



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

## – UNSERE HEIMISCHEN PRODUZENTEN –

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:** NÖM Produkte mit AMA-Gütesiegel

**Eier:** Bio-Freilandeier von der Hendlerei aus Guntersdorf

**Erdäpfel und Zwiebel:** Franz Schmidt, Hagenbrunn

**Saisonales & Wurzelgemüse:** Gemüsemanufaktur Kemeter aus Nappersdorf

**Kräuter:** aus eigenem Anbau



**Frisches Brot und Gebäck:** Bäckerei Öfferl, Gaubitsch

**Apfel-, Marillen- und Weichsel-Kirschsft:** Obst Pimberger, Missingdorf

**Weine & Traubensaft:** aus eigener Erzeugung



## – ERFRISCHEND & PRICKELND –

		
<b>Brut Grüner Veltliner Sekt</b>	4,90	35,00
<b>Juwella Rosé Brut BIO</b>	5,90	41,00
<b>Priccobello Classic</b>	3,90	27,00
x mit Orangensaft	4,10	
x mit Holunder	4,10	
<b>Priccobello Rosé</b>	3,90	27,00
<b>Priccobello Muskateller</b>	4,20	29,00

**x WINZAGIN-TONIC x**  
WINZAGIN x Tonic 10,40

**x GISCHT x**  
HERAK der Gin-Wein Aperitif x Priccobello 5,50

**HERAK X TONIC**  
HERAK der Gin-Wein Aperitif x Tonic x Erdbeere 5,90

## – DEGUSTATIONSMENÜ –

### **Gebeizte Lachsforelle vom Gut Dornau**

Erdäpfelpolster | Avocado | Forellenkaviar | Sauerrahm

Weinempfehlung: Riesling classic

\*\*\*

### **Kräuterschaumsuppe „Wald & Wiese“**

Schafskäsezigarillo | Pinienkerne

Weinempfehlung: Sauvignon Blanc

\*\*\*

### **Laaer Festivalzwiebel**

Polenta | Trüffel | Asmonte

Weinempfehlung: Roter Traminer „Charmeur“

\*\*\*

### **Variation vom Weinviertler Strohschwein**

Erdäpfel-Blunzn | Wirsing | Colloredo zwetschke

Weinempfehlung: Grüner Veltliner Antlasbergen

\*\*\*

### **Vanille-Dinkel Tarte**

Limetten | Herak | Birne | Himbeerstaub

Weinempfehlung: Eiswein Grüner Veltliner

### **4 oder 5 Gänge zum Auswählen**

**4-Gang-Menü** (ohne Zwischengang) mit Weinbegleitung 67,- pro Person (ohne Weinbegleitung 55,-)

**5-Gang-Menü** mit Weinbegleitung 82,- pro Person (ohne Weinbegleitung 70,-)

Jeder Gang kann auch à la carte bestellt werden.

## – VORSPEISEN –

<b>Gebackene Bio-Kräuterseitlinge aus dem Marchfeld</b>		16,90
Sauce Tatar		
Weinempfehlung: Welschriesling		
<b>Gebackenes Parmesaneis</b>		14,90
Saftige Pastramistreifen   Rucola   Kürbis		
Weinempfehlung: Welschriesling		
<b>Gebeizte Lachsforelle vom Gut Dornau</b>		16,90
Erdäpfelpolster   Avocado   Forellenkaviar   Sauerrahm		
Weinempfehlung: Riesling classic		
<b>Beef Tatar</b>	klein	14,50
Roggenbrotcreme   Wachtelei	groß	19,50
Weinempfehlung: Grüner Veltliner Antlasbergen		
<b>Beilagensalate:</b>		5,30
Gemischter Salat   Käferbohnsalat   Bunter Blattsalat   Erdäpfelsalat		

## – SUPPEN –

<b>Kräftige Rindssuppe mit Einlage nach Wahl</b>	5,90
Leberknödel   Kräuterfrittaten   Milzroulade	
<b>Kräuterschaumsuppe „Wald &amp; Wiese“</b>	6,90
Schafskäsezigarillo   Pinienkerne	

### Gedeck

Für das Gedeck (Öffner-Brotkorb, Butter, Aufstrich der Saison) verrechnen wir € 3,20 pro Person  
Informationen über Stoffe in unseren Speisen, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können,  
erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Servicepersonal!

## – OHNE FLEISCH –

<b>Flaumige Spinatknödel</b>	16,50
Salbeibutter   Parmesan   Grüner Salat	
Weinempfehlung: Grüner Veltliner FiLiUS	
<b>Erdäpfelköpfchen</b>	22,00
Kräuterseitlinge   Parmesan   Bärlauch	
Weinempfehlung: Chardonnay classic	
<b>Pasta Colloredo</b>	17,80
Asmonte   Tomaten   Gartenkräuter	
Weinempfehlung: Cuvée Colloredo	

## – DIE KLASSIKER –

<b>Wiener Schnitzel vom Weinviertler Strohschwein</b> Gemischter Salat	17,50
Weinempfehlung: Grüner Veltliner FiLiUS	
<b>Klassisches Backhendl</b> Erdäpfel-Vogelersalat	16,90
Weinempfehlung: Weinviertel DAC Classic	
<b>Gekochtes Rindfleisch mit Wurzelgemüse</b>	21,90
Röstkartoffeln   Semmelkren   Schnittlauchsauce	
Weinempfehlung: Grüner Veltliner Hundschupfen	
<b>Mailberger Mostbraten vom Schulterscherzel</b>	24,50
Schupfnudeln   Weintrauben   Rotweinzwetschke	
Weinempfehlung: Cuvée Komptur	

## – HAUPTSPEISEN –

<b>Duett vom Wels mit Zitronengras</b> Butterschnitzel & Filet   Paprikakraut   Flußkrebsschaum Weinempfehlung: Grüner Veltliner Federflug	26,50
<b>Kross gebratenes Seesaiblingsfilet</b> Frühlingsgemüse   Pappardelle   Zitruspesto Weinempfehlung: Grüner Veltliner Filius	26,80
<b>Steak vom Rinderfilet mit Colloredo-Jus</b> <b>Beilagen zur Wahl:</b> Gemischter Salat   Blattsalat Süßkartoffel-Pommes   Rösterdäpfel   Grillgemüse Weinempfehlung: Cuvée Komptur	38,00 je 4,20 je 5,20
<b>Variation vom Weinviertler Strohschwein</b> Erdäpfel-Blunzn   Wirsing   Colloredozwetschke Weinempfehlung: Grüner Veltliner Antlasbergen	25,50

## – SPEZIALITÄT DER SAISON –

<b>Dry Aged Tomahawk Steak Platter für zwei Personen</b> „Beste Steaks aus Teilen der Hochrippe und am Knochen gereift, wir beziehen unser Rindfleisch ausschließlich aus Österreich“ Beilagen: Bauernpommes   Grillgemüse   Pfeffersauce   Kräuterbutter Weinempfehlung: Cuvée Avus	44,50 pro Person
<b>Klassische oder vegane Empfehlung des Küchenchefs</b> Nach Tagesangebot	

## – DESSERT –

<b>Bestes von belgischer Schokolade</b> Colloredokirsche   Salzkaramell Weinempfehlung: Priccobello Muskateller	10,00
<b>Melange de Sorbet</b> Trio von hausgemachten Sorbets   frische Beeren Weinempfehlung: Rosé Zweigelt	9,00
<b>Vanille-Dinkel Tarte</b> Limetten   Herak   Birne   Himbeerstaub Weinempfehlung: Eiswein Grüner Veltliner	9,50
<b>Variation von österreichischem Käse</b> Chili-Quitten Chutney   Feigensenf Wahlweise mit Prosciutto € 3	10,50

## – AFTER DINNER DRINKS –

<b>HERAK x Tonic</b> Herak der Gin-Wein Aperitif x Tonic x Erdbeere	5,90
<b>HERAK x Passion</b> Herak   Maracuja   Tonic   Erdbeere   Minze	5,60
<b>HERAK x Raspberry</b> Herak   Himbeersaft   Tonic   Himbeere   Minze	6,90





## - CAFÉ & TEE -

<b>Espresso</b>	
klein	2,70
groß	4,20
<b>Verlängerter</b>	2,90
<b>Melange</b> mit Milchschaum	3,90
<b>Cappuccino</b> mit Milchschaum	3,90
<b>Latte Macchiato</b>	4,50
<b>Heiße Schokolade</b>	4,50

Die hier angeführten Caféarten erhalten Sie auf Wunsch auch koffeinfrei!

<b>Früchtemischung</b>	3,40
<b>Kamille</b>	3,40
<b>Ceylon</b>	3,40
<b>Pfefferminz</b>	3,40
<b>Grüner Tee</b>	3,40
<b>Kräutertee</b>	3,40

– ALKOHOLFREI –



	0,33lt	0,75lt
<b>Vöslauer</b>		
prickelnd oder ohne	2,80	5,10
	pur 0,125lt	gespritzt 0,50lt
<b>Traubensaft</b> weiß, rot	2,40	3,90
<b>Traubensaft</b> Muskateller	2,80	4,40
<b>Orangensaft</b>	2,50	3,90
<b>Apfelsaft</b> naturtrüb	2,90	4,10
<b>Kirsch-Weichselsaft</b>	2,90	4,10
<b>Marillensaft</b>	3,50	4,80
<b>Almdudler</b>	0,35lt	3,30
<b>Coca Cola</b>	0,33lt	3,30
<b>Coca Cola light</b>	0,33lt	3,30
<b>Organics Tonic/Bitter Lemon</b>	0,25lt	3,90
<b>Schweppes Tonic</b>	0,25lt	3,90
<b>Schweppes Dry Tonic</b>	0,25lt	3,90
<b>Fever Tree Tonic</b>	0,25lt	3,90
<b>Red Bull</b>	0,25lt	4,70

## – HOPFEN & MALZ –

<b>Schremser vom Fass</b>	0,30lt	3,40
	0,50lt	4,30
<b>Schneider Weisse</b> Flasche	0,50lt	4,30
<b>Radler</b>	0,30lt	3,-
	0,50lt	4,-
<b>Alkoholfreies Bier</b> Flasche	0,50lt	3,90

## – GESPRITZTES –

<b>Spritzer weiß/rot</b>	0,25lt	2,90
<b>Gelber Muskateller-Spritzer</b>	0,25lt	3,90
<b>Aperol Spritzer</b>		5,40
<b>Hugo</b>		5,40
<b>Himbeer-Hibiskus-Spritzer</b>		5,80
<b>Weindomizil-Spritzer</b>		4,90

## – VERDAUUNGSSCHNAPSERL –

	<b>2 cl</b>
Marillenbrand	3,30
Williams-Birnen-Brand	3,10
Muskat-Traubenbrand	3,40
Trester-Brand	3,10
Haselnussgeist	3,40
Schoko-Weichselbrand	3,80

## – WEIßWEINE –



### **Grüner Veltliner FiLiUS 2022**

3,40

20,-

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 2022**

3,40

20,-

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 2022**

3,90

22,-

12,5% vol., trocken

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

### **Grüner Veltliner Hundschupfen 2022**

4,30

25,50

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 2022**

4,20

24,50

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 2021 – 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

5,60

34,00

#### Welschriesling 2022

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

3,40

22,-

#### Riesling Classic 2022

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

4,10

24,-

#### Chardonnay Classic 2022

13,0% 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

4,10

24,-

#### Sauvignon Blanc 2022

12,5% vol., trocken

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

4,20

24,50

## – WEIßWEINE –



### **Gelber Muskateller 2022**

4,20

24,50

12,0% vol., trocken

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

### **Roter Traminer „Charmeur“ 2022**

4,20

24,50

14,0% 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

### **Rosé Zweigelt 2022**

3,30

19,50

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

## – SÜSSWEINE –

### **Eiswein Grüner Veltliner 2021**

1/16 7,20

39,50

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

## – 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 2019 BIO**

0,1l 7,50

49,-

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

### **Unique Riesling 2019 BIO**

0,1l 7,50

49,-

13,5% vol., trocken

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

### **Unique Chardonnay 2019 BIO**

0,1l 7,50

49,-

14,0% 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

## – ROTWEINE –



### **Blauer Zweigelt 2021** \* SALONWEIN 2022 \*

13,0% vol., trocken

Kräftiges Rubingranat, breitere Randaufhellung.

Dunkles Beerenkonfitt, Nuancen von Brombeeren, schwarze Kirschen. Saftig, elegant, gut ausgewogen, feine Extraktsüße, elegant und anhaltend.

3,90

23,-

### **Blauer Zweigelt 2020**

13,0% vol., trocken

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

4,-

24,-

### **Blauburger 2021**

13,0% vol., trocken

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

3,60

20,-

### **Blauer Burgunder 2021**

13,0% vol., trocken

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

3,80

21,-

### **Pinot Noir 2018**

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

5,60

34,-



## – ROTWEINCUVÉES –



**Cuvée Komptur 2020** \* SALONWEIN 2022 \*

**Pinot Noir × Merlot**

14,0% vol., trocken

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

4,90

29,-

**Cuvée Colloredo 2020**

**Cabernet Sauvignon × Merlot**

14,0% vol., trocken

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

5,50

33,-

**Cuvée Avus 2019**

**Blaufränkisch × Zweigelt × Merlot**

14,0% vol., trocken

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

6,50

39,-

## – RARITÄTEN –



2017	Grüner Veltliner unique	0,75l	€ 59
2017	Grüner Veltliner unique	1,5l	€ 133
2015	Grüner Veltliner unique	0,75l	€ 72
2015	Grüner Veltliner unique	1,5l	€ 160
2013	Grüner Veltliner unique	0,75l	€ 107
2018	Grüner Veltliner Green Hunter	1,5l	€ 99
2018	Grüner Veltliner Green Hunter	0,75l	€ 45
2017	Grüner Veltliner Green Hunter	0,75l	€ 49
2017	Grüner Veltliner Green Hunter	1,5l	€ 109
2016	Grüner Veltliner Green Hunter	0,75l	€ 54
2016	Grüner Veltliner Green Hunter	1,5l	€ 118
2012	Grüner Veltliner Premium	0,75l	€ 133
2011	Grüner Veltliner Premium	0,75l	€ 154
2013	Riesling Premium	0,75l	€ 112
2012	Riesling Premium	0,75l	€ 133
2017	Riesling unique	0,75l	€ 59
2017	Riesling unique	1,5l	€ 133
2015	Riesling unique	0,75l	€ 72
2015	Riesling unique	1,5l	€ 160
2013	Riesling unique	0,75l	€ 107
2017	Chardonnay unique	0,75l	€ 59
2017	Chardonnay unique	1,5l	€ 133
2015	Chardonnay unique	0,75l	€ 72
2015	Chardonnay unique	1,5l	€ 160
2012	Chardonnay Premium	0,75l	€ 133
2011	Chardonnay Premium	0,75l	€ 154
2010	Chardonnay Premium	0,75l	€ 165

## – RARITÄTEN –



1972	Weissburgunder Beerenauslese	0,375	€ 205
2018	Blauer Zweigelt	1,5l	€ 70
2017	Blauer Zweigelt	0,75l	€ 32
2017	Blauer Zweigelt	3l	€ 140
2017	Blauer Zweigelt	5l	€ 322
2016	Blauer Zweigelt	0,75l	€ 36
2015	Pinot Noir	0,75l	€ 65
2017	Cuvée Komptur	0,75l	€ 39
2017	Cuvée Komptur	1,5l	€ 84
2016	Cuvée Komptur	0,75l	€ 43
2015	Cuvée Komptur	0,75l	€ 47
2017	Cuvée Colloredo	0,75l	€ 44
2017	Cuvée Colloredo	1,5l	€ 95
2017	Cuvée Colloredo	3l	€ 206
2017	Cuvée Colloredo	5l	€ 480
2016	Cuvée Colloredo	0,75l	€ 48
2016	Cuvée Colloredo	1,5l	€ 105
2018	Cuvée Avus	0,75l	€ 43
2017	Cuvée Avus	0,75l	€ 47
2016	Cuvée Avus	0,75l	€ 52
2016	Cuvée Avus	1,5l	€ 135
2016	Cuvée Avus	3L	€ 280
2015	Cuvée Avus	0,75l	€ 57
2015	Cuvée Avus	1,5l	€ 148
2013	Cuvée Avus	0,75l	€ 70

## – SONDERGRÖßEN –



	1,5L	3L	5L	9L	12L
<b>Priccobello classic</b>	60,-				
<b>Priccobello Rosé</b>	60,-				
<b>Grüner Veltliner Filius 2022</b>	47,-	110,50			
<b>Grüner Veltliner Hundschupfen 2022</b>	57,-	129,-	283,-		
<b>Grüner Veltliner Antlasbergen 2022</b>	54,-	123,-	267,-		
<b>„Green Hunter“ 2021</b> Weinviertel DAC Reserve BIO	75,-				
<b>Unique Grüne Veltliner BIO 2019</b>	110,-				
<b>Unique Riesling BIO 2019</b>	110,-				
<b>Unique Chardonnay BIO 2019</b>	110,-				
<b>Blauer Zweigelt 2021</b>	53,-	117,-	275,-		
<b>Cuvée Komptur 2020</b> Pinot Noir X Merlot	63,-				
<b>Cuvée Colloredo 2020</b> Cabernet Sauvignon X Merlot	72,-	155,-	360,-	625,-	755,-
<b>Cuvée Avus 2019</b> Blaufränkisch X Zweigelt X Merlot	102,-	212,-	438,-		

## – VERANSTALTUNGEN –

### *Save the Date!*

#### Sundown Sounds Termine 2023

18. Juni, 9. Juli & 20. August 2023

#### Tafeln im Weinviertel 2023

10. & 11. August 2023

**RESERVIERUNGEN** unter +43 2943/2256 oder [reservierung@hagn-weingut.at](mailto:reservierung@hagn-weingut.at)

## – ÖFFNUNGSZEITEN –

### Restaurant

**Donnerstag** 16:00 – 22:00 Uhr  
**Freitag & Samstag** 10:00 – 22:00 Uhr  
**Sonntag** 10:00 – 22:00 Uhr

### Küche

**Donnerstag** 16:00 – 21:00 Uhr  
**Freitag & Samstag** 10:00 – 21:00 Uhr  
**Sonntag** 10:00 – 19:30 Uhr

### Weingalerie

**Donnerstag bis Sonntag** 9:00 bis 19:00 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!

