

[View this email in your browser](#)



## Gault&Millau Heuriger des Monats: Alphart am Mühlbach

Wir stellen den Heurigen des Monats vor: Familie Alphart steht für herzliche Gastgeberkultur, gemütliches Ambiente, hervorragende Speisen und exzellente Weine. Von 13. Oktober bis 1. November 2022 ist wieder aus'gesteckt.

---

### Ein echter Familienbetrieb

Es ist ein wahrer Glücksfall, wenn in einem Betrieb die Talente der Familienmitglieder ideal eingesetzt werden können. Im Falle des Weinguts und Heurigenrestaurants [Alphart am Mühlbach](#) profitieren alle davon, neben den Akteuren selbst vor allem die Gäste und Kunden. **Cathi Alphart** ist zusammen mit **Mama Lisi** für die wunderbare Küche zuständig. **Oma Christine** kümmert sich um den prächtigen Garten und die Blumendeko. **Lorenz Alphart** keltert exzellente Weine von Rotgipfler über Zierfandler und Pinot Noir bis hin zu Naturweinen. Unterstützt wird er dabei von **Papa Robert** und zusammen sind sie auch herzliche Gastgeber im Heurigen.



Lorenz, Cathi, Robert und Lisi Alphart

---

## Gelungene Umbauten

Der Heurige war schon bislang als einer der schönsten in der Thermenregion bekannt. Der Garten wird von Oma Christine liebevoll gepflegt und ist ein beliebtes Fotomotiv. Durch einen cleveren Umbau haben die Alpharts nun durch einen Wintergarten das ganze Jahr über Freiluftfeeling.



Der wunderbare Wintergarten

## Die Küche

Küchenchefin **Cathi Alphart** gelingt das Bravourstück, einerseits die klassische Heurigenverpflegung mit hochwertigem Buffett zu bewahren und andererseits köstliche saisonale Küche anzubieten. Bei dem kommenden Austeck-Termin kommen Gans und Ente eine besondere Rolle zu. Hier nur ein paar Kostproben:

- Duett vom Federvieh (Entenleberparfait | Gänseleberpraline | Brioche | Chutney)
- Tataki von der Entenbrust (Erdnüsse | Chili | Orangen | Pak Choi)
- Ganssteller (Keule und Brust) (Erdäpfelknödel | Rotkraut | Specklinsen | Rotweibirne | Chutney | Saft)
- Gegrilltes heimisches Wallerfilet vom Gut Dornau (Erdäpfelpüree | Wurzelgemüse | Kren)

Abgesehen von verführerischen Mehlspeisen bietet Cathi Alphart auch eine sensationelle Käseauswahl, die sie mit kundiger Expertise anpreist.

[Zur Speisekarte](#)



Cathi Alphart kocht alle ein

---

## Die Weine

**Lorenz Alphart** durfte als Winzer schon beachtliche Erfolge verbuchen, von Landessiegen bis zu bemerkenswerten Auszeichnungen bei Weinführern und im Salon Österreichischer Wein. In den vergangenen Jahren hat er sich besonders um die Herausarbeitung der kostbaren Lagen am Rande des Wienerwalds bemüht. Flaggschiff ist der **Rotgipfler Ried Mandelhöh**, der regelmäßig Spitzenbewertungen abräumt. Als Limited Edition ist dieser Wein eine wertvolle Preziose mit gewaltigem Potenzial. Aber auch der Zierfandler erfährt bei Lorenz liebevolle Behandlung, ebenso wie der elegant ausgebaute Pinot noir. Zusätzliche Würze bekam das Sortiment durch spannende PetNats und einen maischevergorenen Rotgipfler.



Lorenz Alphart im Weinkeller

## Lieblingsweine

[Zierfandler Ried Otzler 2021](#)

[Rotgipfler Ried Mandelhöh 2021](#)

[Pinot Noir Reserve 2018](#)

[Rotgipfler maischevergoren 2019](#)



[Zum Weinshop](#)

[Zum Heurigen](#)



Der überdachte Garten von Alphart am Mühlbach

**Subscribe**

**Past Issues**

**Translate ▼**

---

*Copyright © Alphart am Mühlbach | All rights reserved.*

**E-Mail-Adresse:**

[info@alphart.at](mailto:info@alphart.at)

Newsletter-Einstellungen verwalten:

[Profil aktualisieren](#) oder [abbestellen](#).