

KRUGs Altes Zechhaus in Gumpoldskirchen

Mit Leib & Seele für den Genuss

Seit über 40 Jahren pflegt die Familie Krug im Alten Zechhaus traditionelle Heurigenkultur. Das historische Ambiente des Hauses macht den Besuch ebenso zu einem Erlebnis wie die köstlichen Schmankerl der österreichischen Küche.



Das Haus am Kirchenplatz 1 zählt zu den ältesten im originalen Baustil erhaltenen Anwesen in Gumpoldskirchen. Schon 1549 urkundlich erwähnt, wurde es für die Einlagerung von Weinen genutzt und diente der „Zeche“, d. h. den Gilden, als Ort für ihre Zusammenkünfte, später kam das „Leutgeben“, der Ausschank der Weine, dazu. 1905 wurde das Winzerhaus von der Familie Krug übernommen. Seit 1970 werden hier Gäste im charaktervollen Ambiente des Zechhauskellers aus dem 16. Jahrhundert und des gotischen Dachbodens bewirtet. Und auch heute noch besticht der Familienbetrieb durch sein besonders vielfältiges Ambiente.

Österreichische Küche in Hochform

Im Alten Zechhaus lassen sich die Freuden des Lebens trefflich genießen. Hier bieten die Krugs ihren Gästen traditionelle Heurigenkultur auf hohem Niveau. Typische Schmankerln treffen auf österreichische Klassiker, eine breite Auswahl an Fisch- und Fleischgerichten auf vegetarische Spezialitäten und herrliche Süßspeisen. Dazu kommen saisonale Schwerpunkte, wenn es etwa Zeit für Spargel, Eierschwammerl, Erdbeeren, Steinpilze, Wild oder das Martinigansl ist. Nicht umsonst darf sich das Alte Zechhaus auch als TOP Heuriger bezeichnen.



KRUG

GUMPOLDSKIRCHEN
1746

Nur die besten Zutaten

Auf die hohe Qualität wird von Sabine Krug besonderes Augenmerk gelegt. Das beginnt bei den Zutaten, die ausschließlich aus der Region oder von den besten österreichischen Produzenten kommen. So beziehen die Krugs das Hausbrot von der Bäckerei Eder, den Bio-Beinschinken von Thum, den Vulcano Schinken von der Fleischmanufaktur Auersbach, das Rindfleisch aus Pöllau, das Schweinefleisch aus dem Weinviertel oder den Heumilchkäse und Bergkäse aus dem Paznauntal.



Ausgezeichneter Wein aus eigenem Anbau

Zu den köstlichen Schmankerln genießt man im Alten Zechhaus Wein von KRUG. Im gleichnamigen Weingut mit rund 35 Hektar der besten Lagen der Thermenregion, die auch als „Burgund Österreichs“ gilt, betreibt die Familie naturnahen Weinbau. So entstehen charaktervolle Weine, die in der Fachwelt hohe Anerkennung genießen und immer wieder Auszeichnungen bekommen.



Raus aus dem Alltag, rein in den Genuss

Das Alte Zechhaus besticht durch seine Vielfalt an besonderen Plätzen. So können Gäste im alten Gewölbekeller aus dem 16. Jahrhundert Platz nehmen, das historische Ambiente im gotischen Dachboden genießen oder die heimelige Atmosphäre im Stüberl. Bei Schönwetter ist die Auswahl mit dem schattigen Innenhof

und der 2016 renovierten Sonnenterrasse sogar noch größer. Insgesamt bietet das Alte Zechhaus Platz für bis zu 270 Personen im Innenbereich und 140 im Freien.



Perfekt für jeden Anlass

Das Winzerhaus im idyllischen Gumpoldskirchen, nur 20 Kilometer südlich von Wien, ist nicht nur ein wunderschönes Ausflugsziel. Es bietet auch den perfekten Rahmen für unvergessliche Feste. So richtet die Familie Krug im Alten Zechhaus kleinere oder größere Feste im Familienkreis, Partys unter Freunden, Hochzeits-, Weihnachts- und Firmenfeiern aus. Neben kulinarischen Köstlichkeiten à la carte, als Menü oder vom Buffet werden erstklassige Weine von KRUG serviert. Auch die stilvolle Inszenierung sowie die Unterstützung bei besonderen Wünschen sind Teil des Angebots.



Denn am Ende geht es immer darum, dass die Gäste im Alten Zechhaus die Freuden des Lebens mit Leib & Seele genießen können.

Altes Zechhaus, Familie Krug

Kirchenplatz 1, 2352 Gumpoldskirchen

Telefon: +43 2252 622 47, Fax: DW 4

office@krug.at | www.krug.at

Öffnungszeiten:

Montag bis Freitag 17:00 bis 24:00 Uhr

Samstag, Sonn- und Feiertag 11:00 bis 24:00 Uhr

