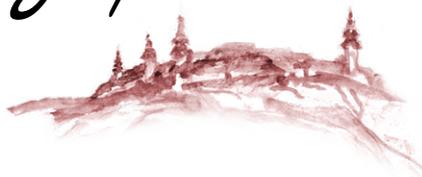


Josef DOCKNER



Das Dockner Kunden - Magazin



- **Rückblick Weintaufe 2019 – Charity-Aktion**
- **Gudrun's & Eva's Weindegustationsmenü**
- **wachauGOURMETfestival**
- **Unser neuer Jahrgang 2019**
- **Kremstaler Weinfrühling**

Weintaufe am 11. 11. 2019

Am 11. November 2019 fungierte der Landeshauptmann von Oberösterreich Mag. Thomas Stelzer, als Pate bei unserer traditionellen Weintaufe. Für unsere Kunden und uns war es ein großes Erlebnis. Der Taufwein ist ein Grüner Veltliner und trägt den Namen „FLORIAN“. Er wurde zur Gänze in Magnum-

flaschen abgefüllt. Der Erlös dieses Weines ergeht an das Research Institute for Development and Medicine an der Johannes Kepler Universität. Die Weinsegnung hat der Abt vom Stift Göttweig Mag. Columban Luser vorgenommen. Im Anschluss gab es für alle Gudrun's köstliche Martinigans.



Die Ehrengäste stoßen mit den beiden Hausherrn Sepp und Josef Dockner auf den neuen Jahrgang an.



Musikalische Umrahmung mit der Musikkapelle Paudorf



Mag. Thomas Stelzer vor dem Tauf-Fass



Der Taufwein Florian in der 1,5 lt. Magnum-Flasche

Erfolgreiche Charityaktion

€ 25.000,- zugunsten der bio-medizinischen Forschung für gehörlose Kinder an der Johannes Kepler Universität



Bei der Scheckübergabe: Sepp Dockner, LH Mag. Thomas Stelzer & Prim. Dr. Johannes Fellingner

Wir freuen uns, auch heuer wieder für einen guten Zweck zu spenden. Wir haben es geschafft, bis Weihnachten 1.000 Magnumflaschen unseres TAUFWEINS „Florian“ zu verkaufen. Der gesamte Erlös von € 25.000,- ergeht an das Research Institute for Development and Medicine an der Johannes Kepler Universität.

Am 20. Jänner 2020 konnte Sepp Dockner persönlich den Spendencheck sowie die Überweisungsbestätigung der Charityaktion 2019 an Mag. Thomas Stelzer überreichen. Noch einmal ein herzliches DANKESCHÖN an alle unsere Kunden, die diese Spendenaktion wieder so zahlreich unterstützt haben.



Charity Weinlese 2019



für den Alexanderhof mit spusu SKN St. Pölten

Bei der ersten Auflage der Charity-Wein-Aktion des spusu SKN St. Pölten kam ein großer Geldbetrag für den karitativen Zweck zusammen: Nachdem die gesamte SKN-Familie im September 2500 Kilo Trauben aus der Riede Frauengrund geerntet hatte, wurden diese von Winzer Josef Dockner zu 1000 Flaschen Grüner Veltliner verarbeitet. Die Flaschen wurden nun in der Vorweihnachtszeit den Fans, Partnern und Sponsoren zum Verkauf angeboten und

erzielten dabei eine stattliche Summe. Der Reinerlös aus dem Verkauf dieser Flaschen betrug letztendlich € 15.000,- und geht direkt an den Alexanderhof, der sich mit der Betreuung kranker und behinderter Kinder, Jugendlicher und Erwachsener mithilfe von Pferden beschäftigt (www.alexanderhof.org). Der Scheck wurde bereits beim letzten Heimspiel des Jahres gegen den SCR Altach an die Eigentümer Alexander und Irmi Kronsteiner übergeben.



Vorstand SKN, Alexanderhof und Sepp Dockner



Gudrun's & Eva's Weindegustationsmenü

8-gängiges Weindegustationsmenü mit dem neuen Jahrgang 2019
Freitag 03. April & Samstag 04. April 2020 · Freitag, 17. April & Samstag 18. April 2020

Aperitif :

Gelber Muskateller „Göttweiger Berg“ 2019

Kalbsbriesröschen mit Karfiolsalat,
Kapern, Radieschen und Blattsalatspitzen
Grüner Veltliner Kremstal DAC „Ried Himmelreich“ 2019
Grüner Veltliner Kremstal DAC „Ried Frauengrund“ 2019

Cremesuppe von Frühlingszwiebeln,
Wachauer Safran und Ochsenchwanzravioli
Grüner Veltliner Kremstal DAC „Ried Oberfeld“ 2019
Grüner Veltliner Kremstal DAC „Ried Gottschelle“ 2019

Pochiertes Welsfilet auf Rieslingsauce
mit Bärlauchgrauen und geschmorter Roter Rube
Riesling Kremstal DAC „Ried Rosengarten“ 2018
*Riesling Kremstal DAC Reserve „Ried Leiten“ 2018 –
Privatfüllung Sepp*

Gebratene Entenbrust auf Rhabarbersauce
mit Selleriepüree und Austernpilzen
Grüner Veltliner Kremstal DAC „Ried Lusthausberg“ 2018
*Grüner Veltliner Kremstal DAC „Ried Leiten“ 2018 –
Privatfüllung Gudrun*

Sorbet vom Gala - Apfel

Roastbeef vom Dry aged Beiried auf Sacra-Sauce,
Spargel-Estragonragout und Erdäpfelnocken
SACRA 2016

SACRA Grande Reserve 2015

Mousse vom Waldviertler Graumohn
mit gebackenem Polsterzipf und Preiselbeereis
Gelber Muskateller Strohwien „Ried Kleingebirge“ 2017

Creme von Ziegenkäse mit Schalottenmarmelade
Sankt Laurent Reserve 2017
Pinot Noir Reserve 2017



Gudrun mit ihrer Küchenchefin Eva Koppensteiner

Reservierung unbedingt erforderlich!

Preis: € 84,-/Person
inkl. Aperitif, Weinbegleitung,
alkoholfreier Getränke, Schnaps & Kaffee

freitags Beginn 19:00 Uhr,
samstags Beginn 18:00 Uhr





wachauGOURMETfestival

mit unserer Küchenchefin Eva Koppensteiner und Haubenkoch Christian Schickh
am 26. März 2020 in unserer Sektmanufaktur am Kremser Frauengrund

Empfang: ab 18:30 Uhr

Aperitif:

Champagner vs. österreichische Winzersekte
dazu servieren wir kulinarische Gaumenfreuden

6-Gang Menü von unserer Küchenchefin Eva Koppensteiner
und Haubenkoch Christian Schickh, begleitet von den besten
Raritäten von Sepp und Josef Dockner

Musikalische Umrahmung



Reservierung unbedingt erforderlich! Preis: EUR 189,-/Person inkl. Aperitif, Weinbegleitung,
alkoholfreie Getränke, Schnaps und Kaffee sowie musikalische Umrahmung

wachauGOURMETfestival in Kooperation mit DiningRuhm

am 29. März 2020

Empfang: ab 11 Uhr

Aperitif in unserer Sektmanufaktur
am Kremser Frauengrund, dazu servieren wir Häppchen

danach Abfahrt nach Höbenbach (Shuttledienst)
Genießen Sie das

6-Gang Menü von Marcel und Sascha Ruhm,
begleitet von den besten Raritäten von
Sepp und Josef Dockner
in unserem wein.genuss.Göttweig

Musikalische Umrahmung



Reservierung unbedingt erforderlich! Preis: EUR 199,-/Person inkl. Aperitif, Weinbegleitung,
alkoholfreie Getränke, Schnaps und Kaffee sowie musikalische Umrahmung

Die ersten Weine vom großen Jahrgang 2019 sind abgefüllt!

UNSERE ERSTEN GRÜNER VELTLINER 2019

**Grüner Veltliner - Kremstal DAC
„Göttweiger Berg“ 2019**



Preis
ab Hof
€ 7,-

alc. 12,0% vol – trocken

**Grüner Veltliner - Kremstal DAC
„Ried Himmelreich“ 2019**



Preis
ab Hof
€ 8,-

alc. 12,5% vol – trocken

"FLORIAN": Taufwein von LH Mag. Thomas Stelzer

SORTENVIELFALT

DOCK Gemischter Satz - NÖ 2019



Preis
ab Hof
€ 6,-

alc. 12,0% vol – trocken

**Grüner Veltliner - Kremstal DAC
„Krems“ 2019**



Preis
ab Hof
€ 7,50

alc. 12,5% vol – trocken

**Grüner Veltliner - Kremstal DAC
„Ried Frauengrund“ 2019**



Preis
ab Hof
€ 8,50

alc. 12,5% vol – trocken

**Gelber Muskateller - NÖ
„Göttweiger Berg“ 2019**



Preis
ab Hof
€ 9,-

alc. 12,0% vol – trocken

Kremstaler Weinfrühling 2020

25. & 26. April 2020

Offene Kellertüre

Weine verkosten und
den Frühling genießen

Der Weinfrühling ist die perfekte Gelegenheit, den frischen, neuen
Jahrgang zu verkosten und in den Kellern und Weingütern mit den
Winzern zu plaudern.

An beiden Tagen haben wir von 10:00–18:00 Uhr eine
Verkostungszone in unserem wein.genuss Göttweig mit unserem
gesamten Sortiment für alle Weinbegeisterten aufgebaut. An beiden
Tagen werden wir unsere Gäste mit kulinarischen Schmankerln
verwöhnen.



Winzerbrunch 2020

„Der besondere Sonntag“
von 11:00–16:00 Uhr

Termine 2020

9. Februar
8. März
10. Mai
7. Juni
5. Juli
6. September
4. Oktober
8. November
13. Dezember

Preis pro Person € 84,-
Reservierung unbedingt erforderlich.



Termine 2020

Heurigentermine

MI–SA ab 15:00 Uhr geöffnet • SO, MO & DI Ruhetag

Stammhaus Höbenbach

6.–23. Mai 2020
9.–26. September 2020
12.–28. November 2020

Frauengrundkeller/ Sektmanufaktur

17.–27. Juni 2020
8.–18. Juli 2020

Weinverkauf ab Hof

MO–SA von 9:00 bis 12:00 Uhr & von 13:00 bis 18:00 Uhr
(weitere Informationen unter: www.dockner.at)

Veranstaltungen

wachauGOURMETfestival

26. März 2020 ab 18:30 Frauengrundkeller/Sektmanufaktur
in Kooperation mit dem Landgasthaus Schickh
€ 189,-/P. • Reservierung unbedingt erforderlich.

wachauGOURMETfestival

29. März 2020 ab 11:00 • Frauengrundkeller/Stammhaus
in Kooperation mit DiningRuhm
€ 199,-/P. • Reservierung unbedingt erforderlich.

Gudrun's & Eva's Weindegustationsmenü

3. und 4. April 2020 • 17. und 18. April 2020
freitags ab 19:00 Uhr, samstags ab 18:00 Uhr

Kremstaler Weinfrühling

25.–26. April 2020

Höbenbacher Kellergassenfest

24.–26. Juli 2020

Tag der offenen Kellertür

31. Juli, 1. und 2. August 2020

Tag des österreichischen Sekts

25. Oktober 2020 • Frauengrundkeller/Sektmanufaktur

ABSENDER

Winzerhof Fam. Dockner GmbH
Ortsstraße 30 | A-3508 Höbenbach
Tel: 02736 / 7262 | winzerhof@dockner.at
www.dockner.at