

F

ast jede Wienerin und jeder Wiener kennt es – das Freigut Thallern bei

Gumpoldskirchen. Wenn schon nicht von einem Besuch, dann zumindest vom Hörensagen oder aus dem Blickwinkel eines Passagiers eines an dem Anwesen vorbeirauschenden Zuges der Südbahn. Eingebettet in eine kleine Landschaftsbucht am Fuße des Anningers hat sich das Anwesen in den vergangenen Jahrzehnten weit über die Grenzen der Region hinaus seinen Ruf vor allem als erste Adresse für die Zubereitung der österreichischen Geflügelspezialität „Backhendl“ erworben.

Das Gut kann auf eine lange Geschichte verweisen. Nordöstlich vom Weinort Gumpoldskirchen schenkte Marktgraf Leopold IV. urkundlich im Jahre 1141 dem Stift Heiligenkreuz ein Grundstück. Das Stift errichtete daraufhin ein Gut, welches nach dem Vorbild französischer Weingüter geplant wurde. Mehrere unregelmäßig angeordnete Gebäude bilden das Gut. Weitere Gebäude sind das Prälatenstöckl, der Weinkeller, Wirtschafts- und Wohnhäuser. Ebenso sind noch Reste einer ehemaligen Wehrmauer vorhanden. Die Türkenkriege um das Jahr 1683 machten auch vor dem Freigut nicht halt. Nach seiner Zerstörungen wurden die Gebäude teilweise neu aufgebaut und verändert. Heute ist das das Freigut die zentrale Weinkellerei für alle Weingärten des Stiftes.



Labstation:

Klostergasthaus



Das Freigut Thallern lädt Sommer wie Winter zum Spazieren und Verkosten von Spezialitäten ein



Österreichisches
Traditionsgericht
Backhendl

Seit einigen Jahren wird das Freigut auch als Tourismusprojekt revitalisiert. Der seit Jahrzehnten bestehende Landgasthof wurde einem umfassenden Facelifting nicht nur hinsichtlich der Optik, sondern auch vor allem bezüglich der Speisekarte unterzogen und zudem die Gebietsvinothek Thermenregion errichtet.

Seitdem hat sich das früher im Volksmund als „Backhendlfriedhof“ titulierte Klostergasthaus Thallern Zug um Zug zur Labestation für Leib und Seele für die Liebhaber einer gehobenen, auf klassischer Rezeptbasis beruhenden Küche entwickelt. Natürlich gibt es das so berühmte Thallener Backhenderl sowie anderes Federvieh weiterhin, wie immer in ausgezeichneter Qualität – nach wie vor ein Erlebnis für Freunde des Geflügels. Doch wer's anderes will, dem steht die Welt der Speisegenüsse in vielfältigster Form offen. Auf der Karte findet sich jedenfalls alles, was in der Wiener Küche mit Recht Rang und Namen hat.

Kalbsrahmbeuscherl, Grammelknödel mit Sauerkraut, Wiener Schnitzel, Schulterscherzl, gebratener Kalbsrücken etc. und last but not least Zwiebelrostbraten. Alles sehr liebevoll zubereitet und köstlich mündend. Nicht der weiteren Erwähnung wert, dass auch die Naschkatzen im Klostergasthaus voll auf ihre Rechnung kommen.

Auch bezüglich des Interieurs wurde eine optisch ansprechende Mischung gefunden. Wer Lust verspürt im bäuerlichen Speisezimmer-Ambiente sein Mahl zu sich zu nehmen, kann dies ebenso wie in modern und zeitgeistig eingerichteten Räumlichkeiten tun. Glück zu haben, ist ebenfalls eine auch auf das Klostergasthaus zutreffende Komponente. Zu den Mittagszeiten am Wochenende nahezu stets ausgebucht, ist es selbst an Wochentagen zu mittäglicher Essstunde nicht leicht einen Tisch seiner Wahl zu ergattern. Tisch-Vorbestellung ist deshalb ratsam.

WOHNEN AM FREIGUT
Genießen Sie spontan einen Kurzurlaub in unserem Weingartenhotel – vor den Toren Wiens und doch mitten im Grünen! Wir bieten Ihnen 17 Komfortzimmer im gediegenen Landhausstil und 2 Hochzeitsuiten. Unser Hotel steht für Genuss, Behaglichkeit und Erholung in der wunderschönen Thermenregion.

ZIMMERKATEGORIEN Preise (gültig bis 30.6.2017)

Klassikzimmer	€ 73,-/Person
Komfortzimmer	€ 83,-/Person
Suite	€ 118,-/Person

Aufpreis Einzelnutzung € 20,- / Zusatzbett € 50,- (50% Ermäßigung für Kinder unter 12 Jahren). Check in ist ab 14.00 Uhr. Check out bis 11.00 Uhr. Frühstück: wochentags von 6.30 bis 10.00 Uhr. Samstag, Sonntag von 7.00 bis 10.30 Uhr. Die Preise verstehen sich pro Person und Nacht inkl. reichhaltigem Frühstücksbuffet, inkl. MwSt., jedoch ohne Orstaxe.

DIE STORNIERBEDINGUNGEN GELTEN WIE FOLGT:
Kostenlos Storno bis 2 Wochen vor Anreise. 2 Wochen bis 2 Tage vor Anreise 50% Stornogebühr. Ab 24 Stunden vor Anreise oder bei Nichterscheinen 100% Stornogebühr. Unsere AGB's finden Sie unter www.freigut-thallern.at



PREISLISTE – GÜLTIG AB 01.12.2016
TAGEN & WOHNEN AM FREIGUT
DIE HERVORRAGENDE LAGE IM HERZEN DER THERMENREGION, GANZ NAHE BEI WIEN

Freigut Thallern Wein GmbH, Thallern 1, A-2352 Gumpoldskirchen, Tel. +43 (0)2236 53477, Fax DW 5, office@freigut-thallern.at, www.freigut-thallern.at

TAGEN AM FREIGUT
Sie brauchen Ruhe und die geeignete Infrastruktur für konzentriertes Arbeiten? Oder Sie suchen Raum und Platz für Ihren Event? Die hervorragende Lage im Herzen der Thermenregion, ganz nahe bei Wien bietet Ihnen die besten Voraussetzungen für Ihre Veranstaltung.

RAUMGRÖSSE, BESTUHLUNGSFORM UND MÖGLICHE PERSONENANZAHL:

Raum	m²	Schulklasse	U- Tafel	Kino	Lage
Weingarten	90	50 Pers.	35 Pers.	80 Pers.	Prälatenstockl 1. Stock
Eichkogel	80	45 Pers.	35 Pers.	60 Pers.	Prälatenstockl 1. Stock
Prälatingewölbe	65		15 Pers.		Prälatenstockl Erdgeschoss

SEMINARPAUSCHALE „HALBTAGS“:
Kaffee oder Tee während der gesamten Dauer
Fruchtsaft oder Mineralwasser unlimitiert
1 Kaffeepause am Vor- oder Nachmittag mit Kaffee oder Tee + 1 Stk. belegtes Brötchen oder 1 Stk. Süßes (Plunder, Kuchen,...)
1 Mittagessen (3-Gang) – inkl. alkoholfreier Getränke und Kaffee!
Preis pro Person € 50,-

SEMINARPAUSCHALE „GANZTAGS“:
Kaffee oder Tee während der gesamten Dauer
Fruchtsaft oder Mineralwasser unlimitiert
2 Kaffeepausen mit Kaffee oder Tee + 1 Stk. belegtes Brötchen oder 1 Stk. Süßes (Plunder, Kuchen,...)
1 Mittagessen (3-Gang) – inkl. alkoholfreier Getränke und Kaffee!
Preis pro Person € 66,-

OPTIONAL ZUR KAFFEEPAUSE BIETEN WIR NOCH AN:

Zusätzliches belegtes Brötchen	€ 2,90
Zusätzliches Süßes (Plunder, Kuchen,...)	€ 2,90
frisches Obst (pro Portion)	€ 2,90
Abendessen pro Person (3-Gang Wahlmenü)	€ 27,50

AUSSTATTUNG DER RÄUME:
Standardtechnik (kostenlos): Flipchart, Pinnwand, Internetzugang, Schreibset (Kugelschreiber + Blöcke), Beamer, Leinwand.
Zusatztechnik (kostenpflichtig) Preise auf Anfrage: CD Player, Mikrofon, Fax, Fotokopier, Moderationskoffer, Namenskarten.

Kontaktieren Sie uns für ein persönliches Angebot. Unser Ziel ist es, Ihre Veranstaltung zu einem Erfolg werden zu lassen und Ihnen den Aufenthalt bei uns so angenehm wie möglich zu gestalten.

STORNIERBEDINGUNGEN SEMINARPAUSCHALE:
Kostenlos Storno bis 1 Monat vor Beginn der Veranstaltung. 50% der Raummierte: 30 bis 7 Tage vor Beginn der Veranstaltung. 100% der Raummierte: innerhalb 7 Tage vor Beginn der Veranstaltung. Unsere AGB's finden Sie unter www.freigut-thallern.at



Eine Steinwurfweite vom Gasthaus entfernt ist die Vinothek situiert. Sie spiegelt das großartige wie ebenso umfassende Angebot, vor allem der Thermenwinzer, wider. Im Mittelpunkt stehen natürlich die Weine des Stiftes Heiligenkreuz, die allesamt vor einigen Jahren von einem Quartett renommierter Winzer auf Vordermann gebracht wurden und nun im Konzert des vinophilen Orchesters völlig zu Recht eine tragende Rolle spielen.

Darüber hinaus wird noch „Schärferes“, wie eine recht ansehnliche Sammlung heimischer Destillate, ebenfalls durch klangvolle Namen angereichert, angeboten. Klein, aber fein auch die weiteren Greisslerei-Angebote, die entweder original oder in gekochtem Zustand genossen, die Herzen der Gourmets höher schlagen lassen. Weiters erfreulich ist die gebotene, jeweils wechselnde Gratis-Verkostung von Weinen des Guts oder anderer Thermenregion-Winzer.

Das Stiftsweingut Thallern ist jedenfalls ein Ort, an dem es sich lohnt, länger zu verweilen. Und wer im Zuge des Sich-Wohl-Fühlens mehrere Gläschen des köstlichen Rebensaftes als ursprünglich beabsichtigt verkostet hat, dem steht ein bequemer, verkehrskontrollfreier Nachhauseweg zur Verfügung. Kann doch das Freigut Thallern auf einen direkten

Bahnanschluss in Form der nur rund zweihundert Meter entfernten Bahnstation Guntramsdorf-Thallern der Südbahn verweisen. Die Züge der S-Bahn verkehren stündlich nach Wien. Thallern ist also in jeder Hinsicht mehr als eine Reise wert.

Freigut Thallern Weingut & Stiftskellerei Heiligenkreuz GmbH

Thallern 1

2352 Gumpoldskirchen

Tel: +43 2236 534 77

www.freigut-thallern.at/de

www.klostergasthaus-thallern.at/de

TEILEN MIT:

- Klick, um über Twitter zu teilen (Wird in neuem Fenster geöffnet)
- Klick, um auf Facebook zu teilen (Wird in neuem Fenster geöffnet)
- Klicken, um auf WhatsApp zu teilen (Wird in neuem Fenster geöffnet)