



ESTERHAZY

DAS BIO-LANDGUT

Erlebnis-Vielfalt am westlichen Schilfgürtel des Neusiedler Sees



**FRÜHLING
SOMMER
2025**

TÄGLICH GEÖFFNET!



7082 Donnerskirchen

bio-landgut-esterhazy.at

7082 Donnerskirchen



Fleischmanufaktur

Bio-Fleisch und Wildfleisch werden vor Ort verarbeitet.



Am Bio-Landgut Esterhazy ist immer was los!

Eventlocations

-  Markthalle Kulinarium Burgenland
-  Restaurant Zum Gogosch
-  Alte Schmiede
-  Granarium
-  Schilffabrik
-  Innenhof mit Gastgarten
-  Storchenhalle
-  Fürstlich wandernde Hühner
-  Zackelschafe
-  Bio-Angus Rinder
-  Fleischmanufaktur
-  Bodenhaus
-  Aussichtsturm
-  E-Ladestation
-  GreenTech.BioCampus
-  Kinderspielplatz
-  Grillplatz



Aussichtsturm

Endloser Blick in die pannonische Weite

Biodiversitätsprojekte

-  Igelinsel
-  Beetlebank
-  Schlangenburg
-  Schwalbenwerkstatt
-  Schaubienenstock
-  Wildbienenhotel



ZUM GOGOSCH

Restaurant täglich geöffnet
Reservierungen gerne unter:
+43 2683 30100, bio-landgut-esterhazy.at



Jetzt QR-Code scannen und gleich anmelden, um laufend Neuigkeiten über das Bio-Landgut Esterhazy per WhatsApp zu erhalten.



Ideal angebunden an diverse Radwege wie B10, B12, R1 lässt sich das Bio-Landgut Esterhazy mit dem Fahrrad gut erreichen.

Erlebnisdestination Bio-Landgut Esterhazy

Das Bio-Landgut Esterhazy in Donnerskirchen ist seit jeher ein Ort der Zusammenkunft. Was schon vor vielen Jahrhunderten als dörfliche Struktur am fürstlichen Meierhof begann, wird heute nach alter Tradition, aber in moderner Umsetzung fortgeführt.

Eingebettet in einer wunderbaren Kulturlandschaft beginnt bei einer Führung die Entdeckungsreise durch das tägliche Hofgeschehen mit Einblicken in die biologische Landwirtschaft, in spannende Naturschutzprojekte und in die kulinarische Produktvielfalt von PANNATURA. Diese kann im Restaurant Zum Gogosch genossen werden. Der schattige Innenhof lädt ein, um die Einzigartigkeit des Ortes zu spüren.

Bei einem Spaziergang können zahlreiche tierische Bewohner wie Bio-Angus Rinder, Ziegen, Bienen im Schaustock oder Hühner beobachtet werden. Ein ganzjähriges Eventprogramm mit facettenreichen Angeboten für Naturliebhaber, Genießer und vielseitig Interessierte lädt zum Wiederkommen ein.



Neu am Bio-Landgut Esterhazy:
Der Aussichtsturm bietet einen Rundblick über den Hof bis zum Neusiedler See. Ein wahres Vergnügen ist der neue Kinderspielplatz mit Schaukel, Tretraktoren und Schotter-Baggern.



Hier ist immer was los!

15. März 2025
Wiedereröffnung Restaurant Zum Gogosch

Für den Saisonstart wurde die Speisekarte mit pannonischen und traditionellen Gerichten neu gestaltet. Jetzt gleich Tisch reservieren!



15. & 16. März 2025
Hofmarkt und Familienfest

Vielfältiges Programm mit kulinarischen Genüssen, Bauern- und Handwerksmarkt, Aktivitäten für Kinder, Hütehunde-Vorführung und Verkauf von Bio-Jungpflanzen.

04. & 05. April 2025
Grill-Opening mit Tom Heinze

Wir eröffnen die Wild-Grillsaison mit Grill-Profis, Zigarren- und Rum-Tasting sowie Grillkursen. Alle Infos und Anmeldung: bio-landgut-esterhazy.at/grill-opening



12.–21. April 2025
Ostertage am Bio-Landgut

12.04. & 13.04. Ostermarkt, eine aufregende Ostereiersuche mit Rätselrallye und Osterbastelwerkstatt

13.04.–21.04. Ostermenü im Restaurant Zum Gogosch sowie Osterspezialitäten in der Markthalle Kulinarium Burgenland

17. & 18. Mai 2025
Hofmarkt und Familienfest

Vielfältiges Programm mit Kulinarik, Bauern- und Handwerksmarkt, Kinderprogramm, Vorträgen und Einblicken in die biologische Landwirtschaft.

13. Juni 2025
Afterwork-Grillkurs

Ein entspannter Grill-Workshop für alle BBQ-Fans. Anmeldungen und Infos unter bio-landgut-esterhazy.at

Kulinarik am Bio-Landgut Esterhazy

Im Restaurant Zum Gogosch verspricht pannonisch geprägte Traditionsküche im modern renovierten Rinderstall besondere kulinarische Momente.

Authentisch verwurzelt, global inspiriert – ein Ort für wahren Genuss: Auf dem Teller schließt sich der Kreis aus sorgsamer biologischer Landwirtschaft, nachhaltiger Jagd und hochwertiger Fleischveredelung aus der hofeigenen Fleischmanufaktur. Serviert

werden Bio-Angus Rindfleisch, heimisches Wildbret und für Vegetarier und Veganer werden unter anderem Bio-Kichererbsen aus eigenem Anbau spannend interpretiert. Bei einem ausgedehnten Spaziergang nach dem Essen lässt sich das Bio-Landgut in all seinen Facetten erkunden.

AB 15.3.
TÄGLICH
GEÖFFNET!



Die Namensgebung des Restaurants Zum Gogosch ist eine besondere Geschichte – nachzulesen unter bio-landgut-esterhazy.at/kulinarik

Jetzt reservieren unter:
+43 2683 30100
bio-landgut-esterhazy.at



Hofmarkt und Familienfest

Mattea organisiert die mittlerweile zur Tradition gewordenen Hofmärkte und Familienfeste zu den vier Jahreszeiten. Sie sorgt dabei für einen reibungslosen Ablauf.

Was macht den Hofmarkt und das Familienfest so besonders?

Mattea: Die Vielfalt! Es gibt einen Bauernmarkt mit Produkten aus der Region, Spiel und Spaß für Kinder, einen Kunst- und Handwerksmarkt, einen saisonalen Bio-Jungpflanzenverkauf und je nach Jahreszeit wechselnde Highlights. Auch die Kulinarik wird bei uns ganz großgeschrieben. Regionale Produkte können sowohl gekauft als auch verkostet werden.

Was erwartet die Gäste am nächsten Hofmarkt?

Mattea: Dieses Mal gibt es wieder eine Hütehunde-Vorführung und ganz neu: eine spannende Kinderbuchlesung mit Josef Weidinger.

Worauf dürfen sich die kleinen Gäste noch freuen?

Mattea: Es gibt eine Bastelwerkstatt, Eselreiten, Kutschenfahrten, eine Hüpfburg, einen Tretraktor-Parcours und nicht zu vergessen – wir haben einen neuen Kinderspielplatz. Außerdem können Kinder spielerisch das Bio-Landgut in Form einer Rätselrallye entdecken. Natürlich freuen sich auch unsere Hoftiere auf die Besucher.

Hast du auch einen kulinarischen Tipp für die Besucher?

Mattea: Was jeder unbedingt probieren sollte: den heißen Wildleberkäse mit herzhaftem Käse im knusprigen Bio Wachauer. So gut!



GENUSS
FÜR
ZUHAUSE



Markthalle Kulinarium Burgenland und Fleischmanufaktur am Bio-Landgut

Was Landwirtschaft und Jagd mit feiner Produktvielfalt verbindet.

In der Markthalle am Bio-Landgut Esterhazy

Erwartet Kenner und Gourmets ein vielfältiges Angebot von regionalen Produzenten. Das Sortiment wird mit PANNATURA-Produkten aus eigener Bio-Landwirtschaft und heimischer Jagd ergänzt. Frische Bio-Eier von den fürstlich wandernden Hühnern, Öle, Kichererbsen, Mehl, Gewürze, Eingelegtes, Pasteten sowie Weine vom Weingut Esterhazy und anderen regionalen Winzern runden die große Auswahl ab.

Die Markthalle Kulinarium Burgenland gibt es auch am Schlossplatz in Eisenstadt – der Shop ist täglich geöffnet!
markthalle-burgenland.com

In der Fleischmanufaktur am Bio-Landgut Esterhazy

werden Bio-Angus Rind und Wildbret veredelt. Diese Spezialitäten werden im Restaurant Zum Gogosch als Hochgenuss kredenzt. Wer diese köstlichen Speisen zu Hause nachkochen möchte, kauft die Zutaten am besten in der Markthalle vor Ort ein. Alternativ kann diese Vielfalt im PANNATURA-Onlineshop erworben werden. Österreichweiter Versand.

pannatura-shop.at

Übrigens, wir haben genug Platz für neue Aussteller mit einem besonderen Angebot! Anmeldung und Infos unter seidabei@pannatura.at



Herzlich willkommen am Bio-Landgut Esterhazy.

**Ein Platz, um Feste zu feiern,
zum Tagen und Genießen.**



*Kristina und Katharina
sind Gastgeberinnen
am Bio-Landgut Esterhazy.*

Was zeichnet euch als Gastgeberinnen aus?

Kristina: Unsere Arbeit ist so vielfältig wie der Hof selbst. Wir sind vor allem für die Hofführungen zuständig. Regelmäßig besuchen uns viele Familien, Fachbesucher, aber auch Schulklassen.

Katharina: Außerdem sind wir die Ansprechpartnerinnen bei allen Fragen rund um das Bio-Landgut und sorgen für einen reibungslosen Ablauf bei Veranstaltungen.

Warum wird das Bio-Landgut so gerne für Veranstaltungen gebucht?

Katharina: Das Bio-Landgut ist zu jeder Jahreszeit die ideale Eventlocation. Die historischen Räume und der wunderschöne Innenhof mit Altbaumbestand bilden den optimalen Rahmen für vielfältige Erlebnisse. Außerdem ist dieser idyllische Ort perfekt für besondere Anlässe wie z.B. Hochzeiten.

Kristina: Die Räumlichkeiten am Hof bieten Platz für alle Gruppengrößen. Ganz gleich, ob zehn Teilnehmer bei einem gemütlichen Grillkurs oder 1.000 Gäste bei einem Sommerfest – wir haben Platz für alle.

Was ist das Besondere an den Hofführungen?

Kristina: Bei den Hofführungen erfährt man Spannendes über das Leben am Hof, die Bio-Landwirtschaft, die Tiere am Hof und die Nährstoffkreisläufe. Als einer der größten biologisch geführten Landwirtschaftsbetriebe in Österreich ist es uns wichtig, Besuchern Einblick in unsere tägliche Arbeit zu geben.

Unser Tipp:

Die erlebnisreichen Hofführungen finden täglich um 14:00 Uhr statt!

*Schaut vorbei!
Wir freuen uns auf euch!*

**Anmeldung für individuelle
Führungen unter:
+43 2683 30100 oder
biolandgut@esterhazy.at**



 **Bio-Landgut Esterhazy**
Seehof 1, 7082 Donnerskirchen
bio-landgut-esterhazy.at

 **@biolandgut_esterhazy**