



GUT *es aus*
OBERSTOCKSTALL
WEINGUT & RESTAURANT

Zeit für
DIE SCHÖNEN DINGE

Ankommen und bleiben.
Ob für eine kurze Auszeit oder ein
langes Wochenende.

Feier
LAUNE

Zusammenkommen, feiern,
in bester Erinnerung bleiben.
Gestalten wir Ihr Fest
gemeinsam.



Wir sind Teil von
Gaumen Hoch – der Bewegung
für gastronomischen Wandel.
Hin zu mehr Saisonalität und
mehr Bio!

Jahrhunderte voller Geschichte & 40 Jahre Gastgebertradition

Es gibt diese Orte, an denen man einfach zur Ruhe kommt. Wo man spürt, wie gut der Schatten eines großen Baumes im Sommer tut. Wo man die Aromen auf dem Teller bewusster wahrnimmt, den Wein im Glas. Wo man ankommt und bleiben will. Willkommen im **Restaurant** von Gut Oberstockstall!

Egal, ob in den **historischen Räumlichkeiten** unseres Guts oder im großen **Innenhof** unter dem Nussbaum – Plätze fürs Genießen gibt's bei uns zuhause. Was auf den Teller kommt, bestimmt die Saison. Wir verarbeiten das, was auf unseren eigenen Feldern wächst – oder kaufen von Bio-Produzenten unseres Vertrauens. Weil wir mit nichts anderem kochen

wollen als mit den **besten Grundprodukten**. Das hat schon Restaurantgründerin Eva Salomon vorgelebt – Sohn Matthias und seine Frau Elke gehen diesen Weg weiter.

Eine Basis, auf der das Restaurantteam seine Kreationen entstehen lässt – in Form von **Menüs**, die einen ganzen Kosmos an Geschmackserlebnissen bereithalten. Und das alles zwischen den alten Mauern unseres Guts, dessen Historie Jahrhunderte zurückreicht. Eine Wirkung, die Spuren hinterlässt. Dieser Ort macht was mit dir, sagen wir. So ist ein Restaurantbesuch in Oberstockstall stets mehr als nur ein Essen. Sondern Zeit im Jetzt. Gerade, weil die Geschichte so spürbar ist.



2026 hat uns der Guide Michelin erstmals mit einem Grünen Stern für verantwortungsvolle Gastronomie ausgezeichnet.



Elke und Matthias Salomon:
die Gastgeber im Restaurant
Gut Oberstockstall.



DIE SALOMON'SCHE *Küche*

... geht zurück auf
Eva Salomon, die 1986
began, ihre Idee von „Essen
und Trinken auf dem Lande“
umzusetzen. Viele ihrer
Gerichte sind bis heute
Klassiker in unserem
Restaurant.

Zum Beispiel die hausgemachte Nudelteigrolle
mit feinem Lammfaschiertem. Empfehlung!



Fritz Salomon keltert in
Oberstockstall Weine mit
Tiefe und Charakter.

Jeder Wein: ein eigenständiger Charakter.

Fritz Salomon



Wann ein Wein bereit ist, weiß Fritz Salomon im Vorhinein auch nicht immer genau. Dann wenn er mit ihm zufrieden ist. Manchmal dauert das eben ein paar Jahre. Was dann ins Glas kommt, sind Weine mit Charakter und Tiefgang – vor allem **Grüner Veltliner**. Aber auch **Roter Veltliner, Riesling, Chardonnay oder Pinot Noir**.

Viele Weingärten, die Fritz Salomon heute bewirtschaftet, haben bereits seine Vorfahren angelegt. Die **alten Rebstöcke** am Wagram sind Wesen mit Charakter und bringen unverwechselbare Weine hervor. Der Winzer begleitet sie auf diesem Weg –

mit so wenig Eingriffen wie möglich. Auch deshalb arbeitet das Weingut seit vielen Jahren **biodynamisch**. Und der Betrieb ist eigentlich ein ganzer Hof-Kreislauf: Weingut, Landwirtschaft, Viehzucht. Alles greift ineinander, wird zum großen Ganzen.

Handgelesen kommen die Trauben in den Keller, die Weine **unfiltriert** in die Flasche. Damit nichts von ihren vielen Schichten verlorengeht – und die Weine auch noch in vielen Jahren Freude machen. Denn die Schnellebigkeit, die ist so gar nicht seines, sagt Fritz Salomon. Was aus seinem Weinkeller kommt, das hat **Bestand**.

„Mir geht es um das große Ganze.“



Auch Rinder und Lämmer sind Teil des Hof-Kreislaufs in Oberstockstall.



Dieser Grüner Veltliner stammt aus der Ried Maulbeerpark – einer alten Weingartenlage, die Anfang des 20. Jahrhunderts kurzzeitig mit Maulbeerbäumen bepflanzt war.

Grüner Veltliner
VIELFALT

Grüner Veltliner ist die wichtigste Rebsorte in unserem Weinbaugebiet, dem Wagram. Wir haben stets mehrere Spielarten auf unserer Weinkarte – verschiedene Lagen und Jahrgänge.

Online-Shop auf www.fritzsalomon.at



**3 + 1 NACHT
KOSTENLOS**
4 Nächte im Doppelzimmer
von Montag bis Freitag mit
feinem biologischen Frühstück
zum Sonderpreis
siehe [gut-oberstockstall.at/
gaestezimmer](http://gut-oberstockstall.at/gaestezimmer)

Zum Areal gehört auch ein großer Naturpool, den unsere Hausgäste nutzen können.

Bleiben Sie länger. Morgen servieren wir wieder Frühstück!

Ankommen und verweilen. Das können Sie auf Gut Oberstockstall auch mehrere Tage am Stück. Unsere **sieben Gästezimmer** haben wir mit besonderen Möbelstücken ausgestattet – jedes davon hat seine eigene Geschichte. Dazu die Bilder von Künstlerin Marion Reisinger, ein zeitgenössischer Kontrast in den historischen Räumen.

Jeden Morgen servieren wir **Bio-Frühstück** – in der warmen Jahreszeit auch gerne im Hof. Gastgeberin Birgit Salomon bringt dafür viele besondere Happen an den Tisch: hausgemachtes Brot, Bio-Butter, Geräuchertes & Eingelegtes. Vieles davon mit Lebensmitteln aus unserer eigenen Landwirtschaft.



Tipps für Ihre Entdeckungen in der Region gibt's auf Wunsch dazu: Zu Fuß oder mit dem Rad kann man von Gut Oberstockstall aus bestens zu einer **Runde in die Weingärten** starten. Wer möchte, nimmt sich einen gefüllten Picknickkorb mit, vielleicht auch eine Flasche gekühlten Rosé oder PetNat. Der Weinkühlschrank ist stets gut gefüllt, und wer mehr über die einzelnen Weine wissen möchte, den begleitet Birgit Salomon durch eine **Verkostung**.

Man kann aber auch einfach am Gut bleiben. Im **Naturpool** baden, die Sonne genießen. Oder den Schatten der Marillenbäume. Jede und jeder, wie er möchte. Es ist Ihre Zeit.



Maulbeerpark, Waasweg, Tobel & Co: Jedes der sieben Gästezimmer ist anders und nach einer Weinberglage benannt.



GASTGEBERIN
Birgit Salomon

**Der Striezel: hausgemacht.
Die Marmelade: selbstgerührt.
Das Gemüse: frisch von den eigenen Feldern. Was auf dem Frühstückstisch landet, entscheidet Birgit Salomon jeden Tag neu. Je nach Lust, Laune und Saison.**

Zimmer buchen auf gut-oberstockstall.at/gaestezimmer

GUT es teilen: GEMEINSAM FEIERN



Hochzeiten, Firmenfeiern, Jubiläen.
Gut Oberstockstall bietet den Rahmen für außergewöhnliche Feste. Draußen und drinnen.
Auf Wunsch mit Übernachtungsmöglichkeit in unseren Gästezimmern.

NEUIGKEITEN & TERMINE IM RESTAURANT

... finden Sie auf unserer Website gut-oberstockstall.at
Reservierungen nehmen wir auch unter Tel +43 2279 2335
gerne entgegen.



Beliebt im Restaurant sind
unsere 4- und 6-Gang-
Menüs. Oder Sie wählen
Ihren Favoriten à la carte.

Ab Hof

ENTDECKEN SIE UNSERE WEINE VOR ORT

Ab Hof Verkauf & Verkostungen:
Samstag & Sonntag von 10 bis 12 Uhr
und jederzeit gerne nach Vereinbarung.
Telefon: +43 2279 2335 12

Kontakt/Impressum

GUT OBERSTOCKSTALL & WEINGUT FRITZ SALOMON
Ringstraße 1, 3470 Oberstockstall, Österreich
www.gut-oberstockstall.at

Konzept & Gestaltung: FRIEDL UND SCHMATZ GesmbH & Co KG, Fotos: ???
Druck: Ferdinand Berger & Söhne Ges.m.b.H., April 2026



Online-Shop

Die Weine von
Fritz Salomon einfach
online bestellen
www.fritzsalomon.at

