



Essen und Wein Gasztronómiai Útmutató

Deutsch | Magyar





Essen und Wein

Subotica ist eine Stadt voller überraschender Kontraste, die den Touristen eine wahrhaft warme Gastfreundschaft bieten!

Noch nicht vom Massentourismus verdorben, ist Subotica heute ein außergewöhnliches Ziel für all jene, die sowohl traditionelle als auch moderne Werte schätzen – eine Stadt, in der Charme und Hedonismus ein Lebensstil sind und Entspannung sowie Toleranz die wichtigsten Eigenschaften ihrer Bewohner.

Wenn Sie nach Subotica gereist sind, um all die gastronomischen Köstlichkeiten zu probieren, die diese Region zu bieten hat, haben Sie nicht unrecht. Berühmt für Pršut, Gulasch, Perkelt, Paprikasch, Mohnstrudel, "Fanci" und andere Delikatessen garantieren wir Ihnen Genuss für alle Sinne, satte Mägen und feuchte Kehlen.

Die Broschüre, die Sie vor sich haben, führt Sie zu den besten Restaurants und Weinkellern von Subotica, und es liegt an Ihnen, das schmackhafteste Gericht auszuwählen, das Sie nach Ihrer Rückkehr zu Hause selbst zubereiten können!

Gasztronómiai Útmutató

Szabadka egy olyan város, amely tele van meglepő ellentétekkel, és valódi meleg vendégszeretettel várja a turistákat!

Még mindig mentes a tömegturizmus eltorzító hatásaitól, Szabadka ma már kivételes úti cél mindazok számára, akik értékelik a hagyományos, de egyben modern értékeket, egy várost, ahol a báj és hedonizmus az életmód, a nyugalom és tolerancia pedig a lakosok legfontosabb jellemvonásai.

Ha Szabadkára látogatott, hogy megkóstolja azokat a gasztronómiai különlegességeket, amelyeket ez a vidék kínál, biztosan nem hibázott. Híresek a pörkölről, gulyásról, perkeltől, paprikásról, mákos rétesről, „fánkossal” és egyéb finomságokkal, garantáltan élvezni fogja az étkezést minden érzékszervével, tele hassal és nedves torokkal.

Az Ön előtt lévő brosúra végigvezeti Önt Szabadka legjobb éttermeiben és borospincéiben, és az Ön dolga lesz, hogy kiválassza a legfinomabb ételt, amelyet hazatérve megpróbáljon elkészíteni!

Essen und Getränke

Die Rezepte, nach denen das leckerste Essen zubereitet wird, vereinen salzige und süße Aromen der Völker und Nationalitäten dieser Region sowie traditionelle und moderne Küche. Sie werden sicherlich die Diversität der gastronomischen Angebote, erstklassigem Essen, Spitzenwein sowie der Musik der Tambura-Spieler, die Ihre Lieblingsmelodie spielen werden, genießen.

Am Stadtrand sehen Sie weite Obstgärten und Weinberge, die köstliche, biologisch angebaute Äpfel, Kirschen, Aprikosen, Pflaumen und einige der besten Rebsorten in der Umgebung liefern. Wenn Sie dies im Hinterkopf haben, müssen wir die fantastischen Weine und Brände dieser Region nicht besonders vorstellen – wir laden Sie nur ein, diese mit Genuss zu probieren!

Ételek és italok

Az étkezésekhez használt receptek a sós és édes ízek keverékét kínálják, az itt élő népek hagyományos és modern konyhája is egyesül. Biztosak lehetünk benne, hogy élvezni fogja a gasztronómiai kínálat sokszínűségét, a kiváló ételeket és borokat, valamint a tambura zenészek által előadott zenét, amely minden bizonnyal etaltálja az Ön ízlését.

A város dombjainál gyümölcsösöket és szőlőtvetvényeket láthat, amelyek ízletes, organikusan termesztett almákat, cseresznyéket, barackokat, szilvákat és néhány legjobb borfajtát kínálnak, amelyek a környéken találhatóak. Ha ezt szem előtt tartjuk, nem szükséges külön bemutatni ezen vidék fantasztikus borait és pálinkáit – csak arra kérhetjük, hogy kóstolja meg őket örömmel!

Diversität der restaurants

Subotica ist eine Stadt, die einfach gute Häppchen genießt. Es spielt keine Rolle, wohin Sie gehen – ob es ein Restaurant mit lokaler oder internationaler Küche im Stadtzentrum, eine Taverne am Stadtrand, ein typisches Landhaus in seinem unverwechselbaren Ambiente oder ein Fast-Food-Restaurant ist – wir sind sicher, dass Sie alle Aromen dieser Region schmecken und von ihnen begeistert sein werden.

Étteremsokfélesége

Szabadka egy olyan város, amely egyszerűen élvezni a jó falatokat. Nem számít, hová tér be, legyen szó helyi vagy nemzetközi konyhájú étteremről a város központjában, csárdáról a külvárosban, egy hagyományos hangulatú csárdáról vagy gyorsétteremről, biztosak vagyunk benne, hogy érezni fogja ennek a vidéknek minden ízt, és el lesz ájulva tőlük.





Restaurants mit traditioneller Küche

Traditionelle Gerichte sind eine Marke, die Gäste aus allen Richtungen anzieht. Sie haben den Geschmack von Speisen kennengelernt, die eine Mischung der besten Rezepte aus den Küchen aller Völker, die in dieser Region leben, sind, und sind davon begeistert. Warum sollten auch Sie nicht?

Hagyományos konyhás éttermek

A hagyományos ételek márkává váltak, amelyek minden irányból vonzzák a vendégeket. Megismerkedtek az étel ízével, amely az itt élő népek konyháiból származó legjobb receptek keveréke, és elbűvöli őket. Miért ne tetszene Önnek is?



1. Gurinović

Adresa: Bajski put 32
Telefon: +381 (0) 24 557-800
www.gurinovic.com



2. Bates

Adresa: Vuka Karadžića 17
Telefon: +381 (0) 24 556-008
e-mail: restoranbates@nadlanu.com



3. Abraham

Adresa: Horgoški put 132
Telefon: +381 (0) 24 755-012



4. Dvor

Adresa: Blaška Rajića 57
Telefon: +381 (0) 24 552 530
office@restorandvor.rs
www.restorandvor.rs



5. Tresetište

Adresa: Praška 1
Telefon: +381 (0) 65 350 61 03
restorantresetiste@gmail.com



6. Gat

Adresa: Gundulićeva 42
Telefon: +381 (0) 24 455 73 45
gatsubotica@gmail.com
www.gatsubotica.rs



7. Ergela Kelebija

Adresa: Put Edvarda Kadelja 437
Telefon: +381 (0) 24 789 063
ergela@lipicaner.com
www.ergelakelebija.rs



5. Konoba Tinel

Adresa: Huga Badalića 14
Telefon: +381 (0) 24 600 007
www.konobatinel.rs





Tschardas

tschardas waren schon immer Oasen des Friedens, des Grüns, der Frische, des guten Essens, der Unterhaltung und des guten Vergnügens. Diese Orte existieren seit Jahrhunderten und dienen als Schutz vor Sonne und Regen.

Heute sind sie Orte für Antistress-Therapie, Entspannung von den Sorgen des Alltags und leckeres Essen, besonders für Liebhaber von Fischsuppe und frisch gegrilltem Flussfisch.

Csárdák

A csárdák mindig a nyugalom, a zöldellő tájak, a friss levegő, a jó ételek, a szórakozás és a jó kedv oázisai voltak. Több száz éve léteznek ezen a vidéken, és menedéket adtak a napsütés és az eső elől.

Ma ezek a helyek stresszoldó terápiák, a mindennapi gondokból való kiszabadulás és egy jó falat helyszínei, különösen a halászlé és a frissen sült folyami hal kedvelőinek.



**Gujaš
tschardas / csárda**

Ludaški šor 206, Šupljak;
+381 (0) 24 4758-093
www.gulyascsarda.co.rs



**Riblja
tschardas / csárda**

Obala Lajoša Vermeša bb
+381 (0) 24 755-040
www.elittepalic.rs



**Paprika
tschardas / csárda**

Vikend naselje bb
+381 (0) 63 727-42-35;
www.palic.rs



**Tschardas / Csárda
Antuša**

Peščarina 200, Palić
+381 (0) 60 544 51 88
www.carda-antus.rs





Bauernhöfe

Früher war das Leben auf dem Land und auf den Höfen hart und schön, und heute könnte man ausschließlich schön leben und sich von den Anstrengungen des modernen Lebens erholen, denn das ländliche und hofartige Ambiente von Subotica füllt den Reisekoffer mit touristischen Perlen. Das Zusammenspiel verschiedener Kulturen mit ihrer Architektur, Volksküche, traditioneller Musik und naiver Kunst zieht immer mehr Liebhaber des altmodischen Lebensstils an. Besuchen Sie die Höhlen, die den alten Geist von Subotica widerspiegeln und kehren Sie ein paar Jahrzehnten in die Vergangenheit zurück.

Salašok

Régen a falvakban és a szállásokon nehéz és szép életet éltek, ma pedig kizárólag szép életet lehet élni, pihenve a modern élet fáradalmaitól, mivel a szabadkai vidéki és szálláshelyi környezet tele van turisztikai kincsekkel. A különböző kultúrák keveredése, az építészetük, a helyi konyhák, a hagyományos zene és az naiv művészetek egyre inkább vonzzák a régi életstílust kedvelő turistákat. Látogasson el azokba a szállásokra, amelyek bemutatják Szabadka régi szellemét, és térjen vissza néhány évtizeddel ezelőttre.



Rokin salaš

Der hundertjährige Rokin-Salaš befindet sich am Ostufer des Ludaš-Sees. In dem authentischen Haus gibt es eine ethnologische Sammlung, eine Sammlung archäologischer Funde aus der Umgebung des Sees sowie eine Sammlung, die den natürlichen Werten des Reservats gewidmet ist. Hier gibt es keinen Strom, aber dafür werden alte Gerichte und Kuchen im Ofen zubereitet. Der Hof kann von 15. April bis 31. Oktober besucht werden.

Százéves Rokin szállás

A Ludaški-tó keleti partján található. Az autentikus házban etnográfiai gyűjtemény, a tó környékén talált régészeti leletek gyűjteménye, valamint a rezervátum természeti értékeinek szentelt gyűjtemény található. Itt nincs áram, de az öreg ételek és sütemények kemencében készülnek. A szállás április 15-től október 31-ig látogatható.

Hajdukovo, Nosa
+381 (0) 64 12 23 504
rokinsalas@gmail.com
<https://roka-tanya.webnode.hu>



Majkin und Cvetni salaš

befinden sich am Rande von Palić. Gourmets können hier in einer guten Kartoffelsuppe, Kalbsperkelt, Singvogel-Paprikasch mit Knödeln, Hofbohnen, gebratener Ente und Fischsuppe schlemmen.

Majkin és Cvetni szállás

A Palić határán található. Az inyencek élvezhetik a jó krumplicevest, borjú pörköltet, énekes paprikást galuskával, szállásos babot, sült kacsát és halászlevet.

Jožef Atila 79, Palić
+381 (0) 24 753-276; www.majkinsalas.rs



Salaš Jelen

Es liegt in der Nähe des Palić Sees. Neben der authentischen Ethnoatmosphäre können Sie hier auch Kalbfleisch oder Lammfleisch unter eines Ofenklappe genießen, hausgemachtes Brot oder sogar mit den Gastgebern zusammen kochen.

Jelen szállás

A Palić-tó közelében található. Az autentikus etno hangulat mellett itt élvezhetik a borjút vagy a bányát a cserépedényben, házi kenyeret, vagy akár csatlakozhatnak a házigazdákhöz az étel készítésében.

Lopudska 7, Palić
+381 (0) 24 753-586; www.jelensalas.com





Restaurants von internationaler küche

Wenn Sie alle Spezialitäten der lokalen Küche probieren, die wir Ihnen empfohlen haben, machen Sie eine Pause und besuchen Sie mindestens eines der internationalen Restaurants in Subotica. Ein stilvolles Interieur, hervorragender Service, Essen und Wein werden alle Ihre Sinne befriedigen.

Internacionális konyhájú éttermek

Miután kipróbálta az összes helyi ételt, amit ajánlottunk, engedjen meg magának egy kis kikapcsolódást, és látogasson el legalább egy szabadkai nemzetközi étterembe. A modern belső tér, a kiváló kiszolgálás, ételek és borok minden érzékszervét kielégítik.



1. Boss

Adresa: Matije Korvina 7-8
Telefona + 381 (0) 24 551-111
www.bosscaffe.com



2. Denis

Adresa: Braće Radića 24
Telefon: +381 (0) 24 555-155
www.denispizzeria.com



3. Renesansa

Adresa: Matije Korvina 13
Telefona +381 (0) 24 555-001
www.renaissance.co.rs



4. Stara picerija

Adresa: Matija Korvina 5
Broj telefona +381 (0) 24 551-835
e-mail: starapizzeria@gmail.com



5. Spartak S

Adresa: Petefi Šandora 8
Telefon: +381 (0) 24 558 998
Restoran.spartak@yahoo.com



6. All' oro

Adresa: Prvomajska 101
Telefon: +381 (0) 24 535 555
allorocaffe@gmail.com
www.alloro.rs



7. Arte del gusto

Adresa: Segedinski put 21
Telefon: +381 (0) 24 535 555
Artedelgusto.subotica@gmail.com
www.artedelgusto.rs



8. Don

Adresa: Lovre Bračuljevića 17
Telefon: +381 (0) 24 525 100
info@doncaffe.rs
www.doncaffe.rs



9. Zona

Adresa: Segedinski put 88
Telefon: +381 (0) 24 410 17 01
zonahraneipica@gmail.com



10. Mala gostiona

Adresa: Park heroja 15
Telefon: +381 (0) 24 753 447
office@elittepalic.rs
www.elittepalic.rs



11. Vila Viktorija plus

Adresa: Jezerska 15
Telefon: +381 (0) 24 754 497
office@vilaviktorija.com
www.vilaviktorija.com



12. Hedera

Adresa: Omladinskih brigade 19
Telefon: +381 (0) 24 475 82 33
hederaclubdoo@gmail.com
www.hedera-club.com



13. Paligo palata

Adresa: Horgoški put 85
Telefon: +381 (0) 66 653 03 81
office@paligopalata.rs
www.paligopalata.rs



Konditoren

Konditoreien in Subotica verkörpern den Geist der "guten alten Zeiten". Unter ihnen gibt es immer noch diejenigen, die eine Tradition von tadelloser Service, Marmortischen, Spitzenvorhängen und großen Fenstern mit Blick auf die Hauptpromenaden der Stadt gepflegt haben. In den Konditoreien kann man klatschen, sich treffen, Zeitung lesen, aber auch Kaffee mit einem Lieblingsgenuss trinken.

Cukrászdák

A cukrászdák Szabadkán a "jó, régi idők" szellemét idézik. Közöttük még mindig vannak olyanok, amelyek megőrizték a kifogástalan kiszolgálás hagyományát, a márvány asztalokat, a csipkés függönyöket és a nagy ablakokat, amelyek a város fő sétálóutcaira néznek. Itt beszélgetnek, pletykálnak, találkoznak, olvasnak újságot, de mindenekelőtt kávéat isznak kedvenc édességükkel.

Pelivan

Adresa: Trg slobode 4
Telefon: +381 (0) 24 539-021

Bodis

Adresa: Rudić ulica 1
Telefon: +381 (0) 24 559-258

Daraboš Nova

Adresa: Matije Gupca 18
Telefon: +381 (0) 24 523-202

Makarena

Adresa: Đure Đakovića bb
Telefon: +381 (0) 24 554-500

Cecina poslastičarnica

Beogradski put 118
Telefon: +381 (0) 63 860 85 59

Die Weinregion

die Weinregion Subotica-Horgoš ist Teil einer weiten pannonischen Ebene, die sich zwischen den Flüssen Donau und Tisa erstreckt und hier den Gürtel nördlich von Subotica und Palić bedeckt. Mit der Erfahrung von Weinbauern und Winzern, mit einer natürlichen Auswahl von Rebsorten, die am besten zum lokalen Klima und überwiegend sandigem Gelände passen, wurden hochwertige Weine kreiert. In unserer Region gibt es eine große Anzahl von Weingütern, von kleinen Familienweingütern und gemütlichen Weinkellern bis hin zu erstklassigen Weingütern, die außerhalb unseres Landes bekannt sind.

Borkészítőhelyek

A szabadkai-horgosi borvidék a Dunától és a Tiszától közötti hatalmas pannon síkság része, és itt fedi le Szabadka és Palić környékét. A borászok tapasztalatával és a helyi éghajlathoz és a főként homokos talajhoz legjobban alkalmazkodó szőlőfajták természetes kiválasztásával kiváló minőségű borok születnek. Régiókban jelentős számú borászat található, a kisebb családi borászatoktól és kellemes borospincéktől a világklasszis borászatokig, amelyek nemcsak hazánk határain belül, hanem azon kívül is ismertek.

Geschichte der Weinherstellung

Während der 300-jährigen Geschichte der Weinproduktion auf den Sandböden um Subotica und Palić war die produktivste Periode der Weinproduktion von den 1880er bis in die 1980er Jahre. Heute erleben wir hier eine Renaissance der Weinproduktion durch die Mischung aus traditioneller und moderner Technologie.

A borászkodás története

A borászkodás 300 éves történelme során a szabadkai és palići homokos területeken a borászat legtermékenyebb időszak a 1880-as évektől az 1980-as évekig tartott. Ma itt vagyunk tanúi a borászat reneszánszának, amely a hagyományos és modern technológia ötvözésével valósul meg.

Eiheimische weine

einheimische Weine sind frisch, herb, leicht sauer, haben Fruchtbestandteile und sind lebendig. Die Weine, die den Charakter des Sandes am besten veranschaulichen, sind die alten Weinsorten: weißer Kevedinka-Wein und Kadrak-Rotwein. Zusammen mit ihnen blieben andere alte autochthone Weinsorten erhalten. Heute gibt es in dieser Weinregion auch neue Rebsorten wie Chardonnay, Riesling, Cabernet und Merlot. In den letzten Jahren haben sowohl alte als auch neue Weinsorten der Subotica-Horgoš Sandböden zahlreiche nationale und internationale Auszeichnungen und Anerkennungen erhalten.

Autentikus borok

Az autentikus borok frissek, üdék, enyhén savanykásak, gyümölcsös összetevőkkel rendelkeznek és élénkek. A homok karakterét legjobban tükröző borok a régi szőlőfajták: a fehér kevedinka és a vörös kadarka. Ezek mellett más régi autentikus borfajták is fennmaradtak. Ma már új fajták is megtalálhatók ezen a borvidéken, mint például: chardonnay, rizling, cabernet és merlot. Az utóbbi években mind a régi, mind az új borfajták a szabadkai-horgosi homokvidék borai számos hazai és nemzetközi díjat és elismerést nyertek.

Compliance von Lebensmitteln und Wein

Der beste Weg, Wein zu genießen, besteht darin, ihn mit seinem besten Begleiter zu kombinieren - einer lokalen Küche

- Intensive Geschmacksgerichte erfordern intensivere Weine.
- Saure Gerichte erfordern mehr saure Weine.
- Süße Speisen sollten Wein begleiten, der gleichermaßen süß oder süßer ist.
- Vermeiden Sie Tanninweine mit fettigem Fisch und scharfen Gewürzen.
- Servieren Sie trockene und süße Weine, um die Gewürze zu beruhigen.
- Gut gesalzenes Fleisch macht die Weine weicher und beruhigt die Tanninweine.

Prickelnde, saure Weißweine passen gut zu salzigen, öligen oder gerösteten Lebensmitteln.

Ételek és borok párosítása

A legjobb módja annak, hogy élvezzük a bort, ha párosítjuk a legjobb társával – a helyi konyhával.

Az intenzív ízű ételek intenzívebb ízű borokat igényelnek.

A savanyú ételek savanyúbb borokat igényelnek.

Az édes ételekhez olyan bort érdemes választani, amely ugyanolyan édes vagy édesebb.

Kerüljük a tanninos borokat zsíros halakhoz és csípős fűszerekhez.

Száraz és édes borokat találjunk, hogy enyhítsük a fűszerek csípősségét.

A jól sózott húсок lágyítják a borokat és enyhítik a tannin ízet.

A friss, savanykás fehér borok jól illenek sós ételekhez, zsíros vagy sült ételekhez.



Weingut Zvonko Bogdan

Das Weingut Zvonko Bogdan liegt in einer traditionellen Weinregion zwischen den Seen Palić und Ludaš. Die Geschichte dieses Weinguts beginnt mit der Qualität, angefangen bei der Auswahl der besten Lagen für die Weinberge, über die modernste Weinausrüstung bis hin zum beeindruckenden Gebäude des Weinguts, das im traditionellen Stil erbaut wurde, der für die Architektur von Palić charakteristisch ist.

Im Gebäude des Weinguts gibt es neben der Produktionsabteilung einen Klubraum für touristische Besichtigungen und einen Verkostungsraum mit Blick auf den Barrique-Keller. Innerhalb des Weinguts befinden sich mehrere Säle und ein elegantes Restaurant im Innenbereich, das 240 Gäste aufnehmen kann.

Das Weingut ist mit moderner Technologie für die Produktion hochwertiger Weine ausgestattet, die ausschließlich aus Trauben dieser Weinberge hergestellt werden. Die Weine dieses Weinguts haben in kürzester Zeit zahlreiche Auszeichnungen von Wien über London, San Francisco bis Tokio gewonnen.

Das Weingut trägt den Namen des bekannten Subotica-Sängers von Volksliedern, Herrn Zvonko Bogdan. Seine Kunst und sein Name sind Synonyme für ein außergewöhnliches Erlebnis, ebenso wie die Weine des Weinguts Zvonko Bogdan.

Zvonko Bogdan Borászat

A Zvonko Bogdan Borászat egy hagyományos borvidéken található, amely a Palići és Ludaši tavak között terül el. A borászat története a minőségtől kezdődik, elsősorban a legjobb szőlőültetvények kiválasztásával, a legmodernebb borászati felszerelésekkel és a Palići építészeti stílusában épített lenyűgöző borászaház épületével.

A borászat épületében, a termelési részleg mellett található egy klubterem, amely turisztikai látogatásokra van szánva, valamint egy borkóstoló terem, amely a barik szőlőpincére néz. A borászat területén több terem és egy elegáns étterem is található, amely zárt típusú, és 240 vendég befogadására alkalmas.

A borászat modern borászat-technológiai eszközökkel van felszerelve, kizárólag az itt termesztett szőlőből készült borok magas színvonalú előállítására. A borászat borai rövid idő alatt számos díjat nyertek Bécsből Londonon, San Franciscón át Tokióig.

A borászat neve a híres szabadtéri népdalénekesről, Zvonko Bogdanról kapta a nevét. Művészte és neve a prémium élmény szinonimája, akárcsak a Zvonko Bogdan Borászat borai.





Weine | Borok

Classic Line / Classic vonal:

„8 tamburaša“, Rosé, „Život teče“

Premium line / Premium vonal:

**Sauvignon blanc, Pinot blanc, Pinot grigio,
Chardonnay, Rosé Sec, Cuvée No1**

Icon line / Icon vonal:

Campana Albus, Campana Rubimus

Empfehlung

Der Pinot Blanc des Weinguts Zvonko Bogdan hat eine kristallklare goldgelbe Farbe. Die dezenten Aromen dieses Weins sind bereichert mit Noten von Apfel und Birne sowie leichten Nuancen von Wiesenblumen. Dies ist ein idealer Wein für alle Gelegenheiten.

Ajánlás

A Zvonko Bogdan Borászati Pinot Blanc borának kristálytisza, aranyárga színe van. A bor finom illatai az alma, körte és a réti virágok enyhe árnyalataival gazdagodnak. Ez egy ideális bor minden alkalomra.

Verkostung

Drei oder fünf Weinsorten im Rahmen der Basic- und Standard-Tour; optionale Auswahl von drei „Weintellern“;

Borkóstoló

Három vagy öt bor a Basic és Standard túrán belül; opcionálisan háromféle „boros tál” kínálata.

Besuche

Sonntag – Mittwoch: 10:00- 16:00

Donnerstag – Samstag: 10:00- 18:00

Látogatások

Vasárnap- Szerda: 10:00- 16:00

Csütörtök- Szombat: 10:00- 18:00

PALIĆ, Kanjiški put 45
+381 (0) 62 789 979
info@vinarijazvonkobogdan.com
www.vinarijazvonkobogdan.com

Weingut Tonković

Im Gebiet der Bački Vinogradi erstreckt sich der Weinberg des Weinguts Tonković. Es handelt sich um ein typisches europäisches Familienweingut mit Weinkeller. Da die Zukunft des weltweiten Weinbaus in authentischen lokalen Weinen gesehen wird, wird hier ausschließlich eine Traubensorte angebaut – die autochthone Sorte Kadarka.

Die meisten Rotweine sind schwer, doch Kadarka ist leicht und trinkbar – das ist ihre Besonderheit. Es wird angenommen, dass Kadarka im 17. Jahrhundert in diese Gegend kam, eine Zeit lang weit verbreitet war und dann in Vergessenheit geriet. Über diese und viele andere interessante Geschichten erzählen die Gastgeber ihren Besuchern.

Der Kadarka des Weinguts Tonković wird in exklusiven Restaurants in Bordeaux, der Hauptstadt aller Rotweine, serviert. Die Verkostungen finden in einem Landhaus direkt im Weinberg statt. Auf Wunsch können auch Spezialitäten der lokalen Küche serviert werden, die den Kadarka in seinem besten Licht präsentieren.

Tonković Borászat

A Tonković Borászat szőlőültvényei a Bácskai Szőlőhegyek dombjain terülnek el. Ez egy európai családi borászat, amely kizárólag egy helyi szőlőfajtát, a kadarkát termeszti.

A legtöbb vörös bor nehéz, de a kadarka könnyű és könnyen fogyasztható, ez a fajtának a sajátossága. Úgy tartják, hogy a kadarka már a XVII. században eljutott ide. Egy ideig elterjedt volt, majd feledésbe merült. Erről és sok más érdekességről szívesen mesélnek a házigazdák a látogatóknak.

A Tonković Borászat kadarkáját a bordeaux-i, a vörösborok fővárosában található éttermekben is felszolgálgják. Itt, a borkóstoló egy vidéki házban zajlanak, amely közvetlenül a szőlőültvény mellett található. Előzetes egyeztetés alapján helyi ételeket is kínálnak, amelyek mellett a kadarka a legjobb tulajdonságait mutatja meg.





Weine | Borok

Kadarka:

Rosé, Fantazija (Fantasy)

Simfonija (Symphony)

Rapsodija (Rapsody)

and Kadarka Icon

Empfehlung

Fantazija wird von Kennern als Wein mit karminroter Farbe beschrieben, intensivem Aroma von frischen reifen roten Kirschen, begleitet von Aromen von Kaffee, Karamell und Gewürzen. Dieser Wein ist elegant und subtil und im Mund sanft wie Seide.

Ajánlás

A Fantazija bort a szakértők karminvörös színű borként írják le, intenzív illattal, friss érett cseresznye aromáival, amit kávé, karamella és fűszer illatok követnek. Ez a bor elegáns és finom, az íze pedig olyan lágy, mint a selyem.

Verkostung

Drei Weine oder nach Vereinbarung.

Borkóstoló

Háromféle bor vagy előzetes egyeztetés alapján.

Besuche

Nach Voranmeldung und Vereinbarung.

Minimal- und Maximalanzahl der Besucher: Winter 10-30; Sommer 10-50.

Látogatások

Előzetes bejelentkezés és egyeztetés szükséges.

Minimum és maximum látogatószám: télen 10-30 fő, nyáron 10-50 fő.

BAČKI VINOGRADI, Bački Vinogradi bb
+381 (0) 64 811 50 87
office@vinarijatonkovic.com
www.vinarijatonkovic.com

Weingut Reljić

Das Weingut Reljić ist ein kleines Familienweingut, das 2015 gegründet wurde und das Resultat einer langen Liebe und Tradition zum Wein ist. Es liegt nur wenige hundert Meter von den Ufern des Omladinsko- und Palić-Sees entfernt.

Dem Familientradition folgend, entschied sich der Besitzer, sein Hobby in ein rentables Handwerk umzuwandeln und sein Wissen und seine Fähigkeiten an kommende Generationen weiterzugeben.

Obwohl es den Fußstapfen seiner Vorfahren folgt, nutzt das Weingut Reljić moderne vinologische Praktiken, neueste Ausrüstung und zeitgemäße Methoden der Weinlagerung. Die Weine dieses Weinguts haben bereits zu Beginn die Herzen der einflussreichsten Persönlichkeiten aus der Welt des Weins erobert und Auszeichnungen bei renommierten Weinwettbewerben gewonnen.

Im Weinberg ist der Bau eines modernen Gebäudes geplant, das eine Verkostungshalle, einen Produktionsraum, einen Barrique-Keller zur Weinlagerung und eine große Terrasse mit direktem Blick auf den Weinberg umfassen wird. Die Verkostungshalle wird im Winter 80 Gäste und im Sommer 120 Gäste sowie weitere 30 Plätze für kleinere Gruppen auf der Terrasse des Weinguts fassen können. Während des Bauprozesses bietet das Weingut Reljić seinen Gästen Verkostungen direkt im Weinberg an.

Der Markenname „Rebus“, der für die Etiketten seiner Weine verwendet wird, entstand mit der Idee, jedes Jahr eine andere Cuvée (Sortenzusammensetzung und/oder prozentuale Anteile) zu erstellen, aber dabei stets denselben Weinstil zu verfolgen. In naher Zukunft sind auch neue Etiketten mit anderen Namen und Weinstilen geplant.

Reljić Borászat

A Reljić Borászat egy kis családi borászat, amely 2015-ben jött létre, hosszú éveknyi bor iránti szeretet és hagyomány eredményeként. A borászat mindössze néhány száz méterre található az Omladinsko és Palić tavak partjaitól. A családi borászat hagyományait követve a tulajdonos úgy döntött, hogy hobbiból jövedelmező mesterséget csinál, és tudását és készségeit az őt követő generációkra örökíti.

Bár a múltbéli generációk nyomdokain halad, a borászat új borászati gyakorlatokat követ, a legmodernebb felszerelésekkel és kortárs borkészítési technológiával. A borászat polcain fehér, rosé és vörös borokat találhatunk. Már az első pillanatoktól kezdve borai elnyerték a legbefolyásosabb borvilág képviselőinek szívét, és számos díjat nyertek a legnevesebb borversenyeken.

A szőlőültetvényen egy modern építészeti stílusban építendő épület tervezése zajlik, amely borkóstoló teremmel, borászati termeléssel, barik pincével és egy nagy terrasszal rendelkezik, amely közvetlen kilátást biztosít a szőlőültetvényre. A borkóstoló terem kapacitása télen 80 fő, míg nyáron 120 vendéget fogadhat, plusz további 30 főt a borászat teraszán, kisebb csoportok számára. Az építkezés ideje alatt a Reljić Borászat a szőlőültetvényen kínál borkóstolót látogatóinak.

A Rebus név, amelyet a borászat borainak címkéjéhez használ, azt a célt szolgálja, hogy minden évben másfajta házasítást (szőlőfajta összetétel és/vagy arányok) készítsenek, de stílusban mindig azonos borokat készítenek. A következő időszakban új címkék és új borstílusok várhatók.





Weine | Borok

Rebus Beli , Rebus Rosé, Rebus Crveni, Rebus Reserve

Empfehlung

Rebus Crveni ist eine Cuvée aus Rotweinsorten, bei der sich jedes Jahr die Sortenzusammensetzung und/oder der prozentuale Anteil ändert. Das Ziel ist jedoch immer, einen Wein mittlerer Struktur zu erzeugen, mit abgerundeten Tanninen und einem fruchtigen Aroma im Vordergrund, gefolgt von Aromen, die aus der Reifung stammen.

Ajánlás

A Rebus Vörös egy vörös szőlőfajták házasítása, amelynek szőlőfajta összetétele és arányai minden évben változnak, de mindig egy közepes testű, kerek tanninú bort céloznak, amelynek gyümölcsös aromái dominálnak, a háttérben pedig az érlelésből származó aromák jelennek meg.

Verkostung

Drei Weine oder nach Vereinbarung.

Borkóstoló

Háromféle bor vagy előzetes egyeztetés alapján.

Besuche

Nach Voranmeldung und Vereinbarung.

Die maximale Anzahl der Gäste (derzeit) ist 10.

Verkostungszeit nach Vereinbarung.

Látogatások

Előzetes bejelentkezéssel és egyeztetés alapján.

A maximális látogatószám (jelenleg) 10 fő.

A borkóstoló időpontja előzetes egyeztetés szerint.

PALIĆ, Kanjiški put 66
+381 (0) 65 988 80 14
office@vinarijareljic.com
www.vinarijareljic.com

Vinski Dvor

Vinski Dvor ist ein Weingut, Weinkeller, Restaurant und Gästehaus, das von einem großen Weinberg umgeben ist. Das Weintourismusgeschäft begann hier vor mehr als 15 Jahren, was sie zu den ersten in Serbien machte und sie damit einzigartig macht.

Schon seit vielen Jahren wird hier Traubenanbau betrieben. Der Wein wurde traditionell produziert, und zu Beginn des 21. Jahrhunderts wurde das Weingut mit modernen Maschinen ausgestattet, was zusammen mit qualitativ hochwertigen Traubensorten zu hochwertigen Weinen führt. Diese Weine haben eine geografische Herkunftsbezeichnung und gewinnen bedeutende Auszeichnungen. Zehn Traubensorten werden angebaut, darunter vier autochthone Sorten.

Die Weinverkostung wird in einem rustikalen, gewölbten Weinkeller bei Kerzenlicht organisiert. Neun verschiedene Weine werden zusammen mit Käse, Oliven und frischen Äpfeln verkostet. Das Restaurant bietet eine große Auswahl an Spezialitäten der ungarischen Küche, was das Erlebnis der Besucher vervollständigt und lange in Erinnerung bleibt.

Vinski Dvor

A Vinski Dvor egy borászat, borospince, étterem és szálláshely, amelyet egy nagy szőlőültetvény vesz körül. Több mint 15 évvel ezelőtt kezdtek el a borászati turizmust, ezzel ők voltak az elsők, ami egyedivé teszi őket Szerbiában.

A Vinski Dvorban évek óta szőlőt termesztenek, és a borokat hagyományos módon készítették. A XXI. század elején a borászat modern gépekkel lett felszerelve, és a kiváló szőlőfajták biztosítják a borok magas minőségét. E borok földrajzi eredetvédeltséggel rendelkeznek, és számos díjat nyertek. Tíz különböző szőlőfajtát termesztnek, amelyek közül négy autochton fajta.

A borkóstolók gyertyafény mellett, egy rusztikus boltíves borospincében zajlanak. Sajtokkal, olívákkal és friss almákkal kóstolhatók a borok. Az étterem magyar konyha specialitásaival gazdagítja a látogatók élményét, amely sokáig emlékezetükben marad.





Weine | Borok

Chardonnay, Riesling, Sauvignon, Csersegi Fűszeres, Irsai Oliver, Burgundy Merlot, Portugizer, Frankovka and other.

Empfehlung

Don Oliver ist ein Tafelweißwein und Aperitif, der aus einer Cuvée von Don Oliver und Čersegi Fisereš besteht. Dieser Wein ist eine Eigenkreation des Besitzers von Vinski Dvor. Er hat ein starkes Fruchtaroma, ist leicht säuerlich und sollte jung getrunken werden.

Ajánlás

A Don Oliver egy asztali fehér aperitív bor, amely a Don Oliver és a Čersegi Fisereš házasításából készült. Ez egy egyedi bor, amelyet a borászat tulajdonosa alkotott. Erőteljes gyümölcsös aromával rendelkezik, enyhén savanyú, és legjobb fiatalon fogyasztani.

Verkostung

Neun Weine.

Borkóstoló

Kilencféle bor.

Besuche

Wenn das Restaurant geöffnet ist. Eine vorherige Anmeldung wird empfohlen.

Maximale Besucherzahl: Bis zu 50 Personen.

Látogatások

Amikor az étterem nyitva van. Előzetes bejelentkezés ajánlott.

A maximális látogatószám 50 fő.

HAJDUKOVO, Horgoški put 221
+381(0) 63 855 49 29
vinskidvor.od@mts.rs
www.vinskidvor.rs

Weingut Maurer

Das Weingut Maurer befindet sich in der Subotička Peščara, östlich des Palič- und Ludaš-Sees. Der Weinberg wird traditionell bearbeitet, manuell oder mit Hilfe von Pferden, und die Weine reifen auf natürliche Weise, durch natürliche Fermentation mit wilden Hefen.

Der Geschmack der Weine des Weinguts Maurer wird durch den Terroir bestimmt – die Aromen von Blumen und Kräutern, die im Weinberg wachsen. Mit viel Arbeit und Liebe entstehen hier hochwertige Weine, die zahlreiche Auszeichnungen gewonnen haben.

Derzeitige Besitzer sind die vierte Generation der berühmten Weinbauernfamilie. Daher finden sich hier alte Weinsorten, die zugleich auch autochthon sind.

Die Verkostungen werden in einem authentischen Weinkeller im Familienhaus organisiert.

Maurer Borászat

A Maurer Borászat a Szabadkai homokvidéken található, a Paliči és Ludaši tavak keleti partján. A szőlőültetvények klasszikus módon, kézzel vagy lovak segítségével műveltek, és a borok természetes módon érnek, természetes erjedéssel és vad élesztők segítségével.

A Maurer Borászat borainak ízét a terroir határozza meg – a virágok és fűfélék aromái, amelyek a szőlőültetvényen nőnek. Sok munka és szeretet eredményeként születnek itt a prémium borok. A borászat borai számos díjat nyertek.

A jelenlegi tulajdonosok a híres borászcsalád negyedik generációja. Itt találhatóak a régi, autochthon borfajták is. A borkóstolókat egy autentikus borospincében szervezik a családi házban.





Weine | Borok

Sremska Zelenika, Kadarka, Medenac,
Kövedinka, Slankamenka

Empfehlung

Sremska Zelenika von Weingut Maurer ist ein duftender, aromatischer und eleganter Weißwein mit schöner Säure, der den Geschmack von grünen Äpfeln und Weingartenpfirsichen trägt.

Ajánlás

A Maurer Borászat Sremska Zelenika borának illata aromás, elegáns, szép savakkal rendelkezik, zöld alma és szőlőbarack ízével.

Verkostung

6 bis 10 Weine

Borkóstoló

6-10 borfajta.

Besuche

Nach Voranmeldung und Vereinbarung.

Minimal- und Maximalanzahl der Besucher: 10 bis 20

Personen.

Látogatások

Előzetes bejelentkezéssel és egyeztetéssel.

A látogatók minimális és maximális száma: 10-20 fő.

HAJDUKOVO, Kaštelski put 1
+381 (0) 69 533 68 73
office@maurer.rs
www.maurer.rs

Weingut Hompot

Das Weingut Hompot ist eines der jüngsten in der Region und befindet sich an der östlichen Küste des Ludaš-Sees, der als spezielles Naturreservat geschützt ist. Daher betonen sie hier, dass das Land bearbeitet wird und die Weine in Harmonie mit der Natur produziert werden. Weiße und Rosé-Weine werden hier mit einem reduktiven Verfahren hergestellt, was die Frische der Weine bewahrt und den Fruchtgeschmack erhält, während rote Weine traditionell in Holzfässern reifen.

Derzeit werden hier acht Weinsorten produziert, wobei eine Balance zwischen autochthonen, traditionellen und weltweiten Sorten gewahrt wird.

Das Weingut Hompot ist modern, strahlt aber dennoch die authentische, angenehme und warme Atmosphäre eines Panonischen Bauernhofs aus. Verkostungen finden im Haus des Besitzers im Weinberg statt. Neben Verkostungen können auch Feiern und andere Zusammenkünfte für Gruppen von bis zu 50 Personen organisiert werden. Für angemeldete Gruppen sind auch hausgemachte Spezialitäten erhältlich.

Hompot Borászat

A Hompot Borászat a régió egyik legfiatalabb borászataként ismert. A borászat a Ludaški tó keleti partján található, amely a Természetvédelmi Terület státuszt élvezi. Ezért a borászat hangsúlyozza, hogy a földművelés és a borok készítése összhangban van a természettel. Fehér és rosé borokat redukációs eljárással készítenek, amelynek köszönhetően a borok frissességüket megőrzik, és a gyümölcs ízet megőrzik, míg a vörös borokat hagyományos módon, fahordóban érlelik. Jelenleg nyolcféle bor készül itt, figyelembe véve az autochton, hagyományos és nemzetközi fajták egyensúlyát.

A Hompot Borászat egy modern borászat, de mégis autentikus, barátságos és meleg hangulatú, tipikus pannóniai falusi házakkal. A borkóstolók a gazdasági házban, közvetlenül a szőlőültetvényen zajlanak. A borkóstolók mellett rendezvények és egyéb összejövetelek is szervezhetők, legfeljebb 50 fő részére. Előre bejelentett csoportok számára házi specialitások is készíthetők.





Weine | Borok

Sauvignon Blanc, Italian Riesling, Kövedinka, Rosé, Frankovka, Cabernet Sauvignon, Cabernet Frank, Kadarka i Cuveé Baric

Empfehlung

Kadarka ist ein weicher Rotwein von großer Eleganz, der aus einer autochthonen Sorte hergestellt wird. Der Duft und Geschmack dieses Weins zeichnen sich durch eine ausgeprägte Fruchtnote sowie andere Merkmale aus, die für diese Traubensorte charakteristisch sind.

Ajánlás

A Kadarka egy puha vörösbor, amely nagy eleganciával rendelkezik. Az autochton szőlőfajtából készült bor jellemzője a kifejezett gyümölcsös aroma, valamint az

Verkostung

Fünf Weine oder nach Vereinbarung.

Borkóstoló

Öt féle bor vagy előzetes egyeztetés alapján.

Besuche

Nach Voranmeldung und Vereinbarung.

Minimal- und Maximalanzahl der Besucher: 4 bis 50

Personen.

Látogatások

Előzetes bejelentkezéssel és egyeztetés alapján.

A látogatók minimális és maximális száma: 4-50 fő.

ŠUPLJAK, Ludaški šor 192
+381 (0) 64 366 99 49
hompotbor@gmail.com

Weingut Petra

Die Familienweinkellerei Petra liegt in unmittelbarer Nähe des Palić-Sees. Das sorgfältig ausgewählte, ton- und lehmreiche Land sowie das günstige Klima bieten ideale Bedingungen für den Anbau hochwertiger Traubensorten. Hier werden Traminac, Pinot Grigio und Pinot Noir kultiviert. Diese Weine zeichnen sich durch ihren vollen Geschmack, ihre Frische und angenehme Säure aus, die den intensiven Fruchtaromen Klarheit verleihen.

Neben dem Geschmack der hochwertigen Weine bleiben den Gästen die Spaliere der Weinberge und der unvergessliche Blick auf den See lange in Erinnerung. Weinverkostungen werden für kleine Gruppen im Weinberg organisiert, größere Gruppen können auf einem benachbarten Anwesen empfangen werden. Es besteht auch die Möglichkeit, Weinverkostungen in einem familiären Weinkeller in Subotica zu arrangieren.

Petra Borászat

A Petra Családi Borászat közvetlenül a Palići tó partja közelében található. Gondosan kiválasztott, agyagos és iszapos talaj, valamint kedvező éghajlati viszonyok ideálisak a kiváló minőségű szőlőfajták termesztésére. Itt termesztik: Traminac, Pinot Grigio és Pinot Noir. Ezek a borok telt ízűek, frissek, kellemes savakkal, amelyek intenzív gyümölcsös aromát adnak. A Petra Borászat vendégei számára a minőségi borok ízén túl a szőlőültetvények sorai és a tóra nyíló pazar kilátás is emlékezetesek maradnak. A borkóstolók kisebb csoportok számára a szőlőültetvényen, nagyobb csoportok számára a szomszédos birtokon szervezhetők. Emellett a családi borospincében is lehetőség van borkóstolóra kisebb csoportok számára.





Weine | Borok

Petra Pinot Grigio, Petra Traminac, Desertni Traminac, Petra Pinot Noir, Petra Pinot Noir Barique, Petra Rose, Petra Rose&co

Empfehlung

Petra Pinot Grigio zeichnet sich durch eine hellgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen am Rand aus. Es bietet Aromen von reifem Pfirsich und zartem Aprikose, ergänzt von einem Hauch von Mandelnoten und frischen Wildblumen. Alle Aromen sind harmonisch vereint und bilden einen unwiderstehlichen Bukett.

Ajánlás

A Petra Pinot Grigio világos sárga színű, zöldes árnyalatú peremmel. Illatában édes gyümölcsös jegyek dominálnak, mint a lány barack és halványan érződő kajsziabarack, finom mandulás jegyekkel és friss vadvirágokkal. Mindezek az aromák harmonikusan kiegészítik egymást a bor ízében.

Verkostung

Fünf Weine oder nach Vereinbarung.

Borkóstoló

Ötféle bor vagy előzetes egyeztetés alapján.

Besuche

Nur nach vorheriger Anmeldung.

Minimal- und Maximalanzahl der Besucher: 6 bis 20 Personen.

Látogatások

Csak előzetes bejelentkezéssel.

A látogatók minimális és maximális száma: 6-20 fő.

PALIĆ, Salaši 222
+381 (0) 60 04 54 758
+381 (0) 63 64 66 00
info@vinarijapetra.com
www.vinarijapetra.com

Weingut Majkin Salaš

Die Weinkellerei Majkin Salaš befindet sich in Palič auf einem Familienanwesen, das nur 3 km vom See entfernt ist. Sie gehört zu einem 60 ha großen Ethnopark und umfasst ein Restaurant, eine Unterkunft, einen Pool, eine Sammlung alter Maschinen, einen Spielplatz, einen Hof, eine Pferdezucht und einen Teich. Das gesamte Anwesen ist von Obstplantagen umgeben, in denen hauptsächlich Äpfel angebaut werden.

Die Weine werden aus den Sorten Chardonnay und Merlot hergestellt, wobei Majkin Salaš auch für ein Fruchtwein aus Äpfeln und Brombeeren bekannt ist. Die Weinverkostungen werden im Restaurant Majkin Salaš organisiert, wo sich auch ein kleines Museum (die Weinstube) befindet. Zusätzlich können Gäste die moderne Produktionsstätte besichtigen, in der der Wein hergestellt und gereift wird.

Majkin Salaš Borászat

A Majkin Salaš Borászat Palič közelében található, egy családi birtokon, mindössze 3 km-re a tó partjától. A borászat egy 60 hektáros etno park részeként működik, amely éttermet, szálláshelyet, medencét, régi gépek gyűjteményét, játszóteret, vidéki udvart, lovardát és egy halastavat is tartalmaz. Az egész birtok gyümölcsösökkel van körülvéve, ahol elsősorban almát termesztenek. A borokat Chardonnay és Merlot szőlőfajtákból készítik, de a Majkin Salaš Borászat különlegessége a házi almabor és szederbor.

A borkóstolók a Majkin Salaš éttermében zajlanak, ahol egy kis borászati múzeum, a "Boros Kamra" is található. A kóstoló mellett a vendégek megtekinthetik a modern borászatot is, ahol a borokat készítik és érlelik. A házi borok mellett a vendégek helyi termelésű termékeket, házi készítésű gyümölcsleveket és pálinkákat is kóstolhatnak.





Weine | Borok

Chardonnay, Merlot, Vino od jabuke i kupine

Empfehlung

Der Apfelwein von Vinarija Majkin Salaš ist ein erfrischender, eleganter Fruchtwein mit schöner Säure. Er schmeckt nach rotem Apfel und wird von Aromen frischer Früchte und Honig begleitet. Die ausgewogene Fruchtigkeit ist typisch für diesen jungen, spritzigen Wein.

Ajánlás

A Majkin Salaš almabor frissítő, elegáns gyümölcsös bor, szép savakkal. Az ízében piros alma dominál, amit friss gyümölcsök és méz aroma követ. Az almabor kerek, gyümölcsös íze jellemzi, amely a fiatal borok frissességét és lendületét adja.

Verkostung

Vier Weine oder nach Vereinbarung.

Borkóstoló

Négyféle bor vagy előzetes egyeztetés alapján többféle bor.

Besuche

Von 10:00 bis 20:00 Uhr; Anmeldung erforderlich.
Minimal- und Maximalanzahl der Besucher: 2 bis 220 Personen.

Látogatások

10:00-20:00 között; előzetes bejelentkezés szükséges.
A látogatók minimális és maximális száma: 2-220 fő.

PALIĆ, Jožefa Atila 57
+381 (0) 24 753 276
+381 (0) 64 12 66 767
majkinsalas@gmail.com
www.majkinsalas.rs

Weingut DiBonis

Das natürliche Erbe in Kombination mit moderner Technologie zeichnet das Weingut DiBonis aus, das etwa zehn verschiedene hochwertige Weine und eine Vielzahl von Obstbränden produziert. Obwohl die Region für Weißweinsorten bekannt ist, wurden hier auch rote Sorten, insbesondere Shiraz, angebaut, die dank der vielen sonnigen Tage hervorragend reifen. Sowohl die Weine als auch die Brände von DiBonis haben auf zahlreichen Wettbewerben bedeutende Auszeichnungen gewonnen. Die Weinverkostungen werden in einem rustikalen Weinkeller organisiert, in dem die hochwertigen Weine im Weinsafe gelagert werden. Für Gäste, die ihre Weine mit Fischspezialitäten kombinieren möchten, wird die Verkostung im Restaurant „Plava Riba“ durchgeführt, das sich im selben Gebäude befindet.

DiBonis Borászat

A DiBonis Borászatot a természetes gazdagság és a modern technológia egyesítése jellemzi, amely lehetővé teszi számukra, hogy tízféle kiváló bor és számos gyümölcspálinka fajtát készítsenek. Bár a régió elsősorban fehér szőlőfajtáiról ismert, itt vörös fajták is termesztésre kerültek, amelyek a sok napsütéses napnak köszönhetően szépen érnek, különösen a Shiraz. A DiBonis borok és pálinkák számos versenyen jelentős díjakat nyertek. A borkóstolókat a borászat melletti épületben szervezik, ahol egy rusztikus borospincében található a Boros Kincstár, amely a kiváló minőségű és értékes borokat tárolja. Azok számára, akik borokat szeretnének párosítani halas ételekkel, a borkóstolókat a Plava riba étteremben tartják, amely ugyanebben az épületben található.





Weine | Borok

DiShiraz, DiCabernet, DiFranc, DiMerlot, DiNoir, DiVranac, DiChardonnay, DiSauvignon, DiMuscat, DiRiesling, DiChardonnay Barrique, DiRose.

Empfehlung

Die Cuvée DiShiraz ist ein tiefvioletter Wein mit intensiven Aromen und Geschmack und einer reichen Textur. Die Düfte von reifen Waldfrüchten vereinen sich mit würzigen Noten von Pfeffer und Lorbeerblatt, was dem Wein eine lebendige Dynamik verleiht.

Ajánlás

A DiShiraz cuvée bor sötétlila színű, intenzív ízű és illatú, gazdag textúrával. Az illatában érett erdei gyümölcsök, valamint fűszeres jegyek, mint bors és babér levél érződnek, ami impulzív jelleget ad a bornak.

Verkostung

Sechs Weine oder nach Vereinbarung.
Borkóstoló
6 bor vagy előzetes egyeztetés alapján több bor is.

Besuche

Anmeldung von 8:00 bis 13:00 Uhr an Werktagen;
Gruppen werden von 10:00 bis 20:00 Uhr empfangen.
Minimal- und Maximalanzahl der Besucher: 10 bis 45 Personen.

Látogatások

Bejelentkezés munkanapokon 8:00–13:00 között,
csoportok 10:00–20:00 között látogathatják a borászatot.
A látogatók minimális és maximális száma: 10-45 fő.

SUBOTICA, Tuk ugarnice 14
+381 (0) 24 547 946
diboniswinerydoo@gmail.com
www.dibonis.rs

Weinbauernhof-salaš Čuvarđić

Das Weingut Vinski Salaš Čuvarđić befindet sich in einem alten Familienweinberg „auf dem Salaš“. Neben dem Bauernhaus gibt es einen alten Weinkeller aus dem Jahr 1928 sowie einen neuen Weinkeller.

Derzeitige Besitzer sind die dritte Generation von Weinbauern, was das Wissen und die Liebe bezeugt, mit der hier Wein hergestellt wird. Das Weingut bietet eine reiche Auswahl an alten autochthonen und neueren Weinsorten. Die Weine von Čuvarđić haben zahlreiche Medaillen und Auszeichnungen gewonnen.

Die Weinverkostungen werden im rustikalen Bauernhaus oder im Garten organisiert. Für angemeldete Gruppen werden Weinverkostungen durchgeführt und Spezialitäten der traditionellen Küche zubereitet. Auf Wunsch sorgt ein Tambura-Orchester für Unterhaltung.

Čuvarđić Borászat

A Čuvarđić Borászat egy régi családi szőlőültetvényen található, ahol a borászat története 1928-ra nyúlik vissza, és a borászat ma is az eredeti rusztikus épületben működik. A jelenlegi tulajdonosok a borászat harmadik generációja, ami azt tükrözi, hogy a bor készítése iránti tudás és szeretet generációról generációra öröklődik. A borászat gazdag választékot kínál az autochton és újabb szőlőfajtákból készült borokból, amelyek számos díjat nyertek.

A borkóstolókat a rusztikus borásztházban vagy a kertben tartják. Előre bejelentett csoportok számára a boros program mellett házi készítésű étkeket is kínálnak, és igény szerint tambura zenekar is szórakoztatja a vendégeket.





Weine | Borok

Bouvier, Kövidinka, Chardonnay, Csersegi
Fűszeres Merlot, Cabernet Sauvignon

Empfehlung

Bouvier ist ein mildes, blumig duftendes Wein mit moderaten Säuren. Es wird kühl serviert (9°C) und passt hervorragend zu Weißfleisch und Fisch.

Ajánlás

A Bouvier bor egy szép, lágy ital, kellemes virágos aromákkal és mérsékelt savakkal. A legjobban hidegen, 9 °C-on ajánlott, fehér húskhoz és halakhoz.

Verkostung

Drei Weißweine und zwei Rotweine oder nach Vereinbarung.

Borkóstoló

Három fehér és két vörös bor vagy előzetes egyeztetés alapján több bor is.

Besuche

Nur nach vorheriger Anmeldung.

Minimal- und Maximalanzahl der Besucher: Winter: 15 bis 40; Sommer: bis zu 60 Personen.

Látogatások

Csak előzetes bejelentkezéssel és foglalás alapján.

A látogatók minimális és maximális száma: télen 15-40, nyáron akár 60 fő.

SUBOTICA, Edvarda Kardelja 139
+381 (0) 24 515 721,
+381 (0) 65 456 76 78
vinskisalas@gmail.com

Weingut Klinocki

Das Weingut Klinocki wurde aus Leidenschaft für den Weinbau und die Weintradition geboren. Ihre Geschichte begann 2016 im kleinen Ort Bajmok im Norden Serbiens, wo sie 2012 die ersten Reben pflanzten.

Das Weingut erstreckt sich über 2 Hektar fruchtbares Land in dieser wunderschönen Region Serbiens. Hier wächst die Weinrebe unter sorgfältiger Pflege und Respekt vor der Natur und Tradition. Im Weingarten finden sich verschiedene Rebsorten, darunter Pinot Grigio, Italienischer Riesling, Chardonnay, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon und Frankovka, die alle ihren einzigartigen Charakter und ihre Harmonie in den Weinen zum Ausdruck bringen.

Der Weinbau wird mit viel Hingabe und Liebe zum Detail betrieben, was sich in jedem Tropfen Wein widerspiegelt. Die Verkostung findet in einem Verkostungsraum oder auf der Terrasse statt, wo auch kalte Platten und heimische Käsesorten serviert werden.

Klinocki Borászat

Üdvözljük a borászatban, amely a szőlőültetvények iránti szenvedélyből és a borászat hagyományai iránti tisztelettel jött létre. A borászat története 2016-ban kezdődött Bajmok kis településén, ahol 2012-ben ültették el az első szőlőtőkét.

A Klinocki Borászat és szőlőültetvényei 2 hektáron helyezkednek el, és a szőlőtöveket gondosan ápolják a családtagok, tisztelettel a hagyományok és a természeti környezet iránt. A szőlőültetvényekben olyan fajtákat találhatunk, mint a Pinot Grigio, Italijanski Rizling, Chardonnay, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon és Frankovka, mindegyik egyedi karaktert és harmóniát hoz a borokba.

A borkóstolók a borászat kóstolótermében vagy a teraszon történnek, ahol lehetőség van hideg falatok és házi sajtok fogyasztására is.





Weine | Borok

Pinot Grigio, Italian Riesling, Chardonnay, Frankovka, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

Empfehlung

Das Cabernet Franc ist ein wahres Meisterwerk für Liebhaber kräftiger, aromatischer Rotweine. Es besticht durch fruchtige Noten, eine elegante Struktur und subtile Gewürznoten. Es passt perfekt zu rotem Fleisch und Käse und ist die ideale Wahl für besondere Anlässe oder entspannte Momente.

Ajánlás

A Cabernet Franc bor igazi élvezet azoknak, akik a testes és aromás vörös borokat kedvelik. Gazdag gyümölcsös jegyekkel, elegáns szerkezettel és finom fűszeres akkordokkal rendelkezik. Tökéletes választás vörös húshoz és sajtokhoz, vagy különleges alkalmakra és pihenésre.

Verkostung

Drei Weine oder nach Vereinbarung mehr.

Borkóstoló

Háromféle bor vagy előzetes egyeztetés alapján több bor is.

Besuche

Besichtigungen und Verkostungen nach vorheriger Anmeldung und Vereinbarung.

Minimal- und Maximalanzahl der Besucher: 2 bis 60 Personen.

Látogatások

Látogatások és borkóstolók előzetes bejelentkezés és egyeztetés alapján.

A látogatók minimális és maximális száma: 2-60 fő.

BAJMOK, Subotička 52
+381 (0) 65 991 16 17,
klinocki.wine.stefan@gmail.com
www.klinockiwine.rs

Weinhandlung Borszaküzlete

Weinhandlung von weingut Zvonko Bogdan

In der Regalen der Weinkellerei Zvonko Bogdan finden sich neben den Weinen von Zvonko Bogdan auch edle Weine aus bekannten Weinregionen wie Frankreich, Spanien, Italien sowie Weine aus der Neuen Welt.

Zvonko Bogdan Borászat Vinotéka

A Zvonko Bogdan Borászat vinotékájában a Zvonko Bogdan borai mellett más neves borvidékek borai is megtalálhatók, például Franciaországból, Spanyolországból, Olaszországból és az Új Világból.

Subotica, Matije Korvina 12
+381 (0) 24 553 242
www.vinarijazvonkobogdan.com



Weinmanifestationen Boros rendezvények

Weinfestivals in Palić

Palić, Samstag um den 25. Mai
In Anlehnung an die Tradition der Feier von St. Urban, dem Schutzpatron der Winzer und Weinbauer im Sandboden Subotica - Horgoš, werden in Palić Weinfeste organisiert. Zusammen mit anderen gelegentlichen Programmen können dann ausgezeichnete autochthone und andere Vojvodina-Weine verkostet und gekauft werden. Die Veranstaltung findet auf der Großen Terrasse Palić statt.

Palići Borfesztivál

Palić, május 25. körül
A Palići Borfesztivál a szőlősgazdák és borászok védőszentje, Szent Urban ünnepéhez kapcsolódik. Itt az autochton borok mellett más vajdasági borokat is kóstolhatunk.
www.park-palic.rs

Interetno

Subotica, Ende August
In Ethnopolis, einer Stadt in der Innenstadt, findet den ganzen Tag über ein Volkskunstmarkt statt. Am Abend werden lokale Spezialitäten zubereitet und Folkloregruppen aus der ganzen Welt treten auf. Im Rahmen des Festivals wird auch die Weinstraße organisiert, in der 15 lokale Winzer den ganzen Tag über in den Holzhäusern ihre Weine ausstellen, bieten für die Probe und verkaufen.

Interetno

Szubotica, augustus végén
A rendezvény középpontjában a népi mesterségek, helyi étek és folklór állnak, de borfesztivál is zajlik, ahol több mint 15 helyi borász kínálja borait.
www.interetno.net

Erntetage

Palić, das dritte Wochenende im September
Erntetage sind ein Fest der Ernte von Trauben und anderen Früchten, die im Frühherbst reifen. Neben dem unterhaltsamen und gastronomischen Programm gibt es einen Basar mit Kunsthandwerk und kleinen Märkten für Produkte, Honig, Obst und Wein. Mit dem Kauf eines Weinglases können Sie an den Ständen vieler Winzer lokale Weine probieren. Die Veranstaltung dauert zwei Tage.

Szüreti Napok

Palić, szeptember harmadik hétvégéje
A szüret ünneplése szórakoztató programokkal, vásárral, helyi termelők termékeivel, köztük borokkal.
www.park-palic.rs

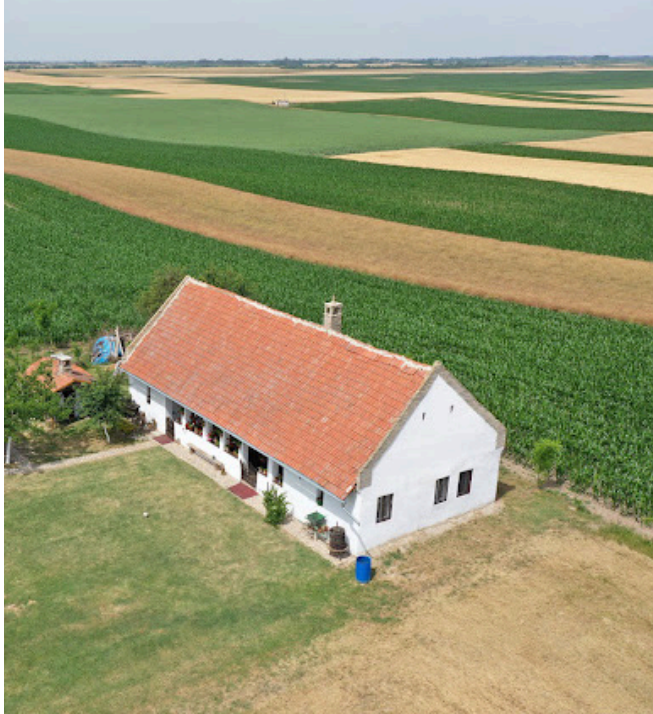


Umgebung

Die umliegenden Dörfer sind weniger als 30 Minuten vom Stadtzentrum von Subotica entfernt. Nehmen Sie sich daher die Zeit, die Umgebung zu entdecken. Lassen Sie sich von den Farben, Geräuschen, Düften und Geschmäckern verzaubern.

Környék felfedezése

Amikor felfedezed Szubotica környékét, hozd el ezt a brosúrát, amely hasznos információkat tartalmaz helyi látnivalókról, ételekről és eseményekről. Az itt található falvak mindössze fél órára vannak Szuboticától. Szánj időt arra, hogy felfedezd ezt a varázslatos vidéket, és élvezd a színek, hangok, illatok és ízek kavalkádját.



Tavankut

Tavankut liegt 17 Kilometer südwestlich von Subotica. Die Mehrheit der Einwohner sind Nachfahren von Kroaten, die vor mehr als 300 Jahren hierher kamen. Früher war Tavankut mit vielen umliegenden Weinhöfen ein großes Gebiet und vermutlich das einzige Dorf der Welt mit vier Bahnhöfen: Šebešić, Ljutovo, Tavankut und Skenderovo. Heute ist Tavankut ein Dorf mit einer Kirche, gepflegten Häusern und einer reichen Bunjevačka-Tradition, die sorgfältig bewahrt wird. Das Dorf, eingebettet zwischen fruchtbarem Land und Sand, ist bekannt für seine vielfältigen landwirtschaftlichen Tätigkeiten. Hier können Besucher viel erleben, sehen, lernen und schmecken. Tavankut ist berühmt für seine Strohbilder, die von autodidaktischen Frauen mit einzigartiger Technik gefertigt werden. Diese Bilder zeigen Szenen aus dem Leben – Landschaften, Weinhöfe und Traditionen. Daher sollte man zuerst die Galerie der ersten Strohbilder-Kolonie besuchen, die eine reiche Sammlung dieser ungewöhnlichen Bilder besitzt. Danach sollten in der rustikal eingerichteten Trattoria der Galerie unbedingt hausgemachte Kirschnaps oder „zamedljena rakija“ sowie goldene Suppe, Paprikasch und zum Abschluss Krapfen oder Mohenstrudel probiert werden. Von einem Besuch des authentischen Bunjevačka-Weinhofes Balažević, einer Fahrt mit dem „špediter“ im Wald, einem Folkloreprogramm oder Unterhaltung mit Tambura-Orchestern bis hin zu Kinderanimationen – die freundlichen Gastgeber stellen ein Programm zusammen, das lange in Erinnerung bleiben wird.

Tavankut

Tavankut Subotícától 17 kilométerre, délnyugatra található. A település többségi lakossága azoknak a horvátoknak a leszármazottja, akik több mint 300 évvel ezelőtt telepedtek le itt. Régen Tavankut, sok-sok környező tanyával, nagyobb területet foglalt el, és valószínűleg az egyetlen falu volt a világon, amely négy vasútállomással rendelkezett: Šebešić, Ljutovo, Tavankut, Skenderovo. Ma Tavankut egy templommal, zárt házakkal és gazdag bunyevác hagyományokkal rendelkező falu, amelyeket gondosan megőriznek. A termékeny föld és homok határán elhelyezkedő falu különböző mezőgazdasági tevékenységekkel bővelkedik, így itt rengeteg mindent lehet kipróbálni, látni, tanulni és átélni. Tavankut híres a szalmaképekről, amelyeket autodidakta asszonyok készítenek, és életük csodálatos jeleneteit ábrázolják rajtuk – a síkság, tanyák és hagyományok jeleneteit. Ezért érdemes először meglátogatni a „Prva Kolonija Naive u Tehnici Slame“ Galériát, amely gazdag kollekcióval rendelkezik az ezekből a különleges képekből. Ezt követően a galéria régi stílusú étkezőjében mindenképpen kóstolja meg a házi készítésű megglyikórt vagy a zامتljenu rakiját, a zlatnu čorbu-t, pörköltet, végül a túrós fánkot vagy mákos rétest. A látogatók autentikus bunyevác tanyán, szállító szekéren a közeli erdőben, folklórműsorokon, tambura zenekarokkal szórakozhatnak, és gyerekprogramok is szervezhetők. A kedves vendéglátók programot ajánlanak, amelyet sokáig meg fognak emlegetni.

HKPD "Matija Gubec"

Donji Tavankut, Marka Oreškovića 3
GPS 46.0533010, 19.4859111
+381 (0) 24 476 70 48
www.hkpdmatijagubec.org.rs

Orluškov salaš

Donji Tavankut, Salaš 1686
+381 (0) 64 148 81 63
Nur nach vorheriger Anmeldung! Für Gruppen empfohlen!
Csak előzetes bejelentkezéssel! Csoportok számára ajánlott!

Rustikales esszimmer der galerie Rustic dining room of the gallery and Balažević farmhouse

Nur nach vorheriger Anmeldung! Für Gruppen empfohlen!
Csak előzetes bejelentkezéssel! Csoportok számára ajánlott!
DONJI TAVANKUT, Matka Vukovića 2
+381 (0) 65 234 70 60

Salaš Kovač 1920

Salaši 127, Mala Bosna (Frljaza)
+381 (0) 64 054 37 20
dejan.kovacsu@gmail.com



Nahegelegene Unterkünfte Közeli szállás:

Konak Ljutovo

LJUTOVO, Cikerijska 28,
+381 (0) 63 518 004



Std Salaš Balažević

Tavankut, Nikole Tesle 16,
+381 (0) 64 148 81 63
Salaš 24214





Kelebija

Kelebija ist die nördlichste Siedlung Serbiens. In schriftlichen Dokumenten wird sie fast 100 Jahre vor Subotica erwähnt, da sie an einer wichtigen Verkehrsstraße liegt. Auf dieser Straße gibt es zwei interessante Sehenswürdigkeiten für Touristen. Die erste befindet sich auf der linken Seite der Straße vor dem Eingang zum Dorf Kelebija: der Weinhof Čuvarđić. Für angemeldete Gruppen werden Weinverkostungen organisiert und Spezialitäten der alten heimischen Küche zubereitet. Der zweite Ort liegt am Ausgang des Dorfes, direkt vor der Grenze: die Kelebija-Pferdezucht. Die Zucht umfasst mehr als 60 Lipizzaner und andere Pferde. Moderne Ställe, Fiaker, ein Kutschenmuseum, eine Rennbahn, ein Teich und ein schöner Park sind nur einige der Attraktionen der berühmten Zucht. Besucher haben die Möglichkeit, Reiten auszuprobieren, mit Kutschen zu fahren oder eine kurze Aufführung der besten Reiter zu sehen.

Kelebija

Kelebija a legészakibb település Szerbiában. Írásos dokumentumokban majdnem 100 évvel Subotica előtt említik, mivel fontos kereskedelmi útvonalon helyezkedett el. Kelebiján két figyelemre méltó helyszín található. Az első a falu bal oldalán található, közvetlenül Kelebia előtt, és ez a Vinski salaš Čuvarđić. Előzetes bejelentkezéssel borfesztiválokat tartanak itt, és az ókori házi konyhák specialitásait kínálják. A másik helyszín a település végén található, közvetlenül a határátkelő előtt. Ez az Ergela Kelebija, ahol több mint 60 lipicai és egyéb ló található. Modern istállók, hintók, kocsimúzeum, versenypálya, tó és park is megtalálható itt. A látogatók kipróbálhatják a lovaglást, kocsikázhatnak, vagy megnézhetik a legjobb lovasok rövid előadásait.

Vinski salaš Čuvardic

Kelebija, Edvarda Kardelja 139
GPS 46.125191, 19.609662
+381 (0) 65 456 76 78
vinskisalas@gmail.com



Ergela Kelebija Kelebija Stud Farm

KELEBIJA, Put Edvarda Kardelja 437
GPS 46.1622132, 19.5594037
+381 (0) 24 789 063
www.ergelakelebija.rs



Lovački dom Hrastovača Hunting Lodge Hrastovača

SUBOTICA, Graničarska 109
GPS 46.1505423, 19.6616533
+381 (0) 24 550 482
www.vojvodinasume.rs/



Nahegelegene Unterkünfte | Közeli szállás

Hotel Vila Majur****

KELEBIJA, Put Edvarda Kardelja 445,
+381 (0) 24 646 646, www.vilamajur.com

STD Weinhof STD Vinski Salaš

KELEBIJA, Put Edvarda Kardelja 139,
+381 (0) 66456 76 78

Zvezdana**

KELEBIJA, Zvezdana 26
-381 (0) 65 875 43 04

Roža apartman*

Kelebija, Graničarska 73
+381 (0) 64 205 20 56

Kula Radić*

Kelebija, Put Edvarda Kardelja 176a
+381 (0) 63 810 60 85

Šumski raj**

Kelebija, 4. jula 31
+ 381 (0) 63 566 101

STD Magic forest**

Kelebija, Srednja 5
+381 (0) 69 119 00 60

STD Wonderland**

Kelebija, Čavolj 196
+381 (0) 65 251 57 20



Aleksandrovo

Aleksandrovo liegt am südlichen Rand von Subotica. Die Siedlung wurde Ende des 18. Jahrhunderts gegründet, obwohl Spuren ihrer Existenz bis in die Bronzezeit zurückreichen. Im Zentrum dieser Siedlung befindet sich die orthodoxe Kirche, die dem Heiligen Dimitrios geweiht ist und 1818 erbaut wurde. Die Kirche besitzt einen besonders wertvollen Ikonostase aus dem Jahr 1766, der zu Beginn des 20. Jahrhunderts während der Rekonstruktion der Kirche in Subotica hierher verlegt wurde. Es wird angenommen, dass es sich hierbei um den ersten barocken Ikonostase in Serbien handelt. Der nächste interessante Punkt in dieser Siedlung ist ein Pilgerort, der über eine Umgehungsstraße erreichbar ist, die zum Anschluss an die Autobahn (Subotica-Ost) führt. Dieser Ort ist ein gemeinsamer Pilgerort für zwei Religionen: das Heiligtum der Mutter Gottes Bunarić, wie es von den Katholiken genannt wird, und die Kapelle der Himmelfahrt der Mutter Gottes auf Vodici, wie es von der orthodoxen Bevölkerung genannt wird. Der Name dieses Heiligtums stammt von dem Wort "Bunar" oder "kleine Quelle" und ist mit einer Legende über das Wunderwasser verbunden, das hier entsprang. Westlich der Straße Beogradski Put befindet sich Mini Jugoslawien-Yugoland. Dieser Eco-Themenpark erstreckt sich über mehr als 2,5 Hektar und wurde im Gedenken an die ehemalige jugoslawische Staatlichkeit gebaut, mit dem Schwerpunkt auf der Zeit, als Josip Broz Tito an der Spitze des Landes stand. Ein zweikm langer Rundweg verbindet Attraktionen wie den Triglav, das Adriatische Meer und andere Sehenswürdigkeiten. Der Park ist von Mai bis Oktober geöffnet.

Aleksandrovo

Aleksandrovo Subotica déli peremén helyezkedik el. A település a 18. század végén alakult, bár nyomaik a bronzkorig visszanyúlnak. A település központjában található egy ortodox templom, amelyet 1818-ban szenteltek fel Szent Dimitrij tiszteletére. A templom értékes ikonosztázist őriz, amely 1766-ban készült és a 20. század elején került át ide, amikor a templomot felújították. A következő érdekes helyszín a településen egy mellékúton található, amely az autópályához csatlakozik (Subotica-kelet). Itt található a két vallás közös záradék helye, a Szent Mária-kút, ahogyan a katolikusok hívják, és az Uspenje Majke Božje kápolna, amelyet az ortodox közösség imád. A név a kút vagy kis forrás szóból ered, és egy csodatevő vízhez kötődik. A Beogradski put nyugati részén található Mini Jugoszlávija - Yugoland, egy eko-tematikus park, amely több mint 2,5 hektáron terül el. A park a volt Jugoszlávia emlékére épült, különös figyelmet fordítva Tito államfői idejére. A két kilométeres ösvény különböző attrakciókat köt össze, például a Triglav, az Adriai-tengert és más nevezetes helyszíneket. A park májustól októberig tart nyitva.

Kirche des Heiligen Dimitrije Szent Demeter-templom

SUBOTICA, Beogradski put 159
GPS 46.0729839, 19.6793198
+381 (0) 24 566 122
www.eparhija-backa.rs



Vodice - Bunarić - Szentkút

SUBOTICA, Aleksandrovo salaši 124
GPS 46.0693813, 19.7261942
+381 (0) 24 566 546 (katolicka crkva)
+381 (0) 24 566 122 (pravoslavna crkva)



Yugoland

Subotica, Otmara Majera 10
GPS 46.075106, 19.671385
+381 (0) 65 200 66 87
mini.yugoslavia@gmail.com



Pivčiji salaš

Subotica, Bikovački put 60
+381 (0) 64 244 69 42

Nahegelegene Unterkünfte | Közeli szállás

Garni hotel Imerium**

Subotica, Beogradski put 135
+381 (0) 24 415 62 70
office@hotelimperiumsubotica.rs
www.hotelimperiumsubotica.com

Garni hotel Avior

Subotica, Beogradski put 120
+381 (0) 65 351 33 37
office@avior.rs, www.avior.rs

Privatan smeštaj,

Sobe Kraljica,

Subotica, Beogradski put 156,
+381 (0) 65 842 94 90

Sobe Đorđević

Subotica, Feketička 24
+381 (0) 64 708 91 31

Prenočište Denis plus

Subotica, Aksentija Marodića 56
+381 (0) 24 567 210

Prenočište Monza X

Subotica, Izvorska 12
-381 (0) 65 863 63 25



Bajmok

Bajmok liegt in der fruchtbaren Pannonischen Tiefebene, 9 km von der serbisch-ungarischen Grenze und 23 km von Subotica entfernt. Es ist gut mit Subotica und Sombor sowie anderen umliegenden Orten über gute Regionalstraßen und Eisenbahnverbindungen erreichbar.

Bajmok

Bajmok a termékeny Pannon-tájön található, 9 km-re a szerb-magyar határtól és 23 km-re Suboticától. Jól megközelíthető Suboticáról és Somborról, valamint más közeli településekről is, kiváló regionális úton és vasúton.



**Kirche des Heiligen Peter
und Paul
Szent Péter és Pál-templom**

Bajmok, trg Maršala Tita 3
+381 (0) 24 762 281
www.suboticka-biskupija.info

**Kirche des Heiligen Georg
Szent György-templom**

Bajmok, trg Maršala Tita bb
-381 (0) 24 762 800

**Klinocki Weingut
Klinocki Borászat**

Bajmok, Subotička 52
+381 (0) 65 991 16 17
klinocki.wine.stefan@gmail.com
www.klinockiwine.rs



Nahegelegene Restaurants Közeli éttermek és vendéglők

Sala Miler

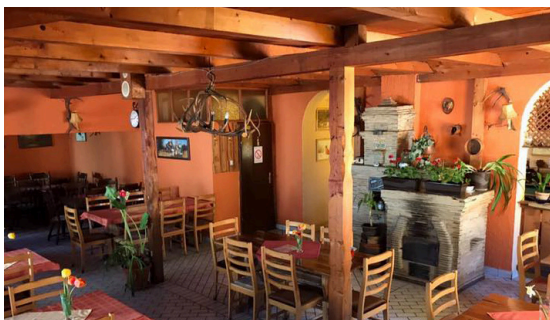
Bajmok, trg Maršala Tita 11
+381 (0) 65 978 22 22
salasalasmiler@gmail.com

Vožd

Bajmok, Jugoslovenske narodne armije bb
+381 (0) 24 762 472

Nimrod

Bajmok, Mije Mandića 10
+381 (0) 63 823 50 84





Hajdukovo, Šupljak und Nosa

Zwölf Kilometer östlich von Subotica liegt der Ludaš-See, das Dorf Hajdukovo und die Siedlungen Šupljak und Nosa. Früher war diese Gegend bekannt für Fischerei und Tabakanbau, während sie heute für Obstplantagen und Weinberge sowie für die Schönheit des Naturschutzgebiets berühmt ist. Der Ludaš-See hatte immer eine wichtige Rolle im Leben der Dorfbewohner. Die sumpfige Landschaft und die von Schilf überwucherten Gewässer des Sees boten einst Schutz vor den türkischen Eroberern und späteren Banditen und wurden zu einem fruchtbaren Boden für viele Legenden.

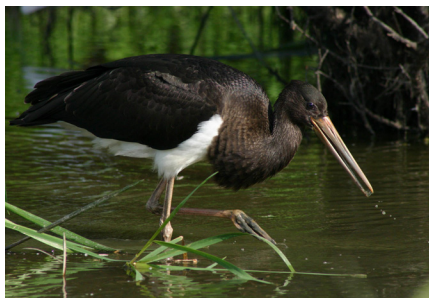
Hajdukovo, Šupljak és Nosa

Tizenkét kilométerre Suboticától keletre található a Ludaš-tó, Hajdukovo falu és a Šupljak és Nosa települések. Régen itt halásztak, dohányt termesztettek, és manapság a vidéket gyümölcsösök és szőlőültetvények jellemzik, valamint a természet szépsége. A Ludaš-tó környéke mindig is jelentős szerepet játszott ezen terület lakóinak életében. Az mocsaras táj és a náddal benőtt vízi világ védelmet biztosított a török hódítók ellen, később pedig a bujdosóknak nyújtott menedéket, így sok legenda született erről a tájról.



Besucherzentrum

Der Ludaš-See und die umliegenden Sümpfe sowie die Selevnjska Pustara haben den Status eines Naturreservats und sind besonders reich an verschiedensten Pflanzen- und Tierarten. Die frische Luft und die Schönheit des Sees mit seinen hohen Schilfröhrichten sind besondere Werte dieses Schutzgebiets. Das Besucherzentrum ist der Ausgangspunkt für Besuche des Naturschutzgebiets sowie für Informationen über die natürlichen Werte der Region. Von hier aus können Besucher mit einem Führer auf den lehrreichen Wegen den Park erkunden, mit einem Boot auf dem See fahren oder an der immer populäreren Vogelbeobachtung teilnehmen.



Ludaš-tó látogatóközpont

A Ludaš-tó és a környező mocsarak, együtt a Selevnj közeli pusztákkal, Speciális Természetvédelmi Terület státusszal rendelkeznek, és rendkívül gazdagok különféle növény- és állatfajokban. A tiszta levegő és a tóval körülvett táj szépsége különleges értéke ennek a rezervátumnak. A látogatóközpont a természetvédelmi területre tett látogatások kezdeti pontja, valamint információkat nyújt a régió természeti értékeiről. Innen vezetnek oktatási túrák a rezervátumban, csónakázás a tavon, vagy egyre népszerűbb madármegfigyelő programok is elérhetők.



HAJDUKOVO, Prespanska 12
GPS 46.1070626, 19.8271310
+381 (0) 24 753 121
www.ludas.rs



Bački Vinogradi

Bački Vinogradi liegt 18 km östlich von Subotica. Der ursprüngliche Name des Dorfes war Rožahaza, dann Kraljev Breg und schließlich Bački Vinogradi. Im 18. Jahrhundert gab es hier nur drei Majuren: Selevenj, Pereš und Roža, und heute ist dies eine fruchtbare Wein- und Obstregion.

Bácsai Szőlőhegyek

Bácsai Szőlőhegyek 18 km-re találhatók Suboticától keletre. Az első neve Rožahaza volt, majd Kraljev breg, végül Bácskai Szőlőhegyek lett. A XVIII. században mindössze három major volt itt: Selevenj, Pereš és Roža (Rúža) major, ma pedig egy termékeny borászat és gyümölcsstermesztő vidék.

Reitzentrum und abenteuerpark Furioso

Im Furioso gibt es neben Pferden und Ställen auch Reitstrecken und Weiden. Reiten wird für Anfänger und erfahrene Reiter organisiert. Auf dem Gelände gibt es einen Gemeinschaftsraum und eine große Terrasse, auf der verschiedene Veranstaltungen und Feiern organisiert werden. Während dieser Veranstaltungen können die Gäste traditionelle Bačka-Spezialitäten genießen, die in einem traditionellen Ofen, der sich im zentralen Bereich des Anwesens befindet, zubereitet werden.

Furioso Lovas Központ

A Furioso Központban nemcsak lovak és istállók, hanem lovaglásra alkalmas ösvények és legelők is található. Lovaglást szerveznek kezdőknek és tapasztalt lovasoknak egyaránt. Az ingatlan területén található egy társalgó és egy nagy terasz, ahol különféle rendezvényeket és ünnepségeket tartanak. Ekkor tradicionális bácskai húskételek kerülnek felszolgálásra, melyeket a központi fűtéses kemencében készítenek el.

ŠUPLJAK, Kostolanji Arpada 40

GPS: 46.072162, 19.817340

+381 (0) 60 067 08 51

www.furioso.rs

Nur nach vorheriger Anmeldung und Vereinbarung!

Empfohlen für Gruppen!

Kizárólag előzetes bejelentkezéssel és előre egyeztetett programokkal!

Csoportoknak ajánlott!



ТУРИСТИЧКА ОРГАНИЗАЦИЈА ГРАДА СУБОТИЦЕ
TURISTIČKA ORGANIZACIJA VAROŠI SUBOTICE
SZABADKA VÁROS IDEGENFORGALMI SZERVEZETE
TURISTIČKA ZAJEDNICA GRADA SUBOTICE

Srbija, 24000 Subotica, Trg slobode 1
+381 (0) 24 670 350, office@visitsubotica.rs
www.visitsubotica.rs, www.palic.rs

HAFTUNGSAUSSCHLUSS Die Touristische Organisation der Stadt Subotica gibt diese Broschüre heraus, um das touristische Angebot zu fördern und Touristen zu informieren. Die in der Broschüre veröffentlichten Informationen wurden in bester Absicht und basierend auf den verfügbaren Daten gesammelt. Daher kann die Touristische Organisation der Stadt Subotica nicht garantieren, dass die veröffentlichten Informationen unbedingt umfassend, genau, vollständig oder aktuell sind.

FELELŐSÉG KIZÁRÁSA A Szabadkai Városi Turisztikai Szervezet ezt a brosúrát a turisztikai ajánlat népszerűsítésére és a turisták tájékoztatására adja ki. A brosúrában közzétett információk a legjobb szándékkal és az elérhető adatok alapján gyűjtöttek. Ezért a Szabadkai Városi Turisztikai Szervezet nem garanthatja, hogy a közzétett információk minden esetben átfogóak, pontosak, teljesekek vagy naprakészek.

CIP- Katalogizacija u publikaciji
Biblioteka Matice srpske, Novi Sad

338.48(497.113 Palić)(036)
641.5(497.113 Novi Sad)
663.2-051(497.113 Novi Sad)

ESSEN Útmutató und Wein = Gasztronómiai Útmutató. - Subotica : Turistička organizacija grada Subotice = Szabadka Városi Turisztikai Hivatala = Turistička zajednica grada Subotice = Subotica Tourist Organization, 2025 (Subotica : Biromarket 024). - 52 str. : ilustr. ; 21 cm

Upredo mađ. i nem. tekst. - Tiraž 1.000.

ISBN 978-86-89781-64-9

a) Гастрономија-- Нови Сад б) Винарство-- Нови Сад

COBISS.SR-ID 162941705

