



Heurigen Zöchling, Juli 2020/KE

Einkehren und genießen

Seit Generationen werden im Weingut Zöchling in Teesdorf (Bezirk Baden bei Wien) Weine der unterschiedlichsten Qualitätsstufen und Reifegrade kultiviert und ausgeschenkt.

Handwerkliche Produkte perfekt inszeniert

Im Heurigenlokal wurde gemeinsam mit dem Gastroprofi **Wögerer** für ein zeitgemäßes Ambiente gesorgt. Die alte, finstere Ausschank musste weichen und wurde durch eine helle, moderne mit großzügigem Arbeitsbereich ersetzt. Dabei wurde auch die Logistik optimiert.

Frische Fliesenrückwände kombiniert mit luftigen Eisenregalen mit viel Glas unterstreichen den freundlichen Charakter. Die Köstlichkeiten des Hauses präsentieren sich in der großzügigen Vitrine. Eichenholz mit Ahorn kombiniert sorgt für Gemütlichkeit und schafft die harmonische Verbindung zum bestehenden Sitzbereich.

Dort sorgt ein Refreshing mit neuem Boden, Vorhängen, geschmackvoll ausgewählter Beleuchtung und eine stilvolle Wandgestaltung für einen frischen Touch.

Im neuen Heurigenlokal, wo Tradition und Innovation perfekt mit gemütlichem Flair vereint wurde, schmecken die kalten und warmen Köstlichkeiten des Hauses (Spezialität ist die gebratene Stelze nach Art des Hauses) gleich nochmal so gut!



Facts:

Heurigen Zöchling, Hauptstraße 28, 2524 Teesdorf, 02253/81473, www.weingut-zoechling.at

Betreiber: Carola und Herbert Zöchling

Größe Heuriger: 100 m²

Sitzplätze: 70

Gastroplanung und -einrichtung: Wögerer GmbH/Steyr, www.woegerer.at

Öffnungszeiten: Heurigenzeiten siehe Homepage

Fotos: Wögerer GmbH

Wögerer GmbH, Planung und Einrichtung von Gastronomie und Hotellerie, Wolfenstraße 46, 4400 Steyr, 07252/889-0, www.woegerer.at