

PROBUSKELLER HEURIGENWEINGUT DÖLLER

Ganz im Mittelpunkt des Probuskeller Heurigenweinguts Dölller steht der Kundenwunsch: Genussvolles Essen mit erlesenen Weinen im ruhigen, modernen und stilvoll eingerichteten Heurigen.

VIELFALT PRÄGT DIE KÜCHE

Für unsere Gäste wird in gut bürgerlicher Tradition neben typischen Heurigenpezialitäten, herzhafter Hausmannskost mit regionalem Bezug auch leichte Kost und vegetarisches zubereitet. Spargel bis Wild bringen saisonale Abwechslung in unsere Küche und auf den Tisch unserer Gäste.

Es werden aber auch besondere Kreationen/Spezialitäten von der Küche serviert. Eine dieser Spezialitäten ist der mit Fleisch und Käse gefüllte „Dölller-Taler“.

„FEIERN, ABER RICHTIG“

Unsere Gäste schätzen den Probuskeller Heurigenweingut Dölller wegen dem großzügigen Angebot an Speisen und Getränken. Die individuelle Betreuung unserer Gäste nehmen wir wichtig: So wählen unsere Gäste, den Probuskeller für Familien- und Firmenfeiern gerne aus. Unser Familienmotto spricht eine deutliche Sprache: *„Feiern, aber richtig“*

Der Heuriger bietet nun Sitzplatzmöglichkeiten bis 150 Personen (220 Personen inkl. Gastgarten) in verschiedenen Räumlichkeiten und lädt zu Familien- und Firmenfeiern ein.

DER WEIN

Von der breiten Palette von Weinen kann man sich in unserer Vinothek überzeugen. Das Angebot reicht hier vom trockenen-reschen über den fruchtig-frischen bis zum lieblichen und süßen Weißwein. Beim Rotwein pflegen wir den fruchtigen aber auch leichten, den kräftigen und gehaltvollen bis hin zum im Barriquefass gereiften Rotwein.

Nichts bringt den typischen Geschmack und den regionalen Charakter einer Rebe besser zum Ausdruck als der naturbelassene Weinbau. Wir bewirtschaften sechs Hektar Weingärten auf der Ried Lichtenberg bei Pöttsching und bieten so unseren Gästen einen in unserer Hand kontrollierten und besonders gut gereiften Wein.

Wir führen Sie auch gerne durch die familieneigene Vinothek. Hier finden Sie all die Weine, die der Probuskeller Heurigenweingut Dölller seinen Gästen aus den eigenen Weingärten anbieten kann.

NAHRUNGSMITTELUNVERTRÄGLICHKEIT

Essen gehen, kann zum Problem werden, wenn jemand an einer Weizen- oder Laktose-Intoleranz leidet. Für uns ist es aus eigener Erfahrung wichtig, dass die ganze Familie gemeinsam ohne Einschränkungen in einem Lokal speisen kann, ohne an Unverträglichkeiten zu denken. Gemeinsam Essen ist uns ein besonderes Anliegen. *„Erst wenn alle Genießen können, sind wir zufrieden.“*

PROBUSKELLER HEURIGENWEINGUT DÖLLER

Unser traditionsbewusster, seit fünf Generationen geführter Familienbetrieb, weiß Sie als Gast zu verwöhnen. Am Beginn stand der Weinbau und im Jahr 1920 wehte erstmals ein grüner Buschen am Haus. Bereits nach dem 2. Weltkrieg etablierten wir uns als erstes selbstständiges Heurigenlokal. 1970 eröffnete Johann Döller das Kellerlokal. Der „Probuskeller“ wurde so zu unserem Markenzeichen. Das Bildnis des römischen Kaisers Probus, der die Auspflanzung edler römischer Reben im Burgenland förderte, ziert seither unser Haus. Stolz auf unsere Tradition und Qualität gehen wir mit unserem neugestalteten Heurigenlokal immer auf ihre Wünsche ein. Heute ist das Lokal behindertengerecht umgebaut worden und bietet durch seinen Nichtraucherbereich den Gästen ein optimales Vergnügen.

RÜCKFRAGENHINWEIS:

Gabriele Döller

Probuskeller Heurigenweingut Döller

Hauptstraße 129

7201 Neudörfel

+43 2622 / 77 408

office@doeller-probuskeller.at