



*Kein Genuss ist
vorübergehend,
denn der Eindruck,
den er hinterlässt,
ist bleibend.*

– ERFRISCHEND & PRICKELND –

		
Schloss Glaswein Cuvée-Sekt	3,50	18,50
Brut Grüner Veltliner Sekt	3,90	21,00
Juwella Rosé Brut *NEU*	5,50	33,50
Primosecco Classic	2,80	15,00
x mit Orangensaft	2,80	
x mit Herak	4,50	
x mit Holunder	2,90	
Primosecco Rosé	2,80	15,00
Primosecco Muskateller	3,50	18,50



X GISCHT X

Herak der Gin-Wein Aperitif x Primosecco 4,50

X ACHTERLASTIG X

Herak der Gin-Wein Aperitif x Tonic x Erdbeere 4,50

X WEINDOMIZIL SPRITZER X

Herak der Gin-Wein Aperitif x Tonic x Soda 4,50

X FRAU HOLLER X

Wien Gin x Tonic x Holunderblüte 5,50

– DEGUSTATIONSMENÜ –

Rosa Kalbsscheiben

Artischocken | Kräutercreme 13,50

Weinempfehlung: Weinviertel DAC classic

Velouté vom Muskatkürbis

Gambas 6,90

Weinempfehlung: Sauvignon Blanc

Gebratene Dorade Royal

Ricotta-Olivengnocchi | Pesto 22,50

Weinempfehlung: Riesling classic

Sautierter Lammrücken

Cremige Rosmarin-Polenta | grüne Bohnen 27,50

Weinempfehlung: Cuvée Colloredo

Topfencreme | Vanille | Himbeeren

8,50

Weinempfehlung: „Charmeur“ Roter Traminer

4 oder 5 Gänge zum Auswählen

4-Gang-Menü (ohne Zwischengang) mit Weinbegleitung 61,- pro Person (ohne Weinbegleitung 49,-)

5-Gang-Menü mit Weinbegleitung 74,- pro Person (ohne Weinbegleitung 59,-)

Jeder Gang kann auch à la carte bestellt werden.

– VORSPEISEN –

Gebackenes Parmesane gebeizter Saibling Dill Kürbis Weinempfehlung: Grüner Veltliner FiLiUS		13,90
Beef Tartar Sardellen-Kaperncreme Wildkräuter Weinempfehlung: Grüner Veltliner Atlasbergen	klein groß	10,90 15,90
Mozzarella Tomatenvariation Pesto Weinempfehlung: Welschriesling		10,90

– SUPPEN –

Artischockenschaumsuppe Oliven knusprige Kartoffel		6,90
Kräftige Rindsuppe Frittaten		4,90

– HAUPTSPEISEN –

Weinviertler Strohschwein Wiener Schnitzel vom Strohschwein gemischter Salat Weinempfehlung: Grüner Veltliner FiLiUS		12,50
Gekochtes Rindfleisch Rösterdäpfel Gemüse Schnittlauchsauce Apfelkren Weinempfehlung: Grüner Veltliner Hundschupfen		17,50
Backhenderl ausgelöst Frischer Blattsalat oder Erdäpfelsalat Weinempfehlung: Weinviertel DAC Classic		13,90

– HAUPTSPEISEN –

Steak vom Rinderfilet mit Pfeffersauce	27,50
Beilagen zur Wahl: Süßkartoffel-Pommes Rösterdäpfel Wedges Grillgemüse Steinpilzrisotto Gemischter Salat Blattsalat	je 3,50
Weinempfehlung: Cuvée Colloredo	
Sautierter Seesaibling	23,90
Topinambur Steinpilze	
Weinempfehlung: Riesling unique	
Gebratene Wachtel	19,50
Kürbisrisotto Miso	
Weinempfehlung: Grüner Veltliner Antlasbergen	
Knuspriger Schweinebauch	17,90
Kren-Kartoffelpüree glasierte Karotten	
Weinempfehlung: „Green Hunter“ Weinviertel DAC Reserve	
Offener Steinpilzravioli	16,50
Kerbel	
Weinempfehlung: Chardonnay Classic	
Geschmorte Kalbsackerl	22,50
Bulgur kleiner Kürbis Kräuter	
Weinempfehlung: Cuvée Komptur	
Erdäpfel-Kürbisgnocchi	13,90
Kürbiskerne Ziegenkäse	
Weinempfehlung: Welschriesling	
*** Special am Sonntag ***	15,90
Unser Küchenchef bereitet jede Woche für Sie einen traditionellen Braten zu. Fragen Sie gerne bei unserem Servicepersonal nach!	

– DESSERTS –

Mohnnudeln Zwetschkenröster Weinempfehlung: Beerenauslese Chardonnay	9,00
Warmer Schokoladenkuchen Beeren Vanilleeis Weinempfehlung: Primosecco Muskateller	9,00

– WEINDOMIZIL SCHMANKERL –

Antipastiteller Weindomizil Veltlinerschinken Prosciutto Salami Schafkäsebällchen eingelegtes Grillgemüse	9,80
Variation von österreichischem Käse Klassische Käsesorten mild bis kräftig	klein 8,50 groß 12,50

Gedeck

Für das Gedeck (Öfferl-Brotkorb, Butter, Aufstrich der Saison)
verrechnen wir € 2,50 pro Person

Informationen über Stoffe in unseren Speisen, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können,
erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Servicepersonal!

Liebe Gäste,

Für die frische Speisenzubereitung und den Einsatz regionaler Rohstoffe wurden wir mit dem AMA-Gastrosiegel ausgezeichnet:

Rind, Schwein, Huhn, Veltlinerschinken: Fleischhauerei Hofmann, Hollabrunn bzw. VONATUR - diverse Produzenten aus Österreich

Milch und Milchprodukte: Haas - der Frischespezialist, NÖM Produkte mit AMA-Gütesiegel

Gebirgsforelle: Gut Dornau, Leobersdorf

Eier: aus heimischer Bodenhaltung

Erdäpfel und Zwiebel: Franz Schmidt, Hagenbrunn

Saisonales und Wurzelgemüse: aus heimischer Landwirtschaft

Kräuter: aus eigenem Anbau

Frisches Brot und Gebäck: Bäckerei Öfferl, Gaubitsch

Apfel-, Marillen- und Weichsel-Kirschsafft: Obst Pimberger, Missingdorf

Weine & Traubensaft: aus eigener Erzeugung



– VERDAUUNGSSCHNAPSERL –

	2 cl
Marillenbrand	2,80
Williams-Birnen-Brand	2,80
Muskat-Traubenbrand	3,10
Trester-Brand	2,80
Haselnussgeist	3,10
Schoko-Weichselbrand	3,50

– CAFÉ & TEE –

Espresso	
klein	2,50
groß	4,10
Verlängerter	2,60
Melange mit Milchschaum	3,30
Cappuccino mit Milchschaum	3,60
Latte Macchiato	3,90
Heiße Schokolade	3,50

Die hier angeführten Caféarten erhalten Sie auf Wunsch auch koffeinfrei!

Früchtemischung	3,10
Kamille	3,10
Ceylon	3,10
Pfefferminz	3,10
Grüner Tee	3,10
Kräutertee	3,10

– ALKOHOLFREI –

Vöslauer	0,33lt	0,75lt
prickelnd oder ohne	2,60	4,50
	0,25lt	0,50lt
Traubensaft weiß, rot, rosé	2,40	
gespritzt	2,20	3,90
Orangensaft, Apfelsaft	2,00	
gespritzt	1,80	3,10
Apfelsaft naturtrüb	2,50	
gespritzt	2,30	3,80
Kirsch-Weichselsaft	2,90	
gespritzt	2,50	4,10
Marillensaft	3,50	
gespritzt	3,20	4,80
	0,33lt	
Almdudler	2,80	
Coca Cola	2,80	
Coca Cola light	2,80	
Fentimans Tonic/Bitter Lemon	2,80	
Red Bull	3,20	

– HOPFEN & MALZ –

Trumer vom Fass	0,30lt	2,80
	0,50lt	3,90
Schneider Weisse	0,50lt	3,50
Radler	0,33lt	2,50
	0,50lt	3,40
Alkoholfreies Bier	0,33lt	2,60

– GESPRITZTES –

Spritzer weiß/rot	0,25lt	2,50
Aperol Spritzer	0,25lt	4,50
Gelber Muskateller-Spritzer	0,25lt	3,50
Hugo	0,25lt	4,50

– OFFENE WEINE –

Grüner Veltliner	1/8	2,50
Blauer Zweigelt	1/8	2,50

– WEISSWEINE –



Grüner Veltliner FiLiUS 2019

2,80

16,-

12,0% vol., trocken

Animiert mit seiner jugendlichen Frische, erinnert an Zitronenmelisse mit einem Hauch weißem Pfeffer, finessenreich und lebendig am Gaumen mit frischer, schön eingebundener Säure; ob als knackiger Primeur oder lässiger Sommerwein bietet unser FiLiUS Trinkspaß pur.

Grüner Veltliner Federflug 2019

2,80

16,-

11,0% vol., trocken

Sehr klar mit feinem Fruchtspektrum in der Nase, leicht und trocken ausgebaut, verzaubert er durch seine unbeschwerte Art und seine lebendige Säure; am Gaumen Anklänge von weißem Pfeffer und grünen Äpfeln

Weinviertel DAC Classic 2019

3,-

17,-

12,5% vol., trocken

Elegant, fruchtig und würzig in der Nase, am Gaumen Kernobstfrucht und typisches „Veltlinerpfefferl“, extrem vielschichtig; langer, angenehmer Abgang mit finessenreicher Exotik und animierender Säure

Grüner Veltliner Hundschupfen 2019

3,50

19,80

13,0% vol., trocken

Ausgeprägtes Fruchtspektrum nach reifen Birnen, Quitten, vollen Orangen, untermalt mit einer Prise Pfeffer; kraftvoll und elegant, komplexer, tief strukturierter Körper, fordernd, am Gaumen dicht mit kräftigem Würzeschleier; ein feines Säurespiel vollendet die Harmonie dieses edlen Lagenveltliners.

Grüner Veltliner Antlasbergen 2019 *NEU*

3,20

18,00

13,0% vol., trocken

Helles Gelbgrün, Silberreflexe; feine Würze, etwas Quitte, zarte Wiesenkräuter- und Zitrusnoten klingen an; engmaschig, elegant, feine Säurestruktur, weißes Steinobst im Abgang

– WEISSWEINE –



„Green Hunter“

Weinviertel DAC Reserve 2018 – BIO

13,5% vol., trocken

Mittleres Gelb, Silberreflexe; zart tabakig unterlegte gelbe Apfelfrucht, ein Hauch von Tropenfrüchten, feinwürzige Mineralik; saftig, weiße Frucht, dezenter Birnenanklang, frischer Säurebogen, feine Mineralität im Nachhall

4,60

27,00

Welschriesling 2019

12,0% vol., trocken

Grüner Apfel und feine Wiesenblumen spielen bei diesem Welschriesling ein feines Duett; mittlerer Körper, schöner Trinkfluss, knackige, animierende Fruchtsäure, am Gaumen saftig und frisch

3,30

16,-

Riesling Classic 2019

12,5% vol., trocken

Feines Fruchtspektrum in der Nase, Anklänge von Rosen und Birnen sowie ein Hauch Marille, erfrischende, gut eingebundene Säure, am Gaumen saftig und frisch

3,30

18,-

Chardonnay Classic 2019

13,5% vol., trocken

In der Nase spiegelt sich eine gelungene Variation von gelben Äpfeln und Ananas mit einem Hauch Honigmelone wider; gut ausbalancierter, kräftiger Mittelteil, Anklänge von Karamell, fein strukturiert, opulent, cremige Textur am Gaumen

3,30

18,-

Sauvignon Blanc 2019

12,5% vol., trocken

Tiefer Fruchtbogen nach würzigen Cassis-Noten, Anklänge von rotem Paprika, opulent strukturiert, am Gaumen anhaltend, dichter, eleganter Nachhall, ausgeprägte Fruchtpräsenz

3,50

19,80

Gelber Muskateller 2019

12,0% vol., trocken

Einladende Nase nach blumigen Muskateller-Aromen, animierender Trinkfluss; am Gaumen präsentiert sich eine glasklare Frucht nach Holunderblüten und reifen Orangen.



3,50



19,80

Roter Traminer „Charmeur“ 2019

12,0% vol., halbtrocken

Helles Grüngelb, Silberreflexe; feine Nuancen von Rosenöl, florale Duftnoten, ein Hauch von Birnenfrucht und Grapefruitzesten; saftig, extraktsüß, balancierte Säurestruktur, mineralisch, reife Tropenfruchtnoten im Abgang, kraftvoll im Finish

3,50

19,80

Rosé Zweigelt 2019

12,0% vol., trocken

„Der Sonne entgegen“ – duftiger und sehr fruchtiger Rosé, im Vordergrund stehen Erdbeer- und Kirscharomen, bekömmlich frisch, feine Säure, Trinkspaß in voller Länge

2,80

16,-

– SÜSSWEINE –

Eiswein Grüner Veltliner 2018

7,5% vol., süß

Helles Goldgelb; in der Nase feine Wiesenkräuter, zarte Nuancen von Pfirsich und Honigmelone; am Gaumen frisch und lebendig, Ananas, exotische Nuancen im Abgang, präsender Honigtouch im Nachhall, bleibt gut haften

5,10

29,80

Beerenauslese Chardonnay 2016

8,5% vol., süß

Orange unterlegtes Kirschrot, mit feinem Honigtouch unterlegte süße Feigennote, Dörrzwetschken klingen an; kraftvoll, mineralisch, feine Orangenkonfitüre, präsende Tannine, große Länge, sehr harmonisch

5,10

29,80

– EDITION UNIQUE –

Gestatten, unique, unsere neue Weinlinie! Drei Weine, eine Philosophie. Die Weine: Grüner Veltliner, Riesling, Chardonnay. Die Philosophie: einzigartig in Geschmack und Aufmachung, nachhaltig produziert. Ach ja, vegan sind die neuen Weine übrigens auch.



Unique Grüner Veltliner 2018 BIO

14,0% vol., trocken

Weinviertler Original in barocker Ausführung – lockt mit würzigen Tabaknoten und Kräutearomen, vibriert am Gaumen mit Kraft und Eleganz, weckt den Wunsch nach mehr

5,80

39,-

Unique Riesling 2018 BIO

14,0% vol., trocken

Weinviertler Gaumentänzer – changiert gekonnt zwischen Blüten- & Steinobstaromen und mineralischer Kräutwürze, wandelt zwischen reifer Marille und lebendiger Säure

5,80

39,-

Unique Chardonnay 2018 BIO

14,5% vol., trocken

Weinviertler Reise ins Exotische – ein Hauch von Vanille, eine Idee von Kokos, ein Anklang von geriebenen Nüssen; ein opulenter Speisenbegleiter – ein Wein von Welt

5,80

39,-

– ROTWEINE –



Blauer Zweigelt 2019

13,0% vol., trocken – **Landessieger 2020** –

Kräftiges Rubingranat, breitere Randaufhellung. Dunkles Beerenkonfit, Nuancen von Brombeeren, schwarze Kirschen. Saftig, elegant, gut ausgewogen, feine Extraktsüße, elegant und anhaltend.

3,50

19,80

Blauer Zweigelt 2018

13,0% vol., trocken

– **Salon Österreich Wein 2019 – Landessieger 2019** –

Tiefdunkles Rubingranat mit violetten Reflexen, zart mineralisch unterlegte Nuancen von Brombeeren und Kirschen, ein Hauch von Orangenzesten, saftig, schwarzes Waldbeerkonfit, frisch strukturiert, angenehm im Abgang

3,50

19,80

Blauburger 2017

13,0% vol., trocken

Dunkles Rubinrot mit leicht violetter Schimmer, frischer, rassischer Geschmack, kräftiger, fruchtbetonter Körper mit zartem Tannin

2,80

16,-

Blauer Burgunder 2018

13,0% vol., trocken

Rubinrot, ausgeprägter Duft nach Himbeere und Erdbeere, viel Finesse, saftig mit spürbarem Tannin, eleganter, anhaltender Abgang

3,-

17,-

Pinot Noir 2017

13,5% vol., trocken

Leuchtendes Karmingranat, feine Waldbeerfrucht in der Nase, am Gaumen finessenreich strukturiert, mittlere Tannine, die sehr seidig angelegt sind, Brombeeren im Nachhall

3,50

28,80

– ROTWEINCUVÉES –



Cuvée Komptur 2018
Pinot Noir × Merlot

13,5% vol., trocken

Purpurrot, kräftige, komplexe Komposition aus Pinot Noir und Merlot, reife Cassis-Noten, weiches Tannin mit langem Nachhall

3,80

21,80

Cuvée Colloredo 2018
Cabernet Sauvignon × Merlot

14,0% vol., trocken

Funkelndes Bordeauxrot, charmantes Beerenaroma, geschmeidig, mit gut eingebundenem Tannin, mächtiger, kraftvoller Abgang

4,60

24,80

Cuvée Avus 2017
Blaifränkisch × Zweigelt × Merlot

14,5% vol., trocken

Tiefdunkles Rubingranat, opaker Kern, violette Reflexe, intensive schwarze Beerenfrucht, Brombeerkonfit, mineralische Nuancen, feine Edelholznote, zarte Orangenesten, präsenste, gut integrierte Tannine, feiner Bitterschoko-Touch im Abgang, bleibt gut haften; vielseitiger Speisenbegleiter mit Reifepotenzial; bereits gut antrinkbar

5,40

31,50

– RARITÄTEN –



2017	Grüner Veltliner unique	0,75l	€ 49
2017	Grüner Veltliner unique	1,5l	€ 92
2015	Grüner Veltliner unique	0,75l	€ 71
2015	Grüner Veltliner unique	1,5l	€ 147
2013	Grüner Veltliner unique	0,75l	€ 89
2017	Grüner Veltliner Green Hunter	0,75l	€ 27
2017	Grüner Veltliner Grenn Hunter	1,5l	€ 59
2016	Grüner Veltliner Grenn Hunter	0,75l	€ 39
2016	Grüner Veltliner Grenn Hunter	1,5l	€ 82
2012	Grüner Veltliner Premium	0,75l	€ 99
2017	Riesling unique	0,75l	€ 49
2017	Riesling unique	1,5l	€ 92
2015	Riesling unique	0,75l	€ 71
2015	Riesling unique	1,5l	€ 147
2013	Riesling unique	0,75l	€ 89
2017	Chardonnay unique	0,75l	€ 49
2017	Chardonnay unique	1,5l	€ 92
2015	Chardonnay unique	0,75l	€ 71
2015	Chardonnay unique	1,5l	€ 147
2013	Chardonnay unique	0,75l	€ 89
2012	Chardonnay Premium	0,75l	€ 99
2011	Chardonnay Premium	0,75l	€ 102

– RARITÄTEN –



1972	Weissburgunder Beerenauslese	0,375	€ 195
2017	Blauer Zweigelt	3l	€ 108
2017	Blauer Zweigelt	5l	€ 216
2015	Pinot Noir	0,75l	€ 51
2017	Komptur	0,75l	€ 21,8
2017	Komptur	1,5l	€ 49
2016	Komptur	0,75l	€ 29
2017	Colloredo	0,75l	€ 24,8
2017	Colloredo	1,5l	€ 59
2017	Colloredo	3l	€ 147
2016	Colloredo	0,75l	€ 35
2016	Colloredo	1,5l	€ 79
2017	Colloredo	5l	€ 294
2016	Avus	0,75l	€ 31,5
2016	Avus	1,5l	€ 79
2016	Avus	3L	€ 201
2015	Avus	0,75l	€ 61
2015	Avus	1,5l	€ 130
2013	Avus	0,75l	€ 79

– VERANSTALTUNGEN –

Sundown Sounds

05.07. & 23.08.2020, 16:00 – 21:00 Uhr

Ein Saxofon, eine funky Melodie, ein packender Beat: Nach dem Erfolg des letzten Jahres öffnen wir auch im Jahr 2020 wieder unsere Terrasse, um gemeinsam die schönsten Sonnenuntergänge des Jahres zu verbringen. Kommen Sie vorbei und genießen Sie das herrliche Ambiente des Weinviertels mit Drinks, guten Freunden und der besten Musik – so fühlt sich Urlaub an!

Kulinarik & Chillout Zone

04.09.2020, 18:00 Uhr

Chillen und Genießen: Der ganze Abend steht im Zeichen des Genusses. Wir servieren Ihnen ein köstliches Menü mit der passenden Weinbegleitung und im Anschluss wird gemeinsam gefeiert. Klingt gut? Finden wir auch!

€ 98,- pro Person

RESERVIERUNGEN unter +43 2943/2256 oder reservierung@hagn-weingut.at

– ÖFFNUNGSZEITEN –

RESTAURANT

Donnerstag 16:00 – 00:00 Uhr

Freitag & Samstag 10:00 – 00:00 Uhr

Sonntag 10:00 – 22:00 Uhr

KÜCHE

Donnerstag 16:00 – 22:00 Uhr

Freitag & Samstag 10:00 – 22:00 Uhr

Sonntag 10:00 – 19:30 Uhr

WEINGALERIE

Mittwoch bis Freitag 10 – 12 Uhr und 13 – 17 Uhr

Samstag & Sonntag 10 bis 17 Uhr



Haben Sie Ihre Brille vergessen und können die Speisekarte nicht lesen? Kein Problem! Bei uns erhalten Sie gratis Leihbrillen vom Optiker Lang in verschiedenen Stärken!

Fragen Sie unsere Mitarbeiter nach dem Zigarrensortiment!

Bleiben Sie immer up to date, erleben Sie unsere Arbeit hinter den Kulissen und freuen Sie sich auf tolle Gewinnspiele – auf unseren Social Media Channels halten wir Sie stets auf dem Laufenden und freuen uns über jeden neuen Follower!

