



*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	4,80	33,00
Juwella Rosé Brut BIO	5,80	40,00
Priccobello Classic	3,70	25,00
x mit Orangensaft	3,90	
x mit Herak	4,70	
x mit Holunder	3,90	
Priccobello Rosé	3,70	25,00
Priccobello Muskateller	4,00	28,00

X WINZAGIN-TONIC X

WINZAGIN x Tonic 9,90

X GISCHT X

Herak der Gin-Wein Aperitif x Priccobello 5,20

X ACHTERLASTIG X

Herak der Gin-Wein Aperitif x Tonic x Erdbeere 5,70

X WEINDOMIZIL-SPRITZER X

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

X HIMBEER-HIBISKUS-SPRITZER X

Priccobello x Soda x Himbeere x Hibiskus x Rosmarin 5,80

Gedeck

Für das Gedeck (Öfferl-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!

– DEGUSTATIONSMENÜ –

Klassisch

Oktopus Salat

Paprika | Rucola | Kapern 14,90

Weinempfehlung: Grüner Veltliner Hundschupfen

Spargelschaumsuppe

Spargel | Garnelen | Kresse 6,90

Weinempfehlung: Welschriesling

Gebratener Zander

Mediterranes Gemüse | Wildkräuter 23,90

Weinempfehlung: Riesling Classic

Maishendlbrust

Spargel Risotto | Parmesan-Chips | Tomate 22,80

Weinempfehlung: Weinviertel DAC Reserve GREEN HUNTER oder Cuvée Komptur

Chocolate Cheesecake

Erdbeersorbet | Minze | Beeren 10,00

Weinempfehlung: Eiswein Grüner Veltliner

4 oder 5 Gänge zum Auswählen

4-Gang-Menü (ohne Zwischengang) mit Weinbegleitung 64,- pro Person (ohne Weinbegleitung 50,-)

5-Gang-Menü mit Weinbegleitung 78,- pro Person (ohne Weinbegleitung 64,-)

Jeder Gang kann auch à la carte bestellt werden.

– VORSPEISEN –

Gebackenes Parmesane		14,90
Rosa Rinderfiletstreifen Rucola Kürbis		
Weinempfehlung: Grüner Veltliner Federflug		
Beef Tatar	klein	12,90
Roggenbrotcreme Salat	groß	17,90
Weinempfehlung: Grüner Veltliner Atlasbergen		

– SUPPEN –

Spargelschaumsuppe Spargel Garnelen Kresse	6,90
Kräftige Rindsuppe Grießnockerl Feine Nudeln	5,90

– HAUPTSPEISEN –

Weinviertler Strohschwein	13,90
Wiener Schnitzel vom Strohschwein gemischter Salat	
Weinempfehlung: Grüner Veltliner FiLiUS	
Gekochtes Rindfleisch	19,90
Rösterdäpfel Gemüse Schnittlauchsauce Apfelkren	
Weinempfehlung: Grüner Veltliner Hundschupfen	
Steak vom Rinderfilet mit Pfeffersauce	32,00
Beilagen zur Wahl: Gemischter Salat Blattsalat	je 3,90
Süßkartoffel-Pommes Rösterdäpfel Wedges Grillgemüse	je 4,20
Spargelrisotto	je 4,70
Weinempfehlung: Cuvée Colloredo	

– HAUPTSPEISEN –

Backhenderl ausgelöst Frischer Blattsalat oder Erdäpfelsalat Weinempfehlung: Weinviertel DAC Classic	14,50
Erdäpfelgnocchi Spargel Pilze Ziegenkäse Weinempfehlung: Sauvignon Blanc	18,80
Glasierter Kalbsleber Erdäpfelpüree Apfel Röstzwiebel Weinempfehlung: Cuvée Komptur	27,50
Maishendlbrust Spargel Risotto Parmesan-Chips Tomate Weinempfehlung: Weinviertel DAC Reserve GREEN HUNTER oder Cuvée Komptur	22,80
Spargel Veltlinschinken Petersilkkartoffeln Sauce Hollandaise Weinempfehlung: Sauvignon Blanc	19,90

– DESSERT –

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

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

– WEINDOMIZIL SCHMANKERL –

Antipastiteller Weindomizil		14,50
Veltlinschinken Prosciutto Salami		
Schafkäsebällchen eingelegtes Grillgemüse		
Variation von österreichischem Käse	klein	9,50
Klassische Käsesorten mild bis kräftig	groß	13,50

– CAFÉ & TEE –

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

Die hier angeführten Caféarten erhalten Sie auf Wunsch auch koffeinfrei!

Früchtemischung		3,40
Kamille		3,40
Ceylon		3,40
Pfefferminz		3,40
Grüner Tee		3,40
Kräutertee		3,40

– ALKOHOLFREI –

Vöslauer	0,33lt	0,75lt
prickelnd oder ohne	2,70	4,90
	pur 0,125lt	gespritzt 0,50lt
Traubensaft weiß, rot	2,40	3,90
Traubensaft Muskateller	2,80	4,40
Orangensaft	2,50	3,90
Apfelsaft naturtrüb	2,90	4,10
Kirsch-Weichselsaft	2,90	4,10
Marillensaft	3,50	4,80
Almdudler	0,35lt	3,10
Coca Cola	0,33lt	3,20
Coca Cola light	0,33lt	3,20
ORGANICS Tonic/Bitter Lemon	0,25lt	3,80
Red Bull	0,25lt	4,40

– HOPFEN & MALZ –

Schremser vom Fass	0,30lt	3,20
	0,50lt	4,10
Schneider Weisse Flasche	0,50lt	4,20
Radler	0,30lt	2,80
	0,50lt	3,80
Alkoholfreies Bier Flasche	0,50lt	3,80

– GESPRITZTES –

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

– VERDAUUNGSSCHNAPSERL –

	2 cl
Marillenbrand	3,20
Williams-Birnen-Brand	3,-
Muskat-Traubenbrand	3,30
Trester-Brand	3,-
Haselnussgeist	3,30
Schoko-Weichselbrand	3,70

– WEISSWEINE –



Grüner Veltliner FiLiUS 2021

3,-

18,-

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 2021

2,90

18,-

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 2021

3,30

20,-

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 2021

3,80

23,-

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 2021

3,70

22,-

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 2019 – 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



4,80



29,-

Welschriesling 2021

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

3,60

22,-

Riesling Classic 2021

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

3,70

23,-

Chardonnay Classic 2021

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

3,70

23,-



Sauvignon Blanc 2021

12,5% vol., trocken

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

3,80

24,-

		
Gelber Muskateller 2021	3,80	23,-
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“ 2021	3,80	23,-
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 2021	3,10	19,-
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	5,20	32,-
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, präsenster Honigtouch im Nachhall, bleibt gut haften		
Beerenauslese Chardonnay 2016	5,90	30,-
8,5% vol., süß		
Orange unterlegtes Kirschrot, mit feinem Honigtouch unterlegte süße Feigennote, Dörrzwetschken klingen an; kraftvoll, mineralisch, feine Orangenkonfitüre, präsenste 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 2019 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

6,60

40,-

Unique Riesling 2019 BIO

13,5% vol., trocken

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

6,60

40,-

Unique Chardonnay 2019 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

6,60

40,-

– ROTWEINE –



Blauer Zweigelt 2021

13,0% vol., trocken

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

3,50

21,-

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

3,70

23,-

Blauburger 2018

13,0% vol., trocken

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

3,-

18,-

Blauer Burgunder 2018

13,0% vol., trocken

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

3,10

19,-

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

4,-

24,-

– ROTWEINCUVÉES –



Cuvée Komptur 2019 **Pinot Noir × Merlot**

14,0% vol., trocken

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

4,20

26,-

Cuvée Colloredo 2019 **Cabernet Sauvignon × Merlot**

14,0% vol., trocken

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

4,90

30,-

Cuvée Avus 2018 **Blaifränkisch × 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

5,70

35,-

– 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	1,5l	€ 65
2018	Grüner Veltliner Green Hunter	0,75l	€ 30
2017	Grüner Veltliner Green Hunter	0,75l	€ 35
2017	Grüner Veltliner Green Hunter	1,5l	€ 75
2016	Grüner Veltliner Green Hunter	0,75l	€ 42
2016	Grüner Veltliner Green Hunter	1,5l	€ 90
2012	Grüner Veltliner Premium	0,75l	€ 127
2011	Grüner Veltliner Premium	0,75l	€ 147
2013	Riesling Premium	0,75l	€ 107
2012	Riesling Premium	0,75l	€ 127
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	€ 127
2011	Chardonnay Premium	0,75l	€ 147
2010	Chardonnay Premium	0,75l	€ 157

– RARITÄTEN –



1972	Weissburgunder Beerenauslese	0,375	€ 195
2010	Schloss Glaswein	0,75l	€ 95
2018	Blauer Zweigelt	1,5l	€ 49
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
2015	Cuvée Komptur	0,75l	€ 42
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 –

Save the Date!

Sundown Sounds Termine 2022

3. Juli & 21. August 2022

Tafeln im Weinviertel 2022

12. August 2022

Kulinarik & Chillout Zone 2022

2. September 2022

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 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!

