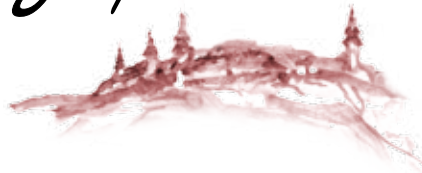


Josef DOCKNER



Das
Dockner
Kunden -
Magazin



- **wein.genuss Göttweig**
- **Unser neuer Jahrgang 2011**
- **Gudruns Wein-Degustationsmenü**
- **Dockner Charity-Aktion erfolgreich abgeschlossen**

wein.genuss Göttweig

Winzerbrunch am 12. 2., 11. 3., 6. 5., 3.6. 2012

Reservierung erforderlich!



Speisen für den Winzerbrunch am 12.2. Vorspeisen

- Erbsenmousse mit roter Paprikamarmelade und geräuchertem Tofu
- Roastbeef vom Bio-Galloway Rind mit Schwarzwurzeln
- Gabelbissen vom Matjeshering
- Blunzen-Frühlingsrolle mit Sprossensalat

Suppen

- Erdäpfelrahmsuppe mit Pilzen
- Rindsuppe mit Tafelspitz

Hauptgerichte

- Gebratenes Seesaiblingsfilet mit Basilikum-Nudeln
- Lungenbraten vom Bio-Schwein mit grüner Pfeffersauce, Erdäpfellaibchen und Gemüse
- Rehshögel in Wurzelrahmsauce mit Preiselbeer-Rotkraut und Serviettenknödel
- Wiener Schnitzel vom Bio-Kalb mit Erdäpfel und Endiviensalat
- Vegetarischer Zwiebelrostbraten

Dessert

- Maroniauflauf mit Schokoladesauce und Dirndln
- Joghurtterrine mit Blutorangenragout
- Rotweibirne mit Kernölmousse
- Käsebrett

Preis: 59,00 Euro/Person
inkl. Weinbegleitung, Wasser, Schnaps und Kaffee



Hermann Haidinger beim Buffet



Die Wachau Combo sorgte für musikalische Stimmung

Josef öffnet eine 6lt MAGNUM SACRA 2003 – ein großes Weinerlebnis für alle Gäste

wein.genuss Göttweig

Mittagsmenüs ab 10. Feb., jeden Freitag und Samstag



Reservierung erwünscht!

Die Dockners und Hermann Haidinger mit seiner Silvia verwöhnen die Gäste

Menü 4 Gang

- Saiblings-Rollmops mit Sprossensalat
- **
- Selleriecremesuppe mit Schinkenflan
- **
- Geschmorte Bio-Kalbsbackerl mit Erdäpfelpüree
- **
- Dukatenbuchteln mit Vanilleschaum und Marillenmark
- Preis: 49,00 Euro/Person
inkl. Weinbegleitung, Wasser, Schnaps und Kaffee

Menü 6 Gang

- Rehterrine mit lauwarmem Pilzsalat
- **
- Erbsencremesuppe mit Pilzen
- **
- Walnuss-Risotto mit gebratener Wachtelbrust
- **
- Zanderfilet mit roten Rüben- Apfelgemüse und Parmesanpolenta
- **
- Donauland-Lammkarree mit Salbeibohnen und Rösti
- **
- Topfenaufauf mit Himbeermark
- Preis: 69,00 Euro/Person
inkl. Weinbegleitung, Wasser, Schnaps und Kaffee



Unser wein.genuss-Göttweig Raum festlich aufgedeckt



Vorspeisen



Unser neuer Jahrgang 2011

Mit dem neuen Jahrgang 2011 haben wir viel Freude und können jetzt schon von einem großen Jahrgang sprechen.

Die ersten Flaschen sind bereits gefüllt und ab sofort erhältlich!



EUR
6,5.-

Kremstal Dac
Grüner Veltliner
Kremser Frauengrund
2011

Der bekannteste Wein des Weinguts, ein klassischer Grüner Veltliner, stammt aus der größten und somit auch wichtigsten Veltliner Lage, dem Kremser Frauengrund. Lehm-Lössböden sind hier vorherrschend und bieten beste Voraussetzungen für sehr sortentypische, pfeffrige und angenehm würzige Veltliner. Sehr eleganter und trinkanimierender Stil.
12,5% vol. trocken 0,75 l



EUR
7,5.-

Kremstal Dac
Grüner Veltliner
Further Oberfeld
2011

Ein sehr sortentypischer Grüner Veltliner aus der Further Toplage Oberfeld. Reine Lössböden bieten die beste Voraussetzung für eine sehr intensive Veltliner-Aromatik. Im Zuge unserer 20. Weintage, konnten wir als Weinpatin Frau Nationalratspräsidentin **Mag.ª Barbara Prammer** gewinnen. Sie wählte diesen Wein als Ihren Taufwein, und gab ihm den klingenden Namen „**Pallas Athene**“
13,0% vol. trocken 0,75 l



EUR
9.-

Gelber Muskateller
Göttweiger Berg
2011

Ein typischer und vor allem sehr eleganter Gelber Muskateller aus unserer Großlage Göttweiger Berg. In der Nase intensive Duftnoten nach frischen Muskateller-Trauben. Am Gaumen komplex, mit saftiger Primärfrucht. Lebendig und frisch im Nachhall. Ein herrlicher Sortenvertreter.
12,0 % vol. trocken 0,75 l



EUR
9.-

Sauvignon Blanc
Göttweiger Berg
2011

Ein klassischer und feinfruchtiger Sauvignon Blanc aus unserer Großlage Göttweiger Berg. In der Nase typische Primärfrucht nach Holunderblüten, Stachelbeeren und gelben Paprika. Am Gaumen lebendig und frisch mit harmonischem Säurespiel. Elegante Fruchtsüße im Nachhall. Sehr trinkanimierender Stil. Es ist für uns ein Bilderbuch-Sauvignon Blanc.
12,5 % vol. trocken 0,75 l



EUR
8.-

Kremstal Dac
Riesling
Antonius
2011

Die Trauben für diesen sortentypischen Riesling stammen aus einer Selektion mehrerer Rieden und Weingärten aus unserer Großlage Göttweiger Berg. In der Nase intensive Primärfrucht nach Blüten und Steinobst. Sehr einladendes Bukett. Am Gaumen saftige Frucht nach reifen Pfirsichen. Gute Balance zwischen Säure, Extrakt und Restzucker. Ein echter Riesling-Klassiker mit schönem trinkanimierendem Stil.
12,5 % vol. trocken 0,75 l



EUR
9.-

Kremstal Dac
Riesling
Further Gottschelle
2011

Ein Prachtexemplar eines klassisch-fruchtigen Rieslings. Er stammt aus der Further Toplage Gottschelle, welche eine der bekanntesten und besten Lagen im südlichen Kremstal ist. In der Nase reife Steinobstfrucht unterlegt mit feinem Blütenhonig. Am Gaumen volle, saftige Marillenfrucht. Schmelzig im Abgang. Ist bereits gut antrinkbar, verfügt allerdings auch noch über reichlich Entwicklungspotential.
12,5% vol. trocken 0,75 l

Ab sofort erhältlich!

Ab sofort erhältlich!

Gudruns Wein-Degustationsmenü

8-gängiges Weindegustationsmenü mit dem neuen Jahrgang 2011

Fr.13.04. und 20.04.2012, 19:00
Sa.14.04. und 21.04.2012, 18:00

Reservierung erforderlich!



- **Aperitif:** DOCK: Rosé Sparkling oder DOCK: White Sparkling oder DOCK: White Sparkling mit Marille
- **Crevetten mit Linsen und Joghurt-Minze Dressing**
Gelber Muskateller „Göttweiger Berg“ 2011
Sauvignon Blanc „Göttweiger Berg“ 2011
- **Schaumsuppe von Ziegenfrischkäse mit Dinkelperlen und Schinkenchip**
DOCK: Rosé 2011
- **Kräuter-Parmesanflan mit Gemüse und Schinken**
Grüner Veltliner Kremstal DAC „Frauengrund“ 2011
Grüner Veltliner Kremstal DAC „Oberfeld“ 2011
- **Truthahnrollchen mit Spargel und Weißweinsauce**
Riesling Kremstal DAC „Antonius“ 2011
Riesling Kremstal DAC „Gottschelle“ 2011
- **Fruchtsorbet**
- **Kellerrunde mit 2 Überraschungsweinen**
- **Kräuterrinderroulade mit rahmigem Kürbisgemüse**
Cabernet Sauvignon Reserve „Neubergen“ 2009
Sacra 2009
- **Marmor-Cupcakes mit Weichselragout und Schlagobers**
Pinot Noir Reserve „Wachau“ 2008
St. Laurent Reserve „Lusthausberg“ 2009
- **Creemeschnitte vom Camembert mit Paprikadip**
Zweigelt / St. Laurent Eiswein 2006

Preis: 64,00 Euro/Person
inkl. Weinbegleitung, Wasser, Schnaps und Kaffee

Dockner Charity-Aktion erfolgreich abgeschlossen

Ein großes **DANKESCHÖN** an alle, die unsere Charity- Aktion anlässlich der 20. Weintaufe unterstützt haben.

Im Zeitraum vom 11.11.11 bis zum 08.01.12 haben wir insgesamt 200 Spender gefunden, die bereit waren, EUR 250,00 auf das Charity-Konto einzubezahlen. Jeder Spender hat von uns als DANKE-SCHÖN eine Holzbox, gefüllt mit 12 Raritäten aus unserem Keller, als Geschenk erhalten.

Insgesamt haben wir dadurch einen Betrag von EUR 50.000 sammeln können, die an folgende Organisationen überwiesen wurden:

Die 3 Landeshauptmänner aus NÖ, Wien und OÖ sowie die Bürgermeister und die heurige Weintaufpatin haben sich die Spendenempfänger aussuchen dürfen.

NÖ-LH Dr. Erwin Pröll

Katastrophen Hilfe österr. Frauen: Euro 8.333,33

BGM.St.Pölten Mag. Matthias Stadler

Ambulatorium Sonnenschein: Euro 4.166,67

J.Dohnal Kinderwohnheim: Euro 4.166,67

OÖ-LH Dr. Josef Pühringer

Verein PIA: Euro 8.333,33

BGM. Linz Dr. Franz Dobusch

Mutter-Kind-Haus der Stadt Linz: Euro 4.166,67

Frauenhaus Linz: Euro 4.166,67

LH. u. BGM Wien Dr. Michael Häupl

Pro Mente Wien: Euro 8.333,33

sowie die heurige Taufpatin

NR. Präs. Mag.^a Barbara Prammer

Verein Wiener Frauenhäuser: Euro 8.333,33

NR. Präs. Mag.^a Barbara Prammer bei der Übernahme des EUR 50.000 Schecks mit Josef und Sepp Dockner und der Charity-Box





Unsere neue Erlebnisbrennerei

Wir füllen gerade den neuen Jahrgang 2011

Termine

Nächste Heurigentermine:

7. März 2012 - 24. März 2012

Winzerbrunch von 11-15:00 Uhr

Sonntag, 12 Februar 2012

Sonntag, 11. März 2012

Sonntag, 6. Mai 2012

Sonntag, 3. Juni 2012

Reservierung unbedingt erforderlich!

wein.genuss Göttweig im neuen Weinverkostungszentrum:

Ab Freitag, 10. Februar 2012,

jeden Freitag und Samstag von 11 Uhr bis 15 Uhr

Mittagsmenü mit Weinbegleitung

Reservierung erwünscht!

Öffnungszeiten Heurigenlokal:

MITTWOCH - SAMSTAG ab 16.00 Uhr

Öffnungszeiten Weinverkauf:

Montag - Samstag 8 Uhr bis 12 Uhr, 13 Uhr bis 18 Uhr



ABSENDER

Winzerhof Fam. Dockner GmbH

Ortsstraße 30

A-3508 Höbenbach

Tel: 02736 / 7262

winzerhof@dockner.at

www.dockner.at