



**TOP  
HEU  
RIG  
ER**



Wagramheuriger Thyri

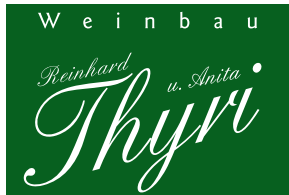


# Unsere Geschichte



Unsere  
Geschichte

Wussten Sie, dass unser Betrieb seit 1844 im Familienbesitz besteht?



**D**er Familienbetrieb Thyri besteht seit dem Jahre 1844. Zuerst wurde hauptsächlich im landwirtschaftlichen Betriebszweig produziert. 1983 begannen meine Eltern, Erwin und Rosa Thyri, mit dem Bau des ersten Heurigenlokals, das 1984 zum ersten Mal seine Pforten öffnete. Seither werden unsere Gäste mit Schmankerln und guten Tropfen vom Wagram, in familiärer Atmosphäre, verwöhnt.

**I**m Jahr 2005 übernahmen Reinhard und Anita den elterlichen Betrieb. Wir als junge Generation haben uns entschieden, den Betrieb auf einen Weinbau und Heurigenbetrieb zu spezialisieren.

# Heurigenlokal



Wussten Sie, dass unser Heurigenlokal Platz für 130 Personen bietet?



Unser neues Heurigenlokal eröffnete am 2. August 2008 zum ersten Mal seine Pforten.

Dieses Heurigenlokal bietet Platz für 130 Personen. Unsere Terrasse mit weiteren 150 Sitzplätzen bietet unseren Besuchern einen herrlichen Ausblick über den Wagram weit hinein in das Tullnerfeld.

Am 5. November 2008 bekamen wir die Auszeichnung „Top Heuriger“.

Aus unserer Küche werden Sie mit traditioneller Hausmannskost, mit saisonalen Schmankerl, bis hin zur fleischlosen Küche kulinarisch verwöhnt. Wir sind stets bemüht für all unsere Gäste, ob groß oder klein, etwas Schmackhaftes anzubieten. Für unsere Spezialitäten verarbeiten wir Schwein-, Rind-, Wild- bis hin zu Fisch- und Salatspezialitäten von Anbietern aus der Region Wagram. Unsere Hausmannskost wird nach traditionellen Rezepten im Familienbetrieb selbst erzeugt.

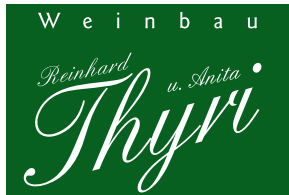
# Weinbau



Unser  
Weinbau



Wussten Sie, dass man für eine 0,7l Flasche Wein rund 1 Kilogramm Trauben benötigt?



Unsere Weingärten liegen größtenteils an den sonnigen Hängen des Wagrams, vorwiegend in der Gemeinde Stetteldorf. Die weiteren befinden sich in den Gemeinden Absdorf, Pettendorf, sowie Niederrussbach. Weinbau Thyri vinifiziert die Sorten Grüner Veltliner, Riesling, Roter Veltliner, Gelber Muskateller, Blauer Portugieser, Chardonnay, Blauer Zweigelt, Merlot und Roesler.

Hohe Qualität bereits in den Weingärten erzielen, dass ist unser Bestreben. Dieses erreichen wir durch den Rebschnitt, konsequente Laubarbeit und Traubenausdünnung. Denn Qualität wächst bereits im Weingarten. Die Trauben werden im Herbst von Hand verlesen und im Weinkeller schonend verarbeitet. Wir sind versucht sortentypische Weine, mit größtmöglicher Qualität und regionstypischen Geschmack zu vinifizieren. Unsere Weine werden in Edelstahltanks und Eichenfässern gelagert und bis zur Flaschenabfüllung darin ausgebaut. Informationen zum Sortiment erhalten Sie im Lokal oder auf unserer Homepage.

# Zukunft



Unsere  
Zukunft



Was halten Sie davon, nach einer Feierlichkeit hier nächtigen zu können?



**I**m Zuge unserer Umbauten beim Heurigen hat sich nun auch im Weinkeller eine Umstellung und Modernisierung ergeben. Wir sind versucht unsere Qualität stetig zu verbessern.

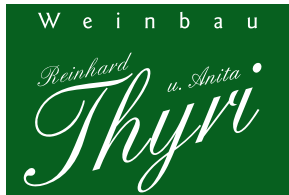
**U**nser Weingärten werden nun ständig verjüngt und wir sind versucht mit unserer Produktpalette auf die Wünsche unserer Kunden einzugehen.

# Region Wagram



Unsere  
Region

Wussten Sie, dass im Weinbaugebiet Wagram 2.800 Hektar bewirtschaftet werden?



**B**ekannt ist der Wagram vor allem durch den Wein und das gleichnamige Weinbaugebiet. Seine südliche Hangrichtung bietet viel Sonne, aufgrund der Lage sind die Hänge am Wagram aber nur schwer maschinell bearbeitbar. Zwei Drittel der Rebfläche sind mit der Sorte Grünen Veltliner bestockt. Der Wagramer Weinbau behauptet sich gegen die qualitativ ebenfalls hervorragenden Weine aus weiteren klassischen Weinbaugebieten.

**N**eben Sport und Erholung, Weingenuß und Seminar-tourismus spielt auch der Kultur- und Bildungstourismus eine nicht unbedeutende Rolle. Die Region empfiehlt sich aber auch als Destination für Individualisten, für jene, die abseits der ausgetretenen Pfade die Schönheit im kleinen suchen wollen. Ein Erlebnis aus Entschleunigung und Staunen, genauso wie Schweiß und Geschwindigkeit - der Wagram bietet jedem etwas.



Trinkst mäßig du den Rebensaft,  
so spendet er dir seine Kraft.  
Doch gibst dem Unmaß du dich  
hin, verlierst du deine Kraft an ihn.

### **Impressum:**

Herausgeber:

**Reinhard und Anita Thyri**

3463 Eggendorf/Wagram, Stift-Wilhering-Gasse 1

Telefon und Fax: 02278/3243

Handy: 0664/2314702

E-Mail: [thyri@wagramheurer.at](mailto:thyri@wagramheurer.at)

Web: [www.wagramheurer.at](http://www.wagramheurer.at)

Konzept, Grafik und Satz: team2extreme

Text: Fam. Thyri, team2extreme

Fotos: privat, team2extreme

Eggendorf am Wagram 2010