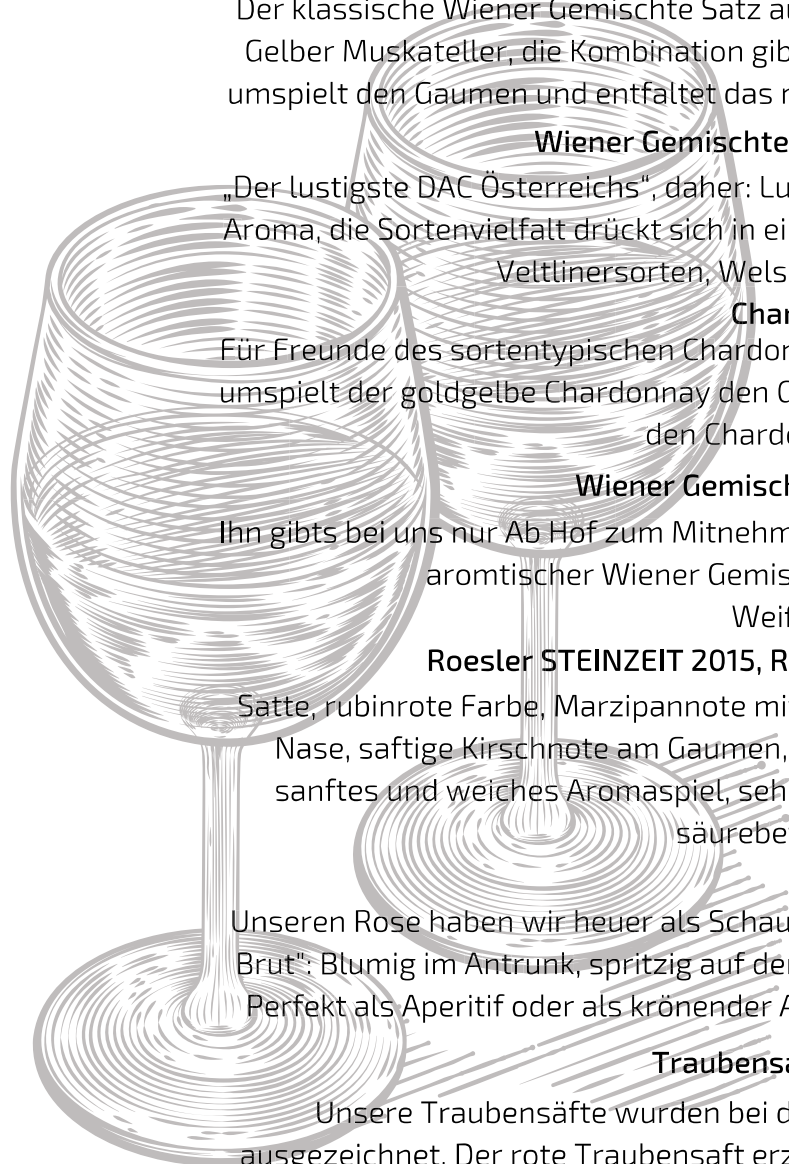
**Chardonnay 2019, Ried Jungenberg, 13,0 vol%**  
Für Freunde des sortentypischen Chardonnays. Geschliffen und harmonisch umspielt der goldgelbe Chardonnay den Gaumen und entfaltet dabei das für den Chardonnay so typische Körperreichtum.

**Wiener Gemischter Satz DAC 2019, Ried Rothen, 12,5 vol%**  
Ihn gibts bei uns nur Ab Hof zum Mitnehmen. Neu bei uns im Sortiment: Unser aromatischer Wiener Gemischter Satz DAC aus Grüner Veltliner, Weißburgunder und Blütenmuskateller.

**Roesler STEINZEIT 2015, Ried Jungenberg, 13,0 vol% (Goldmedaille)**  
Satte, rubinrote Farbe, Marzipannote mit angenehmen Fruchtaromen in der Nase, saftige Kirschnote am Gaumen, geschmeidiger und runder Abgang, sanftes und weiches Aromaspiel, sehr sanfte Alternative für die sonst so säurebetont ausgebauten Wiener Rotweine

**Rosè brut 2019, 12,0 vol%**  
Unseren Rose haben wir heuer als Schaumwein ausgebaut. Ein echter "Rose Brut": Blumig im Antrunk, spritzig auf der Zunge und erfrischend im Abgang. Perfekt als Aperitif oder als krönender Abschluss eines gelungenen Tages!

**Traubensaft weiss/rot, alkoholfrei, (Goldmedaille)**  
Unsere Traubensäfte wurden bei der Landesweinbewertung mit GOLD ausgezeichnet. Der rote Traubensaft erzielte bei der Landesweinbewertung die höchste Punktezah und darf sich daher inoffiziell "Landessieger 2019" nennen!





## Getränkekarte

### MISCHGETRÄNKE

G'spritzter Weiß	1/4l	EUR 2,30
Sommerspritzer Weiß	1/2l	EUR 4,00

### WEIN WEISS

	1/8l	Flasche 0,75
Wr. Gem. Satz DAC 2019 "Lustigster DAC"	EUR 3,90	EUR 23,20
Wiener Gemischter Satz DAC 2019	EUR 3,50	EUR 20,70
Grüner Veltliner, „Alte Reben“, 2019	EUR 2,90	EUR 17,20
Welschriesling, 2019	EUR 3,10	EUR 18,40
Chardonnay, 2019	EUR 3,10	EUR 18,40
MAGNUM "Josefstädter Wein", 1,5l LIMITED		EUR 47,00



### WEIN ROT/ROSÈ

		Flasche 0,75
Roesler, 2015 (Gold)	1/8l EUR 3,20	EUR 19,00
Rosè brut, 2019	0,1l EUR 3,20	EUR 23,20

### ALKOHOLFREI

Mineral (prickelnd/still)	0,35l	EUR 1,90
Mineral (prickelnd/still)	0,75l	EUR 3,90
Soda	1/4l	EUR 1,50
Soda	1/2l	EUR 3,00
Soda	1l	EUR 5,50
Frucade, Almdudler	0,35l	EUR 2,70
Traubensaft	1/4l	EUR 2,60
Traubensaft gespritzt	1/4l	EUR 2,20
Traubensaft gespritzt	1/2l	EUR 4,00



Alle Preise inkl. Steuern und Abgaben. Allergenverordnung: Essen: Siehe Aushang.  
Getränke: Wein kann R, A, U, S, C, H enthalten. Alle Weine enthalten Sulfite.





**Vom lustigsten DAC gehen 4 Euro an die Österr. Krebshilfe!**

**Folgende Weine gibt es in Kleinmengen zum Mitnehmen:**  
(zu ab Hof Preisen)

Wr. Gemischter Satz DAC 2019	EUR 9,90
Wr. Gemischter Satz DAC 2019, „Lustigster“	EUR 14,50
NEU: Wr. Gemischter Satz DAC 2019, "Rothen"	EUR 10,50
Grüner Veltliner, „Alte Reben“, 2019	EUR 8,70
Welschriesling, 2019	EUR 9,00
Chardonnay, 2019	EUR 9,00
Rose brut, 2019	EUR 12,50
MAGNUM Josefstädter Wein, 2019 (1,5l)	EUR 29,00

**Kostenlose Lieferung in Wien ab 24 Flaschen.**



## Speisekarte

### Schinkenjause <sup>A,C,G,M</sup>

EUR 6,90

Berger-Schinken, 1 Jausenei, Butter, Senf und Kren,  
Pfefferoni, Gurkerl, Tomate und 2 Scheiben Brot (1 Gebäck)



### Käsejause <sup>A,C,G</sup>

EUR 6,50

Aufgeschnittener Gouda und Emmentaler mit Kürbiskernen, 1  
Ei, Butter, Garnierung & 2 Scheiben Brot (1 Gebäck)

### Strebersdorfer Kellerspeck (n. Verfügbarkeit) <sup>A,C,G,M</sup>

EUR 7,50

Aufgeschnittener Kellerspeck garniert mit 1 Ei, Butter,  
Garnierung & 2 Scheiben Brot (oder 1 Gebäck)

### Aufstrichteller mit 3 Broten <sup>A,C,G</sup>

EUR 5,80

Ein „Batzerl“ Liptauer, Eiaufstrich und Schmalz





## Blunzenteller<sup>G</sup>

Blunze vom Horvath oder Stotzek aus Wien mit Kren, Butter,  
1 Ei, Garnierung, Käse & 2 Scheiben Brot (oder 1 Gebäck)

EUR 7,50

## Scheibe Brot<sup>A</sup>

EUR 0,90

## Gebäck<sup>A</sup>

Salzstangerl, Brezel, Wachauer - NACH VERFÜGBARKEIT!

EUR 2,20

## Schmalzbrot mit Zwiebel<sup>A</sup>

EUR 2,50

## Große Brettljause für 2 Personen

EUR 17,90

Ein „Best of“ Schinken, Käse, Blunzen, Speck, garniert mit  
Gurkerl, Zwiebel, Pfefferoni, Tomate, Ei, Kren, Butter, Senf, Brot  
(oder 2 Gebäck nach Wahl)



## Steirischer Käferbohnsensalat EUR 3,90

Schüsserl Käferbohnen mit  
Strebersdorfer Kürbiskernöl und Zwiebel

## SÜSSES & SALZIGES

### Mannerschnitten<sup>F,H</sup> EUR 1,30

### Pischinger Oblaten<sup>A, C, F, G, H</sup> EUR 3,60

### Chips (35g) oder Soletti (40g)<sup>F,G,H</sup> EUR 1,60

Mehlspeisen von der Höfler-Oma lt. Tagesaushang





Neu: Der "Josefstädter Wein"  
in der MAGNUM Flasche - hier erhältlich.



*Klimawandel, der Urban Gardening Trend und ca 50 übrig gebliebene Hochstammreben Grünen Veltliners waren die Zutaten für Wiens innovative Weingarten Idee: Warum pflanzen wir nicht dort, wo Pflanzen gebraucht werden - in den Innenstadtbezirken - Weinreben? Gedacht - getan. Damit setzten wir wieder einmal einen Trend, der mittlerweile von einigen anderen Winzern in Wien kopiert wird: Dachflächen als Weingärten zu benutzen.*

Die Reben wurden im ersten Jahr in Pflanztöpfe eingebracht, geschnitten und aufgezogen. Im Frühjahr 2019 erfolgte dann die Auslieferung an freiwillige Helfer in den Bezirken Josefstadt und Neubau.

Kaum zu glauben, aber die gute Pflege aller Beteiligten führte dazu, dass bei der Lese 2019 die Trauben des Josefstädter Weins mit selektionierten Veltlinertrauben gemeinsam verarbeitet und vergoren wurden. Das Ergebnis ist ein auf 100 MAGNUM-Flaschen limitierter Wein, der die Kernigkeit eines etablierten Veltliners hat und einen Hauch Großstadtflair in sich vereint. Eine perfekte "Stadt-Land-Kombi" würden wir meinen.



Die MAGNUM Flasche ist perfekt für eine 4er Partie.

**DER JOSEFSTÄDTER WEIN**

*1,5l - 13,0 vol% - LIMITED EDITION*



# Ganzjährig feiern in Wiens edelstem Weinkeller Der Ausblick.Keller - [www.derweinkeller.wien](http://www.derweinkeller.wien)



Alle Fotos auf dieser Seite (c) Matthias Jaidl

Wenn es Herbst wird über Strebersdorf, die Lese eingefahren ist und der neue Jahrgang im Keller zu einem edlen Tropfen heranreift... Dann war das in der Vergangenheit der Zeitpunkt, wo ihr auf den Ausblick.Wien verzichten musstet.

Damit ist jetzt Schluss, denn im Ausblick.Keller in der Stammersdorfer Kellergasse 109 haben wir ganzjährig Betrieb. Ob für private Feiern, Firmenfeiern, die Weihnachtsfeier, das "Board Meeting" und auch Seminare - all das bietet der Ausblick.Keller. Er zählt zu den gepflegtesten, exklusivsten und modernsten Weinkellern in der Kellergasse.

Schaut auf [www.derweinkeller.wien](http://www.derweinkeller.wien) - hier findet ihr alle Infos. Feiern sind bis ca. 30 Personen möglich. Für Seminare & Meetings bietet der Weinkeller für 12-15 Personen gut Platz. Wir freuen uns, euch bei der Planung behilflich sein zu können. Man soll eben die Gelegenheiten feiern wie sie fallen finden wir.

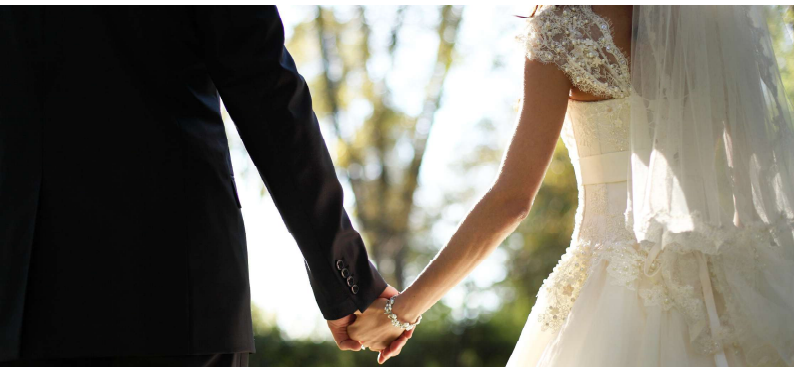


Insertat by legend GmbH



## Die Location für dein Event. Ab jetzt mit Schönwettergarantie!

Hast du schon gewusst? Du kannst den Ausblick.Wien auch exklusiv mieten. Wir beraten dich gerne bei der Planung deiner Veranstaltung bei uns. Und NEU: Für Gruppen bis ca 30 Personen haben wir auch eine Schlechtwetterlocation ums Eck,, den Ausblick.Keller ([www.derweinkeller.wien](http://www.derweinkeller.wien)). Somit herrscht den ganzen Sommer Party-Schönwetter! Richte deine Anfrage an [weingut@hoefler.wien](mailto:weingut@hoefler.wien) - wir freuen uns, dich bei der Planung deiner Feier zu unterstützen!



Hochzeiten

Weinverkostungen



Firmenevents

Familienfeiern





## Ausg'steckt 2020

30. Mai - 12. Juli  
25. Juli - 2. August  
29. August - 4. Oktober

Donnerstag/Freitag  
ab 16.00 Uhr  
Samstag/Sonntag/Ftg.  
ab 13.00 Uhr

Reservierung:  
0660/463 35 37  
weingut@hoefler.wien

Ab Hof Verkauf Hotline und Infos: 0664/886 56 355

Buschenschank: Untere Jungenberggasse 144, 1210 Wien

Winterbetrieb im Ausblick.Keller, Stammersdorfer Kellergasse 109

alle Infos auf [www.ausblick.wien](http://www.ausblick.wien) & [www.derweinkeller.wien](http://www.derweinkeller.wien)



**Herzlich Willkommen**

# Weinort Strebersdorf



