

# WIRTS HAUS FÜHRER

RENATE WAGNER-WITTULA  
ELISABETH EGLE  
KLAUS EGLE

# 2019

1000 beste Wirtshäuser, Landgasthöfe,  
Stadtgasthäuser, Beisl und Hotelrestaurants  
300 Top-Weingüter

- + 280 Lokale Adria, Friaul, Istrien, Slowenien, Südtirol
- + 95 neue Lokale + Frühstück/Brunch + Vegan essen
- + Sonntagsbraten + Selbst gemachte Produkte

**NEU**  
Schlafen  
beim Wirt  
und Winzer





## Saziani Stub'n

€€€  **Gehobene Gourmetküche**  

8345 Straden, Sazianiweg 42 • R: So, Mo • **Küchenzeiten:** Di–Sa 18–20 Uhr, Sa 12–13.15 Uhr

**Ferien:** Jan., Febr., Sommer variabel • +43 3473 86 51 • saziani@neumeister.cc • www.neumeister.cc

**Küche:** Harald Irka • **Ltg:** Familie Neumeister • **Plus:** Frühstücken, Gastgarten, Spielplatz, Kinder willkommen, WLAN, Hunde erlaubt, Vinothek • **CC:** Bankomat, Master, Visa • **Bahn:** Feldbach 20 km



Harald Irkas Küche hat in Österreich neue Dimensionen erschaffen, mit einer unglaublichen Ruhe und Gelassenheit ist er trotz seiner Jugend von Anfang an ans Werk gegangen. Der Fokus bei seinen Gerichten liegt auf dem Wort „Terroir“. Erdige, echte Geschmäcker, die – kreativ und originell kombiniert – wieder andere Geschmäcker, ja Geschmacksexplosionen hervorbringen. Und was für ein Glück, dass er im Restaurant der Familie Neumeister genau das leben kann. So entstehen Forelle mit Topinambur und Orangenblüte oder Pastinake mit Piemonteser Haselnüssen, Sanddorn und Hafer. Dieses Jahr wurde der Eingangsbereich der „Saziani Stub'n“ komplett neu gestaltet. Zusammen mit dem Weingut und dem Boutiquehotel „Schlafgut“

setzt man neue Maßstäbe in puncto Qualität im Vulkanland. Die Gegend ist sowieso von unglaublicher Schönheit, kein Wunder, dass dort organisch-biologische Weine erster Güte entstehen. Christoph Neumeister hat ein Händchen für Weine mit Tiefe und Individualität, wovon man sich im Schauweinkeller und im Restaurant überzeugen kann.



**Neumeister**

**8345 Straden 42 • +43 3473 83 08**

**weingut@neumeister.cc • www.neumeister.cc**

Sprache besteht nicht nur aus Worten. Architektur ist Sprache, Weinberge sind Sprache, der Wein daraus ohnehin. In der neuen Architektur des Weinkellers samt Verkostungsraum wird das sofort augenfällig: grüne Flaschen als gebogene Wand, ein endlos langer Tisch, das weckt Begierde. Vor allem dann, wenn man um die gleich hinter dem Weingut samt „Saziani-Stuben“ beginnenden Weingärten weiß. Biozertifizierter Anbau, Steillagen, viel Herausforderung für Christoph Neumeister, der mit Bruder Matthias die Aufbauarbeit von Vater Albert sehr eigenständig umsetzt. Sauvignon blanc ist wichtig, aber nicht alles. Einer der großen Weine ist der Ried Saziani Grauburgunder 2016, leider nur in geringen Mengen verfügbar, dessen reife gelbe Frucht sofort von Mineralikblitzen begleitet wird; der Wein verbleibt anhaltend in der Kraft des Bodens – G STK eben. Unbedingt im alten Wirtshaus bei Harald Irka einkehren!

**Topwein:** Grauburgunder Saziani GSTK 2016

**Guter Wein für alle Tage:** Gemischter Satz 2017