



SCHLOSS KAPFENSTEIN

WINKLER-HERMADEN





Geschichte Schloss Kapfenstein



Die im 11. Jahrhundert durch das Geschlecht der Capfensteiner erbaute Burg hat im Laufe der Zeit vieles miterlebt. Türkenangriffe und Belagerungen, Verfall und Wiederaufbau und viele Besitzerwechsel. 1918 erbte Magdalena Winkler-Hermaden die Burg mit ihren Ländereien von Rittmeister Ludwig Arendt, einem gebürtigen Berliner, der den Besitz 20 Jahre davor, im Jahr 1898 erworben hatte. Zusammen mit ihrem Mann Prof. Dr. Arthur Winkler-Hermaden, der ein bedeutender Geologe war, führte Magdalena den Gutsbetrieb. Ihr gemeinsamer Sohn Burkhardt baute in der Nachkriegszeit mit seiner Frau Eva die Burg zu einem Buschenschank und weiter zu einem Gastronomiebetrieb aus. Heute als Schloss Kapfenstein bekannt, wird die ehemalige Kreitfeuerstation und Trutz-feste als Hotel und Restaurant geführt. Das Schloss beherbergt 16 Gästezimmer. Aus der ursprünglich gemischten Landwirtschaft mit Wald, Viehzucht, Acker-, Obst- und Weinbau entwickelte sich unter der Leitung von Georg und Margot Winkler-Hermaden ein Betrieb mit Schwerpunkt Wein. Mittlerweile werden 38 Hektar Weingarten biologisch zertifiziert bewirtschaftet. Seit Jänner 2025 ist der älteste Sohn Christof für den Erbhof verantwortlich.



Familie Winkler-Hermaden

Drei Generationen leben und arbeiten derzeit in Kapfenstein. Georg und Margot wirken im Hintergrund des Familienunternehmens. Die nächste Generation steht nun in erster Reihe! Seit Anfang dieses Jahres ist Christof, unterstützt von seiner Frau Katharina und den Kindern Beatrice und Arthur, für den landwirtschaftlichen Betrieb verantwortlich. Seine Brüder Thomas und Wolfgang arbeiten im Weingut mit, sind aber auch anderweitig tätig, Wolfgang vor allem in seiner Messerschmiede.

Ihre Schwester Katharina leitet mit Ehemann Johannes das Hotel und Restaurant im Schloss. Ihre Kinder Georg jun. und Andrea sorgen mit Schlosshund Kody dafür, dass ihnen auch sonst nicht langweilig wird.

Mutter, Großmutter und Urgroßmutter Eva Winkler-Hermaden ist letztes Jahr nach ihrem 95ten Geburtstag verstorben. Nicht nur der Familie, auch den Gästen fehlt ihre Anwesenheit.



Kulinarik im Schloss

Das Vulkanland wird liebevoll als „die Speisekammer der Steiermark“ bezeichnet. Fast alle in der Schlossküche verarbeiteten Zutaten kommen aus der Region, und darauf ist man stolz. Die „Schlossgeister“ verwöhnen mit köstlichen regionalen Speisen, gutem Wein und viel Herzlichkeit.

Kulinarische Veranstaltungen finden rund ums Jahr statt. Hierzu gehören der beliebte Jazzbrunch, das Picknickfest, das Jagdbuffet und die Adventmenüs.

Viele andere Anlässe gibt es zu feiern. Schloss Kapfenstein ist für Taufen, Hochzeiten und Geburtstage ein besonderer Ort, der kaum Wünsche offen lässt.

Ein Platz zum Verweilen, Wohlfühlen und Genießen.



Genuss im Weingarten und am Schlosskogel

„Ein traumhafter Platz, ein Korb gefüllt mit Köstlichkeiten der Schlossküche und des Kellers, ... wenn da der Himmel noch lacht, dann ist dies ein Tag, der noch lange in Erinnerung bleibt.“ – das waren die Gedanken von Martin Winkler-Hermaden, als er im Sommer 2007 das **„Picknick im Weingarten“** kreierte und einführte.

Bereits seit 18 Jahren wird das „Picknick im Weingarten“ angeboten und erfreut sich immer noch und immer wieder großer Beliebtheit. Es ist perfekt für ein gemütliches Fest im Grünen, einen Familienausflug oder einfach um Zeit zu zweit zu verbringen. Auch für den ein oder anderen romantischen Heiratsantrag im Weingarten wurde es bereits genutzt.

Neben dem **„Aussichtsplatz“** am Schlossparkplatz mit Erfrischungs- und Kaffeeautomaten gibt es den **„Genussplatz“** beim Weingartenhäusl am Schlosskogel. Bei einem schönen Spaziergang oder als „Nachschub“ beim Picknick findet man bei dieser Labestation gekühlte Weine, Wasser, Säfte, Bier und Kaffee.





Wohnen im Schloss

16 individuelle Gästezimmer, liebevoll mit alten Möbeln, aber auch mit dem Komfort der heutigen Zeit eingerichtet, laden zum Erholen ein. Die Zimmer tragen Namen früherer Besitzer oder geben Hinweise auf deren Geschichte. Man wohnt im Fürsten- oder Dichterzimmer, im „von Lengheim“ oder „von Weißenneck“, im Pförtnerhaus oder Burghofzimmer ... Jedes hat seine besondere Atmosphäre.

Der Blick aus dem Fenster schweift von Ungarn im Osten, über Slowenien im Süden, zum westlichen Hügelland und zu den Steiner Alpen an der kärntner-slowenischen Grenze.

Wohnen auf Schloss Kapfenstein ist reizvoll zu jeder Jahreszeit in jedem Raum, es ist Wohnen mit Geschichte.



Gourmettage unter der Woche

Zwei kulinarische Tage auf Schloss Kapfenstein

2 x Nächtigung mit Schlossfrühstück

1 x am Abend 5-gängiges Gustiermenü
(Montag oder Mittwoch) mit
Weinbegleitung

1 x 4-gängiges Abendmenü

Kat. A	Kat. B	Kat. B +	Kat. C
€ 332,-	€ 382,-	€ 396,-	€ 402,-

Anreise von Sonntag bis Mittwoch möglich.





Schloss Hotel Restaurant

Vinothek & „Langer Keller“

Ried Winzerkogel

Ried Schlosskogel „1 STK“

Herz-Jesu-Kapelle

Genussplatz

Ried Kirchleiten „G STK“

Picknickplätze

Aussichtsplatz

Drachen- &
Löwenkeller

Ried Rosenleiten „1 STK“

„Aufwärts in Pflichttreue, Menschenliebe, Wissensdrang“ ... Wappenspruch der Familie Winkler-Hermaden von 1917



Das Weingut Winkler-Hermaden

Folgt man der gewundenen Straße des Kapfensteiner Kogels zum Schloss Kapfenstein, trifft man auf halber Höhe auf das familiengeführte Weingut Winkler-Hermaden. Die biologisch-regenerativ bewirtschafteten Weingärten befinden sich konzentriert auf den Hängen zweier erloschener Vulkane, dem Kapfensteiner Kogel und dem Klöcher Hochwarth.

Mit viel Fingerspitzengefühl und wissenschaftlicher Herangehensweise arbeitet Kellermeister Christof Winkler-Hermaden die typisch salzigen, frischen und fruchtigen Aromen des Vulkanlandes hervor. Langlebige Weine, mit Fokus auf Herkunft und Komplexität sollen nach sorgsamer Handarbeit aus den historischen Kellern hervorkommen. Dafür reifen die Weine in puristischem Edelstahl oder Fässern aus eigener, auf dem Kogel gewachsener Kapfensteiner Eiche.

Für die Familie ist das Gut ein wertvolles Kleinod, das es zu erhalten und weiterzugeben gilt, sodass noch viele Generationen hier leben können. Deshalb war die Umstellung zur biologisch-regenerativen Wirtschaftsweise und der Fokus auf neue pilzwiderstandsfähige Rebsorten die einzig logische Konsequenz. Kommen Sie vorbei und lernen Sie das BIO Weingut Winkler-Hermaden kennen.

Neues aus dem Weingut

Das Weinjahr 2024 begann durch die milde Witterung mit ausreichend Feuchtigkeit zwei

Wochen früher als im Vorjahr. Ein Kälteeinbruch in der zweiten Aprilhälfte brachte Spätfrost und schädigte vor allem Muscaris, Morillon Kapfenstein und Blauen Zweigelt.

Am 22. August begannen wir die Lese bei Temperaturen von 27°C und beendeten die Hauptlese am 7. September 2024, so früh wie noch nie. Durch den frühen Lesestart konnten wir die für steirische Weine typische Frische erhalten, aber Muscaris und Morillon Kapfenstein fielen dem Spätfrost gänzlich zum Opfer.

Mit unseren Fassreserven bringen wir fein gereifte Weine auf den Markt:

Gewürztraminer Orange 2019:

Die Trauben aus der Ried Hochwarth blieben für die Gärung 30 Tage auf der Maische und reiften danach 54 Monate im Holzfass. Seidenbaumblüte, Orangenzesten, Nelken, Bergamotte mit feinem Gerbstoff und langem Abgang.

OLIVIN Reserve 2019:

Mit dem Jahrgang 2019 kommt wieder eine OLIVIN Reserve aus den Kellern. Dafür wurden die besten vier Fässer auskostenet und der OLIVIN darin für insgesamt 60 Monate gereift. Das Ergebnis ist dicht, dunkelbeerig und komplex – OLIVIN PUR.





Auf Besuch im Weingut

Nirgends lernt man das Weingut Winkler-Hermaden so gut kennen, wie in unserer **Vinothek im Meierhof**. Auf halber Höhe, an der Straße auf dem Weg hinauf zum Schloss Kapfenstein, findet sich auf der rechten Seite der große Vierkanthof aus dem 17. Jahrhundert, in dem sich unsere Vinothek, der „Lange Keller“ und das Büro befinden.

Hier kann man die aktuellen Weine, aber auch gereifte Raritäten verkosten. Unsere Mitarbeiter Sonja, Kerstin und Georgie oder die Familie selbst empfangen Sie in den historischen Räumen und führen Sie durch das kostbare Portfolio des Weinguts. Ergänzend finden sich in der Vinothek Brände, feine Marmeladen, Essige & Öle, Fruchtsäfte, die Würzen der Ferment-Tastic und die alkoholfreien SEIN Fermente.

Mit unserem Adventkalender kommt Kapfenstein zu Ihnen nach Hause.

24 kleine Überraschungen des Weinguts, der Schlossküche und aus den Händen von Freunden dürfen wir einmal im Jahr in ein vorweihnachtliches Überraschungspaket verpacken. Perfekt als Geschenk, um Menschen Kapfenstein näher zu bringen und Freude zu machen. Bestellbar bis 10. November, Versand am 20. November.

Aufwärts in Menschenliebe, Pflichttreue und Wissensdrang

Seit Generationen ist Winkler-Hermaden eine Familie von innovativen Unternehmern. Aus Liebe zur Veränderung, Suche nach neuen Herausforderungen und mit der Überzeugung, dass man mit seinem Tun die Welt besser machen kann und soll, entstanden viele neue Ideen und Unternehmungen.

ferment-tastic.at: Gemeinsam mit dem 3-Haubenkoch Peter Troißinger jun. vom Restaurant & Kunsthôtel Malerwinkel (malerwinkel.com) entwickeln wir seit 2017 fermentierte Würzsaucen.

Die Lupinen-, Soja-, Sweet Chili- und Hot Pepper Saucen und der BBQ-Rub zum Einreiben von Fleisch und Gemüse beim Grillen und Braten führen zu ganz neuen Geschmackserlebnissen.

saphium.eu: Bei Saphium Plant Partners arbeitet Christof mit seiner Frau Kathi an innovativen Saatgutbehandlungen, die über eine mikrobiologische Stickstoffdüngung zu einem Mehrertrag in der Landwirtschaft führen.

sein-sein.at: Zusammen mit Sonja Grabner entwickelt Christof eine neue Art des SEINs. Die erste Auskoppelung daraus ist ein fermentierter botanischer Drink ohne Alkohol und Zucker nach Rezeptideen aus der Ayurveda- und Yogalehre. Geeignet als alkoholfreie Speisbegleitung und zuckerfreie Erfrischung mit lebenden Kulturen. Bio, vegan, glutenfrei, ohne Farb- und Konservierungsstoffe!

messerschmiede-winkler-hermaden.at: Unweit des Weinguts hat Wolfgang Winkler-Hermaden einen alten Hof zu Werkstatt, Messerschmiede und Wohnhaus umgebaut. Dort fertigt er schöne Klingen für Jagd, Küchen und den Alltag aus feinstem (Damaszener-)Stahl.

Im Rahmen eines 2- oder 3-tägigen Schmiedekurses kann man sich sein Messer selbst erarbeiten. Gerne in Verbindung mit einem Besuch von Schloss Kapfenstein und Weingut Winkler-Hermaden.





Kunst 2025 im Langen Keller



7. März – 12. April: **„Im Aufwind“** Frühling und Naturerwachen
Vernissage am 7. März, 18 Uhr
Liz Poniz (Malerei), Elisabeth Saurugg (Keramik),
Ulrike Tinchon (Keramik),
14. April – 24. Mai: **„Schöpfung“**
Eine Hommage an die handwerkliche Kunst
Vernissage am 17. April, 18 Uhr
Petra Kastner (Gewebe), Elisabeth Saurugg (Keramik),
Wolfgang Winkler-Hermaden (Messerschmiede)
28. Mai – 28. Juni: **„Moments of Summertime“** Sommererinnerungen
Vernissage am 28. Mai, 18 Uhr
Ely Magos (Malerei), Elisabeth Saurugg (Skulpturen)
5. Juli – 4. Oktober: **„Struktur & Textur“** Skulpturen aus Stein
Vernissage am 5. Juli, 18 Uhr,
Finissage am 4. Oktober 18–21 Uhr
(Lange Nacht der Museen)
Maria Heinrich, Gerhard Koch
10. – 31. Oktober: **„Teppich mit Kunst verwoben“**
Vernissage am 11. Oktober, 18 Uhr
Prof. Wilfried Stanzer, Viktoria Zöhrer-Vogt
7. Nov. – 20. Dez.: **„Künstlerin zwischen zwei Welten:
Edith Kramer (1916–2014)“**
Vernissage am 7. November, 18 Uhr
Edith Kramer (Malerei), Elisabeth Saurugg (Skulpturen)

Termine 2025

- 7. März Saisonbeginn von Hotel u. Restaurant Schloss Kapfenstein
- 8. März Vortrag „Zurück zur Natur“ auf Schloss Kapfenstein
- 22. März Lange Nacht der Kulinarik:
„Food & Wine Pairing“ im Langen Keller
- 27. März Menü mit SEIN-SEIN, unser fermentierter botanischer Drink
- 2. April Präsentation des steirischen Weines in Graz
- 27. April Philharmonische Klänge in der Pfarrkirche
www.kultur-land-leben.at
- 14. Juni STK Jahrgangspräsentation
im Weingut Frauwallner, Straden
- 29. Juni Jazzbrunch auf Schloss Kapfenstein
- 7.–17. Juli Betriebsurlaub Hotel und Restaurant Schloss Kapfenstein
- 27. Juli Jazzbrunch auf Schloss Kapfenstein
- 31. August Picknickfest am Schlosskogel, nur bei Schönwetter
- 10. Okt. Jagdbuffet auf Schloss Kapfenstein
- 8. Nov. 5-gängiges Menü „Gans trifft Ente“ auf Schloss Kapfenstein
- 20. Nov. Versand des Kapfensteiner Adventkalenders
- 22. Nov. Vulkanland Steiermark Verkostung im Langen Keller
- 29. Nov. Adventmenü auf Schloss Kapfenstein
- 6. u. 13. Dez. Adventmenü auf Schloss Kapfenstein
- ab 15. Dez. Winterpause im Schloss bis 5. März 2026





SCHLOSS KAPFENSTEIN

Hotel Restaurant

Familie Winkler-Hermaden
A 8353 Kapfenstein 1
Steiermark
Tel. +43(0)3157-300 30-0
Fax +43(0)3157-300 30-30
hotel@schloss-kapfenstein.at
www.schloss-kapfenstein.at

HOTEL + RESTAURANT

7. März – 14. Dez. 2025

■ RESTAURANT

Freitag bis Sonntag und Feiertag:
von 12–14.30 Uhr (Küchenannahme)
Donnerstag bis Samstag:
von 17–19.30 Uhr (Küchenannahme)
Für Hotelgäste täglich
abends Küche

■ Frühstück 8–11 Uhr

April bis Oktober: täglich
März/Nov./Dez.:
Freitag bis Sonntag

■ Betriebsurlaub im Schloss

7. Juli – 17. Juli 2025
(Weingut geöffnet)



WINKLER-HERMADEN

Weingut

Familie Winkler-Hermaden
A 8353 Kapfenstein 106
Steiermark
Tel. +43(0)3157-2322
Fax +43(0)3157-2322-4
weingut@winkler-hermaden.at
www.winkler-hermaden.at

■ Weinverkostung & Verkauf

Mo bis Sa von 10–12 Uhr
und von 13–18 Uhr,
Sonntag geschlossen

