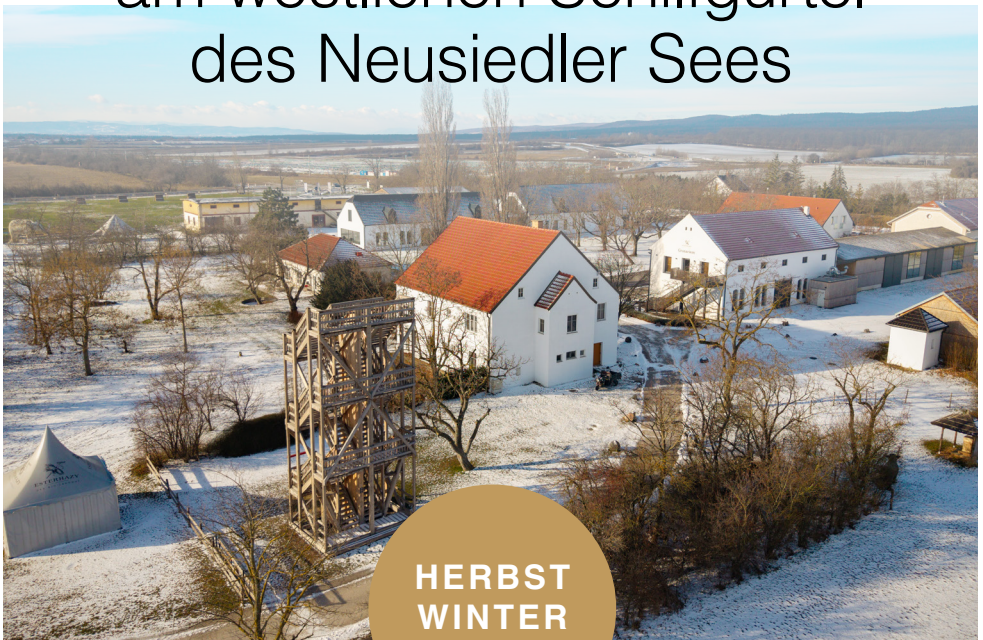




ESTERHAZY

DAS BIO-LANDGUT

Erlebnis-Vielfalt am westlichen Schilfgürtel des Neusiedler Sees



**HERBST
WINTER
2026**

TÄGLICH GEÖFFNET!



7082 Donnerskirchen

bio-landgut-esterhazy.at

7082 Donnerskirchen



Fleischmanufaktur

Bio-Sonnenschwein,
Bio-Angus Rind und
Wildbret werden mit
viel Sorgfalt vor Ort
verarbeitet.

Bestellungen unter:
pannatura-shop.at



**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.

Lageplan

- Markthalle Kulinarium Burgenland
- Restaurant Zum Gogosch
- 1 Alte Schmiede
- 2 Granarium
- 3 Schilffabrik
- 4 Innenhof mit Gastgarten
- 5 Storchenhalle

- Fürstlich wandernde Hühner
- Zackelschafe
- Bio-Angus Rinder
- Ferkelgarten
- Fleischmanufaktur
- Bodenhaus
- Aussichtsturm
- E-Ladestation
- GreenTech.BioCampus
- Kinderspielplatz
- Tierfutterautomat
- Münzprägeautomat
- Grillplatz
- Fahrradparkplatz

Aussichtsturm

Endloser Blick in die
pannonische Weite

Biodiversitätsprojekte

- 1 Igelinsel
- 2 Beetlebank
- 3 Schlangenburg
- 4 Schwalbenwerkstatt
- 5 Schaubienenstock
- 6 Wildbienenhotel



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 ist ein Ort, wo es stets etwas Neues zu entdecken gibt. Zwischen nachhaltiger Landwirtschaft, regionaler Kulinarik und gelebter Tradition entstehen besondere Erlebnisse für die ganze Familie – im Restaurant Zum Gogosch, bei spannenden Hofführungen oder bunten Veranstaltungen.

Im Herbst und Winter lädt das Bio-Landgut Esterhazy dazu ein, Natur, Regionalität und Genuss in besonderer Atmosphäre zu erleben. Die farbenprächige Landschaft rund um den Hof bietet ideale Bedingungen für Spaziergänge und Ausflüge. Zu den Höhepunkten zählen die Hofmärkte mit Familienfest im September und November, bei denen regionale Produzenten ihre Spezialitäten präsentieren. Kürbistage und Ganszeit sorgen für kulinarische Herbstmomente. Im Restaurant Zum Gogosch warten saisonale Gerichte mit regionalen Zutaten, während die Markthalle Kulinarium Burgenland Köstlichkeiten für zu Hause bietet. Das Bio-Landgut verbindet Natur, Kulinarik und Regionalität an sieben Tagen die Woche.

Quiekender Neuzugang

Habt ihr schon die jüngsten Bewohner des Bio-Landguts kennengelernt? Im neuen Ferkelgarten freuen sich die kleinen Schweinchen auf euren Besuch!



ÖFFNUNGSZEITEN

Bio-Landgut Esterhazy

MO-DO: 8:00 bis 19:00 Uhr
FR-SA: 8:00 bis 22:30 Uhr
SO und Feiertage:
11:30 bis 19:00 Uhr



Restaurant Zum Gogosch

SO-DO und Feiertage:
11:30 bis 19:00 Uhr
FR-SA: 11:30 bis 22:30 Uhr

Hier ist immer etwas los!

05. und 06. September 2026

Hofmarkt und Familienfest

Regionale Schmankerl, Bauernmarkt, Hühnerdemonstrationen, ein buntes Programm für Kinder und jede Menge Genuss für die ganze Familie – bei freiem Eintritt



03. und 04. Oktober 2026

Gans am Neusiedler See

Abwechslungsreiches Programm mit Spezialitäten von Bio-Gans und Wild aus heimischer Natur, Weinen von regionalen Winzern, Live-Musik, Pannonia-Historic Oldtimer-Rallye und vielem mehr

08. bis 10. Oktober 2026

Grillkurse Masterclass „Feuerküche“

Offenes Feuer, Feuerplatten und Big Green Egg: Wild, Rind und Fisch grillen mit BBQ-Profi Tom Heinzle

24. bis 31. Oktober 2026

Kürbiszeit am Bio-Landgut

Der gesamte Hof im Zeichen des Kürbisses – egal ob geschnitten, dekorativ für zu Hause oder am Teller im Restaurant Zum Gogosch



01. bis 11. November 2026

Bio-Ganswochen im Restaurant Zum Gogosch

Zur Ganszeit warten köstliche Gerichte und ein Spezialmenü vom Bio-Gansl im hofeigenen Restaurant

14. und 15. November 2026

Winterlicher Hofmarkt & Familienfest

Der pannonische Advent bei heißen Bio-Getränken, deftigen regionalen Schmankerln und wärmenden Feuerstellen im heimeligen Innenhof des Bio-Landguts

Restaurant Zum Gogosch

Im Restaurant Zum Gogosch am Bio-Landgut steht auch die kalte Jahreszeit ganz im Zeichen regionaler Genussskultur. Wenn Wild, Kürbis, Pilze und weitere saisonale Schätze Hochsaison haben, entstehen daraus in Peter Zinters Küche Gerichte, die die Vielfalt des Burgenlands widerspiegeln.

Mit der ersten Gault&Millau-Haube wurde 2025 die außergewöhnliche Qualität im Restaurant Zum Gogosch unter der Gesamtleitung von Julia Waldbauer ausgezeichnet. Die Ehrung bestätigt den erfolgreichen Weg, burgenländische Tradition mit zeitgemäßer Kulinarik und hochwertigen Produkten aus

eigener Bewirtschaftung zu verbinden. In der Advent- und Weihnachtszeit bietet das Restaurant den idealen Rahmen für Weihnachtsfeiern, Familienessen und gesellige Abende. Ausgezeichnete Küche, herzliche Gastfreundschaft und gelebte Regionalität machen jeden Besuch zu einem besonderen Erlebnis.



Küchenchef Peter Zinter überrascht zur kalten Jahreszeit mit neuen, außergewöhnlichen Kreationen – vom feinen Hirschcarpaccio bis zum bunten Rübensalat.



Blick ins Menü unter:
bio-landgut-esterhazy.at/kulinarik

Reservierung unter:
+43 2683 30100 | bio-landgut-esterhazy.at

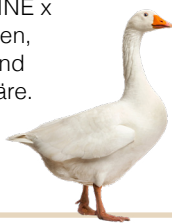


Ein Ort zum Verweilen und Genießen

Location-Leiter Stefan und sein Hofteam sorgen täglich mit vollem Einsatz dafür, dass sich jeder Gast am Bio-Landgut wohlfühlt und gerne wiederkommt.

Stefan, wenn du auf die vergangenen Monate zurückblickst – welche Veranstaltungen sind dir besonders in Erinnerung geblieben?

Stefan: Bei uns ist immer etwas los – und jede Veranstaltung hat ihren eigenen Charakter. Ein Highlight war „Mei liebste Weis“ mit Franz Posch mit ORF-Liveübertragung und regionalen Musikgruppen. Auch die Gault&Millau Landpartie hat mit Kaiserwetter, Spitzenweinen und Haubenküche begeistert. Unvergesslich war außerdem das Sommerfest von REIMAGINE x Esterhazy mit regionalen Weinen, außergewöhnlichen Speisen und echter Sommernachtsatmosphäre.



Was macht deinen Job am Bio-Landgut so besonders?

Stefan: Hier ist wirklich für alle etwas dabei – von der Familie bis zum Hochzeitspaar. Die Veranstaltungen sind sehr abwechslungsreich und wir arbeiten eng mit regionalen Produzenten, Künstlern und Partnern zusammen.

Worauf dürfen sich die Besucher im Herbst und Winter freuen?

Stefan: Wir haben ein wunderschönes Programm vor uns: Der Hofmarkt mit Familienfest im Herbst bringt wie immer Spaß und Vielfalt für Groß und Klein. Dazu kommen die Ganszeit, unsere Kürbistage und der winterliche Hofmarkt im pannonischen Advent – ein stimmungsvoller Abschluss voller Genuss und regionaler Tradition.

Vielfalt schenken – in der Markthalle Kulinarium Burgenland

Man kann nicht früh genug an Weihnachten denken! Die Markthalle Kulinarium Burgenland am Bio-Landgut Esterhazy ist die beste Adresse, um Geschenke für besondere Genussmomente zu finden.

Liebevoll zusammengestellte Geschenkkörbe mit regionalen Spezialitäten, hochwertige Bio-Öle, feine Delikatessen und ausgewählte Raritäten stehen für besten burgenländischen Genuss. Ein besonderes Highlight sind die Spezialitäten aus der eigenen Manufaktur am Bio-Landgut Esterhazy: hochwertige Wurst- und Fleischwaren vom Bio-Sonnenschwein und Bio-Angus Rind sowie Wildspezialitäten aus heimischer Natur. Auch für Köstlichkeiten auf dem Festtagstisch ist bestens gesorgt – von edlem Fleisch für den Weihnachtsbraten bis zu ausgewählten Zutaten für die Winterküche.

Die Markthalle hat täglich geöffnet, Vorbestellungen für die Feiertage und den Festtagsbraten werden gerne entgegengenommen. Regional, nachhaltig und mit größter Sorgfalt erzeugt – für besondere Genussmomente und geschmackvolle Geschenkideen.

markthalle-burgenland.com

GESCHENK- KÖRBE FÜR DAHEIM





CHRISTBAUMVERKAUF

am Bio-Landgut Esterhazy

ab 05. Dezember 2026

*Die schönsten Weihnachtsbäume
aus PANNATURA-Wäldern!*

Die Location der Vielfalt

Auch im Herbst und Winter ist am Bio-Landgut Esterhazy weiterhin immer etwas los – sei es bei einer Veranstaltung, einem Wochenendausflug oder einer Führung.

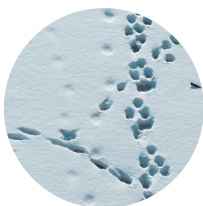


Events, Workshops & Feste

Die vielseitigen Räumlichkeiten am Bio-Landgut Esterhazy bieten den passenden Rahmen für Seminare, Workshops und Feiern. Besonders beliebt ist das historische Granarium: Der ehemalige Kornspeicher verbindet traditionelles Ambiente mit modernem Komfort. Dank energieeffizienter Klimatisierung steht ein ganzjährig nutzbarer Veranstaltungsraum für bis zu 100 Personen zur Verfügung.

Mehr Infos zu den Räumlichkeiten:

bio-landgut-esterhazy.at/feiern



Die Natur entdecken

Bei den Hofführungen und Entdeckerspaziergängen am Bio-Landgut Esterhazy erleben Gäste biologische Landwirtschaft und Natur hautnah. Sie lernen Hof, Tiere und nachhaltige Produktion kennen und entdecken gemeinsam mit Naturvermittlern die artenreiche Landschaft vor den Ufern des Neusiedler Sees.

Mehr Infos zu den Führungen:

bio-landgut-esterhazy.at/fuehrungen



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



[@biolandgut_esterhazy](https://www.instagram.com/biolandgut_esterhazy)