



ESTERHAZY

DAS BIO-LANDGUT

Erlebnis-Vielfalt am westlichen Schilfgürtel des Neusiedler Sees



**FRÜHLING
SOMMER
2026**

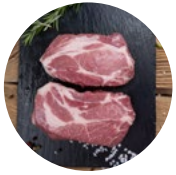
TÄGLICH GEÖFFNET!



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



Lageplan

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



Aussichtsturm
Endloser Blick in die pannonische Weite

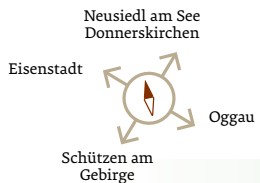
Biodiversitätsprojekte

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



ZUM GOGOSCH

Restaurant täglich geöffnet
Reservierungen gerne unter:
[+43 2683 30100](tel:+43268330100), 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 öffnet seine Tore für alle, die Natur, Kulinarik und Geschichte bewusst erleben möchten – ob im Restaurant Zum Gogosch, bei Hofführungen oder einer unserer Veranstaltungen. Die Verbundenheit zu Natur und Tradition ist überall spürbar.

Das Jahresprogramm 2026 lädt zum Entdecken ein: Der frühlingshafte Hofmarkt mit Bauern- und Handwerksständen, Kulinarik und Familienprogramm bildet den Auftakt. Grillkurse wie „Masterclass“ und „Pannonische Tapas“ widmen sich Wild, Bio-Rind und Bio-Sonnenschwein. Zu Ostern dürfen sich die Gäste auf Ostermarkt, Ostereiersuche und Bastelwerkstatt freuen. Ein besonderes Highlight ist die von Gault&Millau organisierte Landpartie mit sieben Haubenköchinnen und Haubenköchen. Mei liebste Weis mit Franz Posch erfüllt das Bio-Landgut mit echter Volksmusik. Den Abschluss bildet ein sommerlicher Hofmarkt mit Familienfest.



Schafe, Hühner, Rinder, Drahtesel: Bei uns sind sie alle willkommen!

Egal ob kurze Trinkpause, Kaffee im Schatten oder herzhafte Leberkäsemmel – das Bio Landgut Esterhazy ist der perfekte Ort zum Ankommen und Losradeln.



Hier ist immer was los!

14. und 15. März 2026

Hofmarkt und Familienfest

Frühlingshaftes, vielfältiges Programm mit Bio-Jungpflanzenverkauf, Kinderbereich und Kulinarik

28. März bis 06. April 2026

Ostertage

Täglich bei freiem Eintritt: Oster-Bastelwerkstatt, Verkostungen der hofeigenen Produkte, Fotobox und vieles mehr
28. und 29. März: Ostermarkt mit regionalen Ausstellern und **Ostereiersuche** mit Rätselrallye

09. April 2026

Grillkurs Masterclass

Raffinierte Grillrezepte mit Wild, Bio-Rind und Bio-Sonnenschwein aus hofeigener Manufaktur sowie Fisch aus dem Neusiedler See
Anmeldung: bio-landgut-esterhazy.at/grillkurse



10. April 2026

Grillkurs Pannonische Tapas

Tapas nach pannonischer Art mit regionalem Gemüse sowie Wild, Bio-Angus-Rind, Bio-Sonnenschwein und süßem Finale über dem Feuer zubereiten
Anmeldung: bio-landgut-esterhazy.at/grillkurse

18. April 2026

Landpartie Gault-Millau

Sieben Kochstationen mit renommierten HaubenköchInnen und Verkostung von Weinen ausgewählter WinzerInnen
Tickets: gaultmillau.at/events

April und Mai 2026

Es ist Maibock-Saison!

Ob in der Markthalle Kulinarium Burgenland oder im Restaurant Zum Gogosch – der Maibock bekommt die Bühne, die er verdient

02. Mai 2026

Mei liebste Weis

Musikalischer Abend mit Franz Posch in ganz besonderer Kulisse
1. Mai 2026: Generalprobe
Tickets: bio-landgut-esterhazy.at/veranstaltungen



13. und 14. Juni 2026

Hofmarkt und Familienfest

Sommerliches, vielfältiges Programm mit Kulinarik, Bauern- und Handwerksmarkt und Kinderprogramm

Restaurant Zum Gogosch

Das Restaurant Zum Gogosch startet mit kulinarischen Neuigkeiten in die Saison 2026: Haubenkoch Peter Zinter übernimmt die Küchenleitung und bringt frische Impulse in die nachhaltige Genusswelt des Burgenlands.



Das Bio-Landgut Esterhazy steht für biologische Landwirtschaft, regionale Wertschöpfung und kurze Wege – Werte, die sich auch in der Küche widerspiegeln. Zinter interpretiert hofeigene Produkte neu und setzt auf kreative Kombinationen, die die Vielfalt des pannonischen

Raums zeigen. Seine Handschrift verbindet traditionelle österreichische Küche mit modernen Techniken und einem klaren Fokus auf Nachhaltigkeit. So vereint das Restaurant Zum Gogosch Natur, Regionalität und Genuss auf höchstem Niveau – und bleibt zugleich ein Ort, an dem Gäste vom spontanen Besuch bis zum festlichen Anlass willkommen sind.

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

ZUM
GOGOSCH



Dream Team

Julia Waldbauer, Gesamtleiterin des Restaurants, und Peter Zinter, vielfach ausgezeichnete Haubenkoch und neuer Küchenleiter, freuen sich darauf, gemeinsam die Vielfalt der heimischen Natur auf den Teller zu bringen.



Ein Ort zum Genießen und Verweilen

Zum Auftakt der Saison 2026 gibt Julia Waldbauer, Gesamtleiterin des Restaurants Zum Gogosch, Einblick in die Neuerungen und kulinarischen Schwerpunkte am Bio-Landgut Esterhazy.

Was erwartet die Gäste in der kommenden Saison?

Julia: Wir haben für jeden etwas dabei – alle sind bei uns willkommen. Ob Radfahrer, die auf eine kurze Erfrischung und bodenständige Küche wie eine Käsekrainer vorbeischauchen, oder Gäste, die sich Zeit für ein mehrgängiges Menü nehmen möchten: Das Restaurant Zum Gogosch bleibt ein Ort für Genuss in all seinen Facetten. Wir freuen uns, die Gäste weiterhin an sieben Tagen die Woche begrüßen zu dürfen. Gemeinsam mit Küchenchef Peter Zinter startet das Team mit frischen Ideen in die Saison.

Und worauf dürfen sich die Gäste kulinarisch freuen?

Julia: Die Speisekarte bleibt der Linie treu: regional, kreativ, bio. Verarbeitet wird, was das Bio-Landgut Esterhazy und die Region bieten – von Bio-Angus Rind und Wildbret bis zu Kichererbsen aus eigenem Anbau sowie Gemüse und Kräutern aus der Umgebung. Diese Vielfalt ermöglicht eine ehrliche, hochwertige Küche. Wichtig ist die Verbindung von Genuss und Verantwortung: Nachhaltigkeit und Spitzengastronomie harmonisieren im Restaurant Zum Gogosch ganz selbstverständlich.



Zusätzlich zur saisonalen Speisekarte gibt es **Freitag- und Samstagabend ein mehrgängiges Hofmenü** von Peter Zinter

MARKTHALLE KULINARIUM BURGENLAND

FEINES
FÜR
DAHEIM

ÖFFNUNGSZEITEN:

MO–DO: 8:00–19:00 Uhr
FR–SA: 8:00–22:30 Uhr
SO & Feiertage:
11:30–19:00 Uhr

markthalle-burgenland.com



Die Markthalle Kulinarium Burgenland am Bio-Landgut Esterhazy bietet hochwertige regionale Lebensmittel direkt vom Bio-Landgut selbst: Wildbret sowie Bio-Angus Rind und Bio-Sonnenschwein aus der hofeigenen Fleischmanufaktur, dazu Bio-Produkte wie Eier, Öle, Kichererbsen, Mehle und Honig. Ergänzt wird das Sortiment durch ausgewählte Spezialitäten und Raritäten sowie Weine vom Weingut Esterhazy und regionalen Winzern. Bestellungen können sowohl direkt als auch über den Webshop pannatura-shop.at aufgegeben und bequem vor Ort abgeholt werden.

Qualität und biologisch-regionale Herkunft verbinden sich hier zu einem ganzheitlichen Genusserebnis – das ganze Jahr über.

Für alle, die Hunger bekommen haben und einen Blick in die Speisekarte werfen wollen, gibt es hier mehr Informationen bio-landgut-esterhazy.at/kulinarik



Führungen – genussvoll und erlebnisreich

Bei einer Führung am Bio-Landgut Esterhazy erleben Besucherinnen und Besucher die Vielfalt der biologischen Landwirtschaft hautnah. Die Gastgeberinnen geben Einblicke in das Hofgeschehen, die Tierhaltung und die Naturschutzarbeit und zeigen, wie eng Tradition und moderne Bio-Landwirtschaft hier ineinandergreifen.



Wie alles begann

Der Rundgang startet bei den historischen Gebäuden des Guts, die einen lebendigen Eindruck davon vermitteln, wie Landwirtschaft und Handwerk früher organisiert waren. Die Alte Schmiede erzählt von der Arbeit vergangener Generationen, während das ehemalige Granarium die Bedeutung der Getreidewirtschaft sichtbar macht.



Muhhh, bsssss und kikeriki

Im Anschluss widmet sich die Führung den Tieren am Bio-Landgut. Die Bio-Angus Rinder beweiden weitläufige Flächen und genießen damit eine besonders artgerechte Form der Tierhaltung. Die fürstlich wandernden Hühner leben in mobilen Ställen, die regelmäßig versetzt werden, sodass die Tiere stets frisches Grün vorfinden. Am Bienenstock lässt sich beobachten, wie die Bienen ein- und ausfliegen, Waben bauen und Honig einlagern.



Auf Spurensuche

Neu ist der Entdeckerspaziergang, begleitet von einem Naturpädagogen. Er richtet den Blick auf naturkundliche Themen und zeigt, was am Bio-Landgut krecht, fleucht und wächst – von Kräutern und Blüten über Insekten und Kleintiere bis hin zu Vögeln und anderen Lebewesen in der Natur.

Hofführungen:
Täglich um 14:00 Uhr
Dauer ca. 60 Minuten
Einfach vorbei kommen!


Gruppenführungen
ab 10 Personen:
Individuell buchbar
Dauer ca. 60 Minuten

Lust auf eine Kostprobe?
Verkostung inkl. Führung
Dauer ca. 90 Minuten

Bitte um Anmeldung unter
+43 2683 30100 oder
biolandgut@esterhazy.at

Unser Tipp:

Mit der Burgenland-
Card gibt es –20 %
auf Führungen ohne
Verkostung.

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

 @biolandgut_esterhazy