

Windmühlheuriger

Ein architektonischer Brückenschlag zwischen Tradition und Moderne: Seit 1960 wird am Fuße der Retzer Windmühle gut gegessen und gern getrunken. Heute erwartet unsere Gäste hier ein zeitlos warmes wie lichtetes Heurigenambiente aus Holz, Sandstein und Glas. Kaum ein Tisch, an dem sich dem Gast nicht der Blick auf die sonnige Weite des Retzer Landes erschließt.



Dazu ein romantischer Gastgarten für laue Abende unter wildem Wein – und ein traditionelles Bauernstüberl als gemütlicher Rückzugsort.

Öffnungszeiten und Kontakt Windmühlheuriger

30. März bis 7. Juli 2024

27. Juli bis 20. Oktober 2024

April: Sa., So. & Ftg. ab 14 Uhr

Mai, Juni, Sept.: Di. bis Fr. ab 16 Uhr; Sa. & So. ab 11 Uhr

Juli & August: Di. bis So. ab 11 Uhr

Oktober: Sa. & So. ab 11 Uhr

Windmühlheuriger Bergmann

Kalvarienberg 1, 2070 Retz

Helmut: +43 664 738 668 75

Petra: +43 664 734 154 19

office@windmuehle.at

www.windmuehle.at

Windmühle

Öffnungszeiten Windmühle

Von April bis Oktober: Sa., So. & Ftg.: 11 bis 17 Uhr

April und Oktober: Mo. bis Fr.: 11 und 15 Uhr

Juli und August: täglich 11 bis 17 Uhr

Mai, Juni und September: Mo. bis Fr.: 11, 12, 15, 16 & 17 Uhr

Führungsbeginn zu jeder vollen Stunde,
letzte Führung um 17 Uhr.

Dauer der Windmühlführung: ca. 45 min.

Eintrittspreise pro Person

Erwachsene: € 8,-

Gruppen ab 20 Pers.: € 7,-

Kinder u. Jugendliche (6 - 15 Jahre): € 4,-

Kinder unter 6 Jahren: Eintritt frei

Kindergarten- und Schülergruppe: € 4,-

Freier Eintritt mit der Niederösterreich-CARD



Erlebnisbacken (Gruppen ab 8 Pers.): 3h, € 24,-

Erlebnisbacken mit Kindergruppen: 2h, € 10,-

Information und Gruppenanmeldung

Gästeinfo Retzer Land | info@retzer-land.at

Hauptplatz 30 | 2070 Retz | +43 2942 2700

www.retzer-land.at/retzer-windmuehle



NIEDERÖSTERREICH
Einfach erfrischend.



RETZER LAND
im Weinviertel

RETZER Windmühle



Das Wahrzeichen von Retz

steht weithin sichtbar oberhalb der Stadt, umgeben von Weingärten. Die alte, denkmalgeschützte Getreidemühle wird ausschließlich mit Windkraft betrieben. Die Flügel gewinnen die Energie und werden mittels Dachdrehung nach der Windrichtung gestellt. Auf traditionelle Weise mahlen die Mühlsteine Roggen und Weizen zu Mehl. Ein unvergessliches Erlebnis!

www.retzer-land.at/retzer-windmuehle

Windmühle

Das Wahrzeichen der Weinstadt Retz ist nicht etwa eine Traube oder ein Weinfass, sondern vielmehr eine Windmühle – eine der beiden letzten, betriebsfähigen in Österreich!



Sie dreht wieder. Endlich.

Von Johannes Tobias Bergmann 1853 erbaut, wurde sie nach Jahrzehnten einträglicher Mahlarbeit 1924 stillgelegt. Nachdem sie durch niederländische Windmühlenbauer restauriert wurde, dreht und mahlt sie heute wieder. Ein technisches Denkmal von großem kulturhistorischen Wert, ein einzigartiges Erlebnis längst vergangener Technik, erlebbar in atemberaubender Ästhetik!



Kalvarienberg

Auf dem Kalvarienberg erhebt sich über der Stadt Retz eine **kulturell vielschichtige Stätte**. Zwei Windmühlen in bevorzugter Lage inmitten von Weingärten sind mit dem barocken Kreuzweg verbunden. In gesamtösterreichischer Hinsicht bilden die Mühlen und die sechs Kreuzwegstationen ein einzigartiges Ensemble von sakralen Kleindenkmälern und Wirtschaftsbauten.



Trockenrasen

Die Hügel am Kalvarienberg beherbergen neben dem Mühlenensemble noch artenreiche Silikat-Trockenrasen – eine Besonderheit für das Weinviertel, da die Böhmisches Masse des Waldviertels hier an ihrer östlichen Begrenzung inselartig aus der mit Löss bedeckten Landschaft ragt.



Erlebnisbacken

Backen entspannt und bringt Abstand zum hektischen Alltag. Ein wohlschmeckendes Erfolgserlebnis ist garantiert. Bringen Sie gute Laune mit und genießen Sie in Gesellschaft Brot und Wein.



Während der Teig ruht und die Laibe gebacken werden, erleben die HobbybäckerInnen eine Mühlenführung und verkosten Wein oder Traubensaft. Jeder darf sein Brot mit nach Hause nehmen – sowie gute Ratschläge, Rezepte, Sauerteig...

Regelmäßige Termine

Für einzelne interessierte Erwachsene an jedem Monatsletzten Samstag (Apr. bis Okt.) von 10 bis 13 Uhr, für Kinder von 15 bis 17 Uhr.

Dauer Erwachsene: 3 Stunden, **Preis:** € 24,- pro Erw.

Dauer Kinder: 2 Stunden, **Preis:** € 10,- pro Kind
Gruppen ab 8 Personen nach Terminvereinbarung zu jeder Zeit möglich.

Anmeldung fürs Backen erforderlich: +43 650 3100590

