

Weinerlebnis  
**WIPPEL**

**WIPPEL**<sup>S</sup>  
hofbergstüb'n

unendlich steirisch®

unendlich gmiatlich®





Panoramaraum  
mit Geschmack

Terrasse  
mit Ausblick



# Weinbergfreunden & Genussverkostern ein Servus!

Tradition, Erdverbundenheit, Vision

Willkommen in der Südoststeiermark, in der Heimat traditioneller Gastfreundschaft, dort, wo neue Ideen auf dem Boden von Erfahrung bestens gedeihen. Treten Sie ein!

Der Familienbetrieb Wippel ist durch Generationen gewachsen – eingebettet in wunderbarer Landschaft, im Herzen des Vulkanlandes. An diesem Ort der Geselligkeit und des Zur-Ruhe-Kommens geben einander Kulinarik und Weingenuss die Hand.

**unendlich steirisch** – Das ist bei Wippel mehr als ein Motto: Es ist Tag für Tag spürbar als gastfreundliches Programm. Entdecken Sie diese Vielseitigkeit.

Familie Wippel heißt Sie herzlich willkommen!



Ihre Gastgeber – die Brüder  
Stefan und Martin Wippel!





## Qualitätsfanatiker Perfektionist &

Die Leidenschaft, die Martin Wippel in die Wiege gelegt wurde.

Wie lassen sich moderner Innovationsgeist und erprobte Weinbau-Tradition verbinden? In der Person eines Winzers, der seine Arbeit von innen her versteht.

Mit großer Wertschätzung steht Martin Wippel dem kostbaren Produkt Wein gegenüber. Das sieht man an seinem Tun, das spiegelt sich in den vielfach ausgezeichneten Sorten wider. Der Winzer begleitet seine Weine persönlich und führt sie mit viel Einsatzbereitschaft und einem feinen Gespür zu charaktervollen Tropfen. Seit zwei Jahrzehnten lässt er seinen südoststeirischen Betrieb zu einem weithin bekannten Weingut wachsen.

**Martins Philosophie:**

„Die hervorragende Qualität und ein ausgewogenes Preis-Leistungs-Verhältnis stehen für mich an erster Stelle!“

Qualität ist das Ergebnis von leidenschaftlicher Arbeit, Know-how und Liebe zur Natur. Beim Wein gibt der Jahreskreis das Zeitmaß vor. Die Sorgfalt des Winzers wird belohnt: unverwechselbarer Geschmack ist die Währung, in der die Natur rechnet.



"Burg im Glas"-  
Das gibt's nur hier!





# Reintönig & Unverwechselbar

Weinkultur unter  
südoststeirischer Sonne

Begünstigt durch das milde Klima der Südoststeiermark gedeihen am Weinhof Wipfel die Trauben. Der Winzer weiß, was Weinstöcke mögen: Durch gezielte Schnitt- und Laubarbeit reifen gesunde, hochwertige Trauben heran. Sie bilden die Grundlage für die Reintönigkeit der Wipfel'schen Qualitätsweine.

Die Weißweinpalette reicht vom leicht fruchtigen, klassisch ausgebauten Welschriesling bis hin zum gehaltvollen, kräftigen Morillon. Um den sortentypischen Charakter zu gewährleisten, werden die Weißweine ausschließlich im Edelstahltank vinifiziert.

Die Vinifikation der Rotweine beinhaltet ein Jahr im Holzfass gelagerte Sorten – Blauer Zweigelt, St. Laurent und Blauburger – wie auch international ausgebaute Barriques, etwa die besonderen Rotweincuvées Mystica und Shania, die mindestens zwei Jahre im Holz gelagert werden.

**WEISSWEINE** | Welschriesling | Cuvee Martinee | Weißer Burgunder | Sämling | Gelber Muskateller | Sauvignon blanc | Morillon | Rose | Schilcher

**ROTWEINE** | St.Laurent | Blauburger | Blauer Zweigelt | Mystica | Shania

**PRÄDIKATSWEINE**  
Welschriesling Ausbruch

**QUALITÄTSSEKTE** | Holunderblüten Sekt | Welschriesling Sekt | Ro-Secco | Pfirsichfrizzante | Schilcherfrizzante



falstaff







# Regionale Frische & in der Hofbergstubb

Wie bodenständig Steirisches neu verstanden werden kann ...

Bei einem herrlichen Blick auf die Riegersburg laden Stefan und Viktoria Wippel in der Hofbergstubb zum kulinarischen Genuss ein. Die Natur inspiriert, der Chef des Hauses kreiert: Von der klassischen steirischen Jausn, bodenständiger steirischer Küche bis zu sensibel abgestimmten mehrgängigen Feinschmecker-  
menüs wird hier Erlesenes serviert – aus hochwertigen regionalen Produkten zu einem abwechslungsreichen Geschmackserlebnis zubereitet.

- 52% Steirerhuhn, *Lugitsch*
  - + 11% Rohschinken, *Vulcano*
  - + 4% Eier aus Freilandhaltung, *Schadl*
  - + 16% Erdäpfel, *Seidl*
  - + 12% Vogerlsalat, *Platzer*
  - + 3% Kernöl, *Weinzerl*
  - + 2% Balsamessig, *Gölles*
- 
- = 100% Regionale Köstlichkeiten



100% Feingeschmack  
+ 41% Romantik  
+ 59% Geselligkeit  

---

= 100% unendlich steirisch



Der Stein ist über 350 Jahre alt: Im Sockel des Gewölbes der Hofbergstubb zeugt er noch heute von der Entstehung dieser alten Mauern. Der damalige Burgmaurer Peter Krenn hat 1661 das Kellergewölbe aus vulkanischem Basaltstein und Ziegel gemauert. Bis 1980 wurde der Raum über Generationen als Vorratskeller für Gemüse und Most genutzt – typisch steirisch eben.





# Drinnen & Draußen

Wir finden für jeden Anlass  
das passende Plätzchen für Sie!

## Unser Angebot:

- Panoramaraum: 120 Personen
- + Wintergarten: 70 Personen
- + Gaststube: 50 Personen
- + 'sGwölb: 25 Personen
- + Terrasse: 150 Personen
- + 300 m<sup>2</sup> Kinderspielplatz

---

= 100% Gmiatlichkeit







# Lebensfeste & Hochzeitsfreuden

Wo die Lebensfreude in der Luft liegt ...

Besondere Ereignisse wollen gefeiert werden. In festlicher Atmosphäre und im Kreis von Menschen, die man liebt. Die Hofbergstubb bietet den besonderen Rahmen für die Feier, die Ihnen am Herzen liegt: das Geburtstagsessen im kleinen Kreis, das Familienfest oder den schönsten Tag Ihres Lebens in großer Hochzeitsgesellschaft. Familie Wippel entwirft gerne das Design für Ihre Feier: exquisites Festtagsmenü, edle Tafel- und Raumgestaltung. Ganz nach Ihren Wünschen. Einzigartig. Damit Sie schon während der Vorbereitung mit dem Herzen bei Ihren Gästen sein können – in entspannter Vorfreude.






# Reisegesellschaften & Seminarteams

Wo Ausflüge zwischenlanden,  
Seminar-Ideen abheben und  
Firmen-Teams durchstarten ...

Gemeinsam die Sehenswürdigkeiten der Region kennenlernen und dann bei einer steirischen Jause den südoststeirischen Wein direkt neben den Weinstöcken genießen: Ihr Betriebsausflug, Ihre Vereinsfahrt, Ihre Ausflugsgemeinschaft sind im Hause Wippel herzlich willkommen!

Auch Ihr Arbeitsmeeting oder Ihr Seminar wird diesen besonderen Ort zu schätzen wissen: ruhige Räume, unaufdringliche Gastfreundschaft, inspirierende Landschaft. So können neue Ideen entstehen.



100% Winzerkunst  
+ 100% Weindesign  
+ 41% Weinbeißerei  
+ 32% Neugier  
-----  
= 100% Weinerlebnis



Wir bieten den Rahmen für Vortrags- und  
Seminargruppen von 20 bis zu 100 Personen:

- ruhige Räume
- Video-Beamer und Leinwand
- Internetanschluss (WLAN)
- Tonanlage
- Flipchart mit Stiften
- Kopiergerät im Haus
- kulinarische Versorgung nach Wunsch







# Verkostungen Weinshop



Ein Vorgeschmack,  
ein Nachklang, ein Geschenk ...

Die kommentierte Weinverkostung am Weinhof Wippel ist ein Erlebnis für sich. Gönnen Sie sich diese besondere Begegnung! Und teilen Sie sie mit Ihren Lieben zu Hause: mit Geschenkgutscheinen für Weindegustationen oder mit individuell gestalteten Etiketten für besondere Anlässe.

Anschließend können Sie sich im Weinshop von der hervorragenden Qualität der im Betrieb hergestellten Köstlichkeiten überzeugen. Neben dem gesamten Weinsortiment finden Sie hier hauseigene Produkte und regionale Delikatessen, hausgemachte Säfte, Marmeladen und Kernöl.

Wenn Sie ihn einladen, geht der Wippel-Wein auch außer Haus: Ihr Partner für Wein-Catering bringt den erlesenen Tropfen zu Ihren Gästen, zu jedem Anlass, den Sie wünschen.

## VERKOSTUNGSPAKETE:

### DAS ERSTE DATE!

Lernen Sie die Erzeugnisse des Weinhofs kennen!

### VORHANG AUF!

Der Wein als Hauptdarsteller!

### EINE BESONDERE BEGEGNUNG!

Degustieren mit dem Winzer: Martin Wippel macht Sie mit den Highlights des Weinhofs bekannt!





# Alltagsveredler Genussapostel

Wipp'ls Catering –  
Wipp'ls Kochkurse

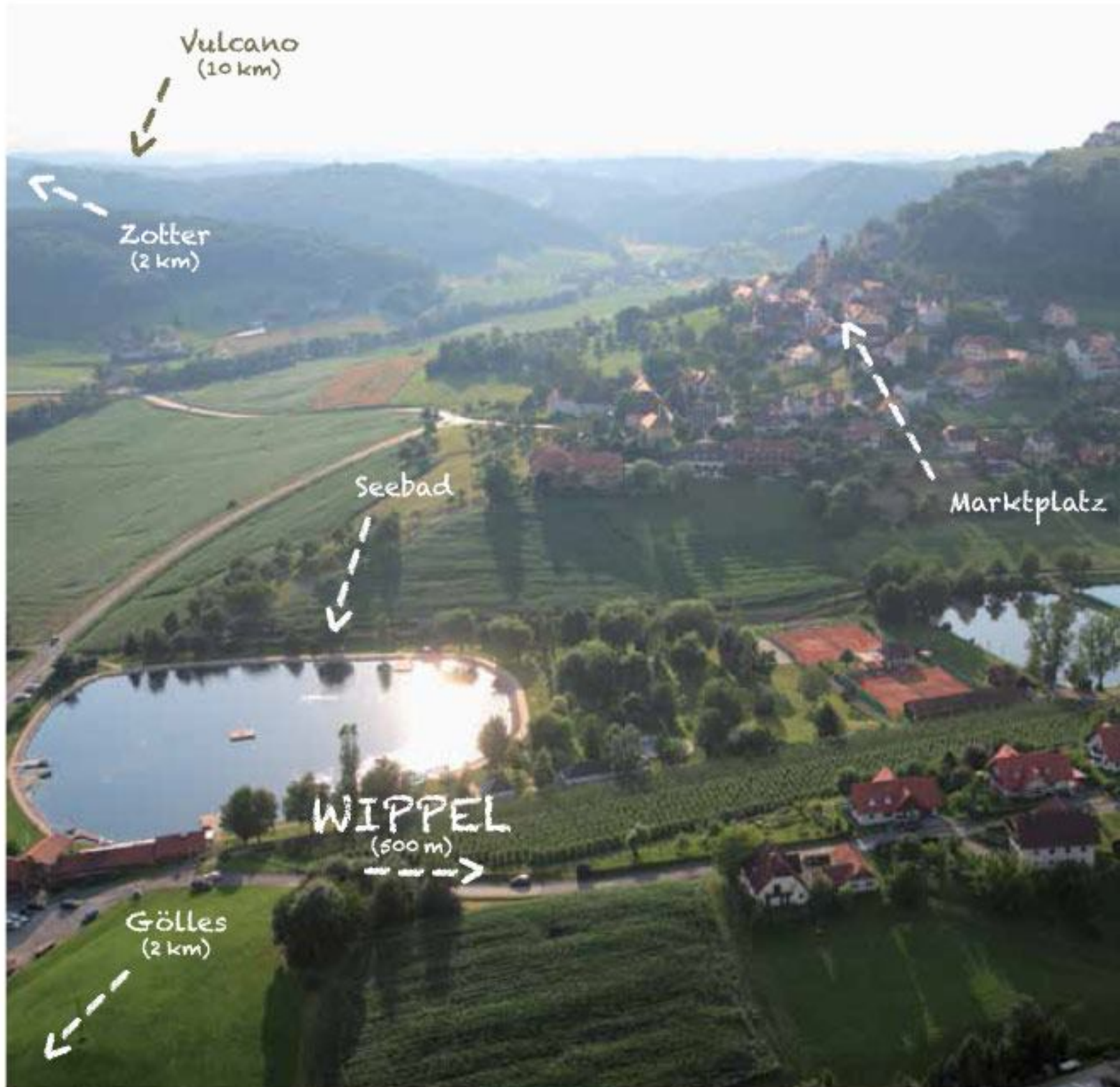
Bei Bedarf macht sich Fest-Tafel oder Jausn-  
Buffet auf den Weg zu Ihrer Feier-Location.  
Als Ihr Cateringpartner verwöhnt das  
Wippel-Team Ihre Gäste gern am Ort Ihrer  
Wahl. Wunschgemäß und mit vollständigem  
Equipment. Sie können sich die Hofbergstubb  
auch direkt zu Ihren Firmenfeiern oder Ihrem  
Hochzeitsfest holen. Ob kleiner Kreis oder  
große Gesellschaft: Das Wippel-Catering ist  
zur Stelle, wo immer Sie es wünschen.

Und für den nachhaltigen Genuss und neue  
Ideen à la Hofbergstubb in Ihrer eigenen  
Küche bietet das Wippel-Team Kochkurse  
an. Für Gruppen, Firmen, Individualisten, für  
Anfänger wie Profis – gemeinsam wird ein  
Menü gezaubert! Bekochen Sie Ihre Liebsten,  
lassen Sie sich von Ihrem Chef „einkochen“ –  
und schauen Sie dabei jedenfalls einem Profi  
über die Schulter!

Für gesundheitsinteressierte SportlerInnen  
bieten wir in Kooperation mit Kerstin Petz  
fachspezifische Kochkurse für integrative  
Nahrungsoptimierung. Fitness geht durch  
den Magen!

*Nähere Informationen finden sie auf:*  
[www.impuls-fs.at](http://www.impuls-fs.at)







# Mitten im Vulkanland



Unter südoststeirischer Sonne  
Atem holen ...

Nur ein kleiner Schritt über die Türschwelle, doch ein großer Schritt für Feinschmecker, die es ins Riegersburger Umland zieht: Die Hofbergstubb'n liegt direkt am Riegersburger Genusswanderweg. Auf drei Routen in unterschiedlicher Länge (3, 10 oder 12 km) lädt er zu einem Rundgang ein, zum Gustieren an seinen Stationen, zum Kennenlernen der Schönheiten und Köstlichkeiten dieser Region.

Lassen Sie sich von der mächtigen Riegersburg beeindrucken und in Zotters Schoko-Laden-Theater süß verführen. Verkosten Sie bei Göll's edle Brände und feinen Essig oder erleben Sie den Wein mit allen Sinnen im Weinduftikum. Genießen Sie einfach und verweilen Sie in dieser besonderen Region.



- + 37% Badespaß
  - + 23% Wanderlust
  - + 41% Verkostungen
  - + 23% Produktionsgeheimnisse
  - + 100% regionale Entdeckerfreude
- 
- = 100% Vulkanland

# WIPPEL SCHILLING

HOFBERGS

OFFIZIELLES  
ZAHLUNGSMITTEL  
IN DEN BETRIEBEN

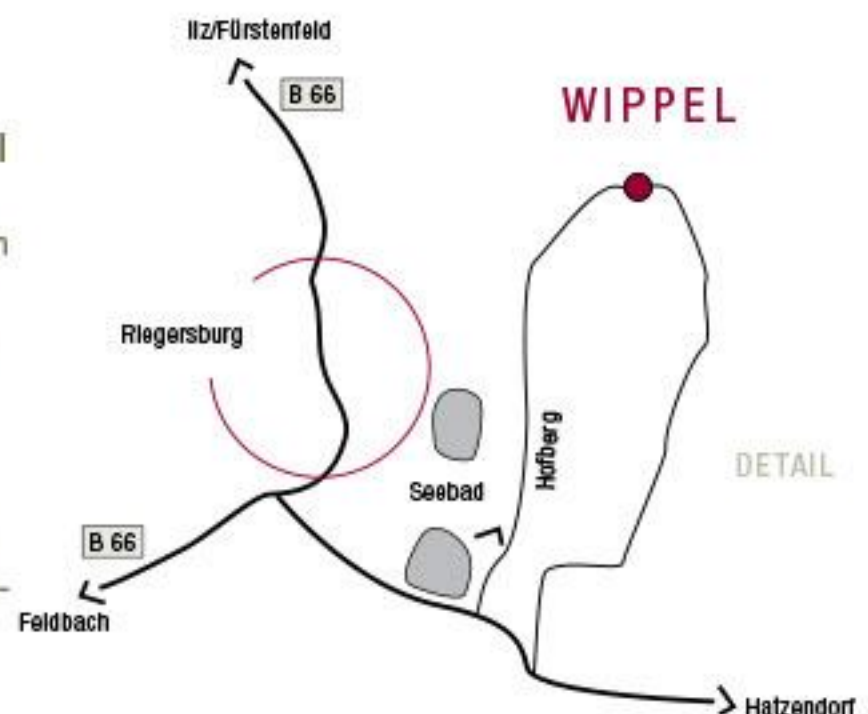
Stefan & Martin  
Wippel



## WIPPEL SCHILLING - offizielles Zahlungsmittel

Mit dem Wippel-Schilling können Sie am hauseigenen Währungskreislauf teilnehmen. Auf diesen Schilling ist Verlass: Er gilt als Zahlungsmittel in allen Wippel-Betrieben und ist dort zum stabilen Wechselkurs erhältlich.

Der Wippel-Schilling eignet sich besonders gut als Geschenk, das individuell einlösbar ist: bei einer steirischen Jause in der Hofbergstubb'n oder einem Candlelight-Dinner im Gwölb, bei einer Weinverkostung, einem Kochkurs oder im Weinshop.



STUBN WEINHOF



Zahlungsmittel  
mit Stabilitätsgarantie

Weinerlebnis  
**WIPPEL**

[www.weinhof-wippel.at](http://www.weinhof-wippel.at)

**ÖFFNUNGSZEITEN**

Ab-Hof-Verkauf | MO bis FR | 10.00 bis 12.00 Uhr und 13.00 bis 18.00 Uhr SA | 10.00 bis 12.00 Uhr und nach tel. Vereinbarung

**MARTIN UND NATHALIE WIPPEL**

Hofberg 67 | A - 8333 Riegersburg

MOB +43 (0) 664 54 405 30

TEL +43 (0) 3153 73 60 FAX +43 (0) 3153 73 60 10

office@weinhof-wippel.at [www.weinhof-wippel.at](http://www.weinhof-wippel.at)

**WIPPEL**<sup>S</sup>  
hofbergstüb'n

[www.hofbergstüb'n.at](http://www.hofbergstüb'n.at)

**ÖFFNUNGSZEITEN**

**HOFBERGSTÜBN**

Wochentags ab 10.00 Uhr | SO und Feiertag ab 9.00 Uhr

DI und MI Ruhetag

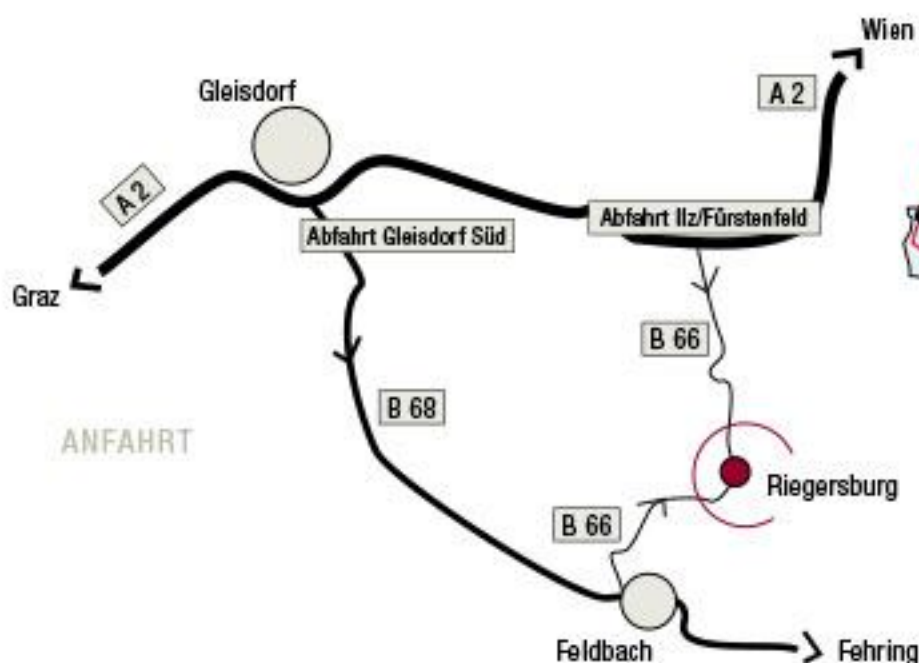
GEWÖLBEKELLER | auf Vorbestellung Gruppen | auf Anfrage

**STEFAN UND VIKTORIA WIPPEL**

Hofberg 67 | A - 8333 Riegersburg

TEL +43 (0) 3153 200 60 FAX +43 (0) 3153 200 60 22

office@hofbergstüb'n.at [www.hofbergstüb'n.at](http://www.hofbergstüb'n.at)



GPS | 47.00451 °N | 15.94702 °E

Konzept und Grafik: [cuba.liebt.dich.at](http://cuba.liebt.dich.at)

Texte: Elisabeth Wimmer

Fotos:

UNSHALM.at | derferdecat | TV Riegersburg | zotter Schokoladen Manufaktur GmbH



endlich WIPPEL.

[www.hofbergstubn.at](http://www.hofbergstubn.at)

[www.weinhof-wippel.at](http://www.weinhof-wippel.at)

