



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

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

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-Kirschsaft: Obst Pimberger, Missingdorf

Weine & Traubensaft: aus eigener Erzeugung



– ERFRISCHEND & PRICKELND –

		
Schloss Glaswein Cuvée-Sekt	3,90	18,50
Brut Grüner Veltliner Sekt	4,50	21,00
Juwella Rosé Brut BIO	5,50	33,50
Primosecco Classic	3,50	15,00
x mit Orangensaft	3,60	
x mit Herak	4,50	
x mit Holunder	3,60	
Primosecco Rosé	3,50	15,00
Primosecco Muskateller	3,90	18,50

X WINZAGIN-TONIC X

WINZAGIN x Tonic 9,90

X GISCHT X

Herak der Gin-Wein Aperitif x Primosecco 4,50

X ACHTERLASTIG X

Herak der Gin-Wein Aperitif x Tonic x Erdbeere 4,90

X WEINDOMIZIL-SPRITZER X

Herak der Gin-Wein Aperitif x Tonic x Soda 4,90

X HIMBEER-HIBISKUS-SPRITZER X

Primosecco x Soda x Himbeere x Hibiskus x Rosmarin 5,50

– DEGUSTATIONSMENÜ –

Klassisch

Gebeiztes Rinderfilet

Trüffelcreme | Rucola 12,90

Weinempfehlung: Grüner Veltliner Hundschupfen

Eierschwammerlsuppe

Buttermilch 6,90

Weinempfehlung: Chardonnay Classic

Seesaibling

Kartoffel-Kräuterpüree | Tomate 23,90

Weinempfehlung: Riesling Classic

Maishendlbrust

Eierschwammerlrisotto | Wildkräuter 19,50

Weinempfehlung: Weinviertel DAC Reserve GREEN HUNTER oder Cuvée Komptur

Kokos Panna cotta

Mango | Minze 9,00

Weinempfehlung: Eiswein Grüner Veltliner

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.

– DEGUSTATIONSMENÜ –

Vegetarisch

Mozzarella

Espuma | Tomate | Basilikum 11,90

Weinempfehlung: Grüner Veltliner Antlasbergen

Eierschwammerl in Rahmsauce

Semmelknödel | Kräuter 21,90

Weinempfehlung: Chardonnay Classic

Marillen-Topfenknödel

Marillenröster

klein 5,90 groß 9,00

Weinempfehlung: Beerenauslese Chardonnay

3-Gang-Menü mit Weinbegleitung € 45,50 pro Person
(ohne Weinbegleitung 36,-)

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!

– VORSPEISEN –

Gebackenes Parmesaneis		13,90
Artischocken Lachsforelle Dill		
Weinempfehlung: Grüner Veltliner Federflug		
Beef Tartar	klein	10,90
Roggenbrotcreme Salat	groß	15,90
Weinempfehlung: Grüner Veltliner Atlasbergen		

– SUPPEN –

Geeiste Gurkensuppe Shrimps Dill	7,90
Kräftige Rindsuppe Grießnockerl Kalbsleberknödel	4,90

– HAUPTSPEISEN –

Weinviertler Strohschwein	12,50
Wiener Schnitzel vom Strohschwein gemischter Salat	
Weinempfehlung: Grüner Veltliner FiLiUS	
Gekochtes Rindfleisch	17,50
Rösterdäpfel Gemüse Schnittlauchsauce Apfelkren	
Weinempfehlung: Grüner Veltliner Hundschupfen	
Steak vom Rinderfilet mit Pfeffersauce	29,50
Beilagen zur Wahl: Gemischter Salat Blattsalat	je 3,70
Süßkartoffel-Pommes Rösterdäpfel Wedges Grillgemüse Eierschwammerlrisotto	je 3,90
Weinempfehlung: Cuvée Colloredo	

– HAUPTSPEISEN –

Backhenderl ausgelöst Frischer Blattsalat oder Erdäpfelsalat Weinempfehlung: Weinviertel DAC Classic	13,90
Lachsfilet Kohlrabigemüse Kresse Weinempfehlung: Riesling Classic	23,50
Glasierte Kalbsleber Kartoffelpüree Apfel Weinempfehlung: Weinviertel DAC Reserve GREEN HUNTER	24,90
Lammstelze Olivenpolenta Fisolen Weinempfehlung: Cuvée Avus	21,90
Ricotta Gnocchi Zucchini Parmesan Weinempfehlung: Chardonnay Classic	18,90
*** Special am Sonntag *** Unser Küchenchef bereitet jede Woche für Sie einen traditionellen Braten zu. Fragen Sie gerne bei unserem Servicepersonal nach!	15,90

– DESSERT –

Warmer Schokokuchen Vanillesauce Beeren Weinempfehlung: Primosecco Rosé	10,00
--	-------

Desserts aus den Degustationsmenüs können auch à la carte bestellt werden.

– WEINDOMIZIL SCHMANKERL –

Antipastiteller Weindomizil		12,60
Veltlinschinken Prosciutto Salami		
Schafkäsebällchen eingelegtes Grillgemüse		
Variation von österreichischem Käse	klein	8,50
Klassische Käsesorten mild bis kräftig	groß	12,50

– CAFÉ & TEE –

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

Die hier angeführten Caféarten erhalten Sie auf Wunsch auch koffeinfrei!

Früchtemischung		3,20
Kamille		3,20
Ceylon		3,20
Pfefferminz		3,20
Grüner Tee		3,20
Kräutertee		3,20

– ALKOHOLFREI –

Vöslauer	0,33lt	0,75lt
prickelnd oder ohne	2,60	4,90
Traubensaft weiß, rot, rosé	pur 0,125lt 2,40	gespritzt 0,50lt 3,90
Orangensaft	2,30	3,10
Apfelsaft naturtrüb	2,50	3,80
Kirsch-Weichselsaft	2,90	4,10
Marillensaft	3,50	4,80
Almdudler	0,35lt	3,00
Coca Cola	0,33lt	2,90
Coca Cola light	0,33lt	2,90
ORGANICS Tonic/Bitter Lemon	0,25lt	3,20
Red Bull	0,25lt	4,20

– HOPFEN & MALZ –

Schremser vom Fass	0,30lt	2,90
	0,50lt	3,90
Schneider Weisse Flasche	0,50lt	4,10
Radler	0,30lt	2,60
	0,50lt	3,60
Alkoholfreies Bier Flasche	0,50lt	3,60

– GESPRITZTES –

Spritzer weiß/rot	0,25lt	2,70
Gelber Muskateller-Spritzer	0,25lt	3,60
Aperol Spritzer		5,30
Hugo		5,30
Himbeer-Hibiskus-Spritzer		5,50
Weindomizil-Spritzer		4,90

– VERDAUUNGSSCHNAPSERL –

	2 cl
Marillenbrand	3,10
Williams-Birnen-Brand	2,90
Muskat-Traubenbrand	3,20
Trester-Brand	2,90
Haselnussgeist	3,20
Schoko-Weichselbrand	3,60

– WEISSWEINE –



Grüner Veltliner FiLiUS 2020

2,90

17,-

12,2% 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 2020

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 2020

3,10

18,-

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 2020

3,60

20,-

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 2020 *NEU*

3,40

19,00

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

4,70

28,-

Welschriesling 2020

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

19,-

Riesling Classic 2020

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

3,50

20,-

Chardonnay Classic 2020

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

3,50

20,-



Sauvignon Blanc 2020

12,5% vol., trocken

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

3,60

21,-

		
Gelber Muskateller 2020	3,60	21,-
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“ 2020	3,60	21,-
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 2020	2,90	17,-
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 2018	5,10	30,-
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		
Beerenauslese Chardonnay 2016	5,10	30,-
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		

– 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

6,50

39,-

Unique Riesling 2018 BIO

13,5% vol., trocken

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

6,50

39,-

Unique Chardonnay 2018 BIO

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

6,50

39,-

– ROTWEINE –



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

3,50

20,-

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

20,-

Blauburger 2018

13,0% vol., trocken

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

2,90

17,-

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

3,90

22,-

– ROTWEINCUVÉES –



Cuvée Komptur 2018
Pinot Noir × Merlot

14,0% vol., trocken

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

3,90

22,-

Cuvée Colloredo 2018
Cabernet Sauvignon × Merlot

14,0% vol., trocken

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

4,70

28,-

Cuvée Avus 2017
Blafränkisch × Zweigelt × Merlot

14,0% 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

5,60

33,-

– RARITÄTEN –



2017	Grüner Veltliner unique	0,75l	€ 53
2017	Grüner Veltliner unique	1,5l	€ 101
2015	Grüner Veltliner unique	0,75l	€ 78
2015	Grüner Veltliner unique	1,5l	€ 162
2013	Grüner Veltliner unique	0,75l	€ 97
2018	Grüner Veltliner Green Hunter	0,75l	€ 30
2017	Grüner Veltliner Green Hunter	0,75l	€ 35
2017	Grüner Veltliner Green Hunter	1,5l	€ 65
2016	Grüner Veltliner Green Hunter	0,75l	€ 42
2016	Grüner Veltliner Green Hunter	1,5l	€ 90
2012	Grüner Veltliner Premium	0,75l	€ 108
2017	Riesling unique	0,75l	€ 53
2017	Riesling unique	1,5l	€ 101
2015	Riesling unique	0,75l	€ 78
2015	Riesling unique	1,5l	€ 162
2013	Riesling unique	0,75l	€ 97
2017	Chardonnay unique	0,75l	€ 53
2017	Chardonnay unique	1,5l	€ 101
2015	Chardonnay unique	0,75l	€ 78
2015	Chardonnay unique	1,5l	€ 162
2013	Chardonnay unique	0,75l	€ 97
2012	Chardonnay Premium	0,75l	€ 108
2011	Chardonnay Premium	0,75l	€ 112
1972	Weissburgunder Beerenauslese	0,375	€ 195
2010	Schloss Glaswein	0,75l	€ 95

– RARITÄTEN –



2017	Blauer Zweigelt	0,75l	€ 29
2017	Blauer Zweigelt	3l	€ 118
2017	Blauer Zweigelt	5l	€ 237
2016	Blauer Zweigelt	0,75l	€ 29
2015	Pinot Noir	0,75l	€ 56
2017	Cuvée Komptur	0,75l	€ 29
2017	Cuvée Komptur	1,5l	€ 60
2016	Cuvée Komptur	0,75l	€ 32
2017	Cuvée Colloredo	0,75l	€ 32
2017	Cuvée Colloredo	1,5l	€ 64
2017	Cuvée Colloredo	3l	€ 161
2016	Cuvée Colloredo	0,75l	€ 38
2016	Cuvée Colloredo	1,5l	€ 87
2017	Cuvée Colloredo	5l	€ 323
2017	Cuvée Avus	0,75l	€ 35
2016	Cuvée Avus	0,75l	€ 40
2016	Cuvée Avus	1,5l	€ 87
2016	Cuvée Avus	3L	€ 221
2015	Cuvée Avus	0,75l	€ 67
2015	Cuvée Avus	1,5l	€ 143
2013	Cuvée Avus	0,75l	€ 87

– VERANSTALTUNGEN –

Sundown Sounds

4. Juli & 22. August 2021,
16:00 – 21:00 Uhr

Die weitläufige Terrasse mit Blick auf die malerischen Weinberge Mailbergs verwandelt sich zur warmen Jahreszeit in ein wahres Sonnendeck – und wird so zur perfekten Location um einen heißen Sommertag gebührend ausklingen zu lassen. Was dabei nicht fehlen darf? Feiner Wein, coole Drinks und Live-Musik!

Tafeln im Weinviertel

6. August 2021, 18:00 Uhr

Genuss pur! Regionale Schmankerl und feinen Weinischen Spitzenköche und Winzer unter freiem Himmel auf. Als Kulisse der langen, weiß eingedeckten Tafel dienen außergewöhnliche Locations im Weinviertel.

AUSGEBUCHT!

Kulinarik & Chillout Zone

3. September 2021, 18:00 Uhr

Dem Alltag so fern ... Mit unserer Eventreihe Kulinarik & Chill Out schalten wir kollektiv einen Gang zurück. Im entspannten Rahmen wird erst ein regionales 5-Gänge-Menü inklusive passender Weinbegleitung genossen, im Anschluss lassen wir den Abend bei erfrischenden Cocktails und coolen Drinks ausklingen.

€ 98,- pro Person

Silvester Gala 2021

31.12.2021

Wie die Zeit vergeht: Wieder steht ein neues Jahr in den Startlöchern – und dieses wird gebührend gefeiert! Im eleganten Ambiente des festlich geschmückten Weindomizils erwartet unsere Gäste ein köstliches Dinner mit passender Weinbegleitung sowie ein umfangreiches Rahmenprogramm. Auf 2022!

AUSGEBUCHT!

RESERVIERUNGEN unter +43 2943/2256 oder 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 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!

