



*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-Freiland Eier von der Hendlerei aus Guntersdorf

Erdäpfel und Zwiebel: Franz Schmidt, Hagenbrunn

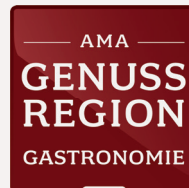
Saisonales & Wurzelgemüse: Gemüsemanufaktur Kemeter aus Nappersdorf

Kräuter: aus eigenem Anbau



Frisches Brot und Gebäck: Bäckerei Öfferl, Gaubitsch

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

Weine & Traubensaft: aus eigener Erzeugung



– ERFRISCHEND & PRICKELND –

		
Schloss Glaswein Cuvée-Sekt	4,00	28,00
Brut Grüner Veltliner Sekt	4,90	35,00
Juwella Rosé Brut BIO	5,90	41,00
Priccobello Classic	3,90	27,00
x mit Orangensaft	4,10	
x mit Holunder	4,10	
Priccobello Rosé	3,90	27,00
Priccobello Muskateller	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

X WEINDOMIZIL-SPRITZER X

Herak der Gin-Wein Aperitif x Tonic x Soda 5,20

X HIMBEER-HIBISKUS-SPRITZER X

Priccobello x Soda x Himbeere x Hibiskus x Rosmarin 5,90

– DEGUSTATIONSMENÜ –

Weinviertler Wintergemüsetartar

Geröstetes Schwarzbrot | Kren | Ziegenkäse

Weinempfehlung: Weinviertel DAC Classic

Cremesuppe von der Schwarzwurzel

Granatapfelschaum

Weinempfehlung: Welschriesling

Bio-Kräuterseitlinge

Gebraaten | Erdäpfelköpfchen

Weinempfehlung: Chardonnay Classic

Knuspriges, geschmortes und rosa gebratenes vom heimischen Hirsch

Quittenkraut | Colloredo-Jus

Weinempfehlung: Cuvée Colloredo

Bratapfel im Wintermantel

Zimt | Riesling-Sabayon | Apfelperlen

Weinempfehlung: Roter Traminer „Charmeur“

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 –

Gebackene Bio-Kräuterseitlinge aus dem Marchfeld Sauce Tatar Weinempfehlung: Welschriesling	16,90
Gebackenes Parmesane Saftige Pastramistreifen Rucola Kürbis Weinempfehlung: Welschriesling	14,90
Weinviertler Wintergemüsetartar Geröstetes Schwarzbrot Kren Ziegenkäse Weinempfehlung: Weinviertel DAC Classic	13,50
Beef Tatar Roggenbrotcreme Wachtelei Weinempfehlung: Grüner Veltliner Antlasbergen	klein 14,50 groß 19,50
Beilagensalate: Gemischter Salat Käferbohnenlat Bunter Blattsalat Erdäpfelsalat	4,90

– SUPPEN –

Kräftige Rindssuppe mit Einlage nach Wahl Gebackene Leberknödel Fritatten Grießnockerl	5,90
Cremesuppe von der Schwarzwurzel Granatapfelschaum	6,50

Gedeck

Für das Gedeck (Öffler-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 –

- Flaumige Spinatknödel** 16,50
Salbeibutter | Parmesan | Grüner Salat
Weinempfehlung: Grüner Veltliner FiLiUS
- Dreierlei von Weinviertler Rüben** 16,90
Creme | Knusper | gebacken
Weinempfehlung: Sauvignon Blanc

– DIE KLASSIKER –

- Wiener Schnitzel vom Weinviertler Strohschwein** Gemischter Salat 16,90
Weinempfehlung: Grüner Veltliner FiLiUS
- Klassisches Backhendl** Erdäpfel-Vogerlsalat 16,90
Weinempfehlung: Weinviertel DAC Classic
- Gekochtes Rindfleisch mit Wurzelgemüse** 21,90
Rösterdäpfel | Schnittlauchsauce | Apfelkren
Weinempfehlung: Grüner Veltliner Hundschupfen
- Mailberger Mostbraten vom Rind** 26,50
Schupfnudeln | Weintrauben | Rotweinzwetschke
Weinempfehlung: Cuvée Komptur

– SPEZIALITÄT DER SAISON –

- Dry Aged Tomahawk Steak Platter für zwei Personen** 89,00
„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

– HAUPTSPEISEN –

Steak vom Rinderfilet mit Colloredo-Jus	38,00
Beilagen zur Wahl: Gemischter Salat Blattsalat	je 4,20
Süßkartoffel-Pommes Rösterdäpfel Grillgemüse Risotto	je 5,20
Weinempfehlung: Cuvée Komptur	
Knuspriges, geschmortes & rosa gebratenes vom heimischen Hirsch	26,80
Quittenkraut Colloredo-Jus	
Weinempfehlung: Cuvée Colloredo	
Duett vom Wels mit Zitronengras	26,50
Butterschnitzel & Filet Paprikakraut Flußkrebsschaum	
Weinempfehlung: Grüner Veltliner Federflug	
Kross gebratenes Seesaiblingsfilet	26,80
Winterliches Gemüsesauté Pastinakencreme Kräuteröl	
Weinempfehlung: Chardonnay Classic	

– DESSERT –

Bestes von belgischer Schokolade	10,00
Colloredokirsche Mandel Zimt	
Weinempfehlung: Priccobello Muskateller	
Melange de Sorbet	9,00
Trio von hausgemachten Sorbets frische Beeren	
Weinempfehlung: Rosé Zweigelt	
Bratapfel im Wintermantel	10,00
Zimt Riesling-Sabayon Apfelperlen	
Weinempfehlung: Roter Traminer „Charmeur“	

– WEINDOMIZIL SCHMANKERL –

Antipastiteller Weindomizil		15,90
Veltlinschinken Prosciutto Salami Schafkäsebällchen eingelegtes Grillgemüse		
Variation von österreichischem Käse	klein	9,90
Klassische Käsesorten mild bis kräftig	groß	14,90

– 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	2,80	5,10
	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	3,30
Coca Cola	0,33lt	3,30
Coca Cola light	0,33lt	3,30
ORGANICS Tonic/Bitter Lemon	0,25lt	3,90
Red Bull	0,25lt	4,70

– HOPFEN & MALZ –

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

– 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	3,30
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

3,10

19,-

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,-

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

3,40

20,50

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

3,90

23,50

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 2021

3,80

23,-

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



4,90



29,50

Welschriesling 2021

12,0% vol., trocken; * LANDESSIEGER 2022 *

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

3,70

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

3,80

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

3,80

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

3,90

24,-

Gelber Muskateller 2021

12,0% vol., trocken

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



3,90



23,50

Roter Traminer „Charmeur“ 2021

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

3,90

23,50

Rosé Zweigelt 2021

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

3,20

19,50

– 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, präsenster Honigtouch im Nachhall, bleibt gut haften

5,20

32,-

– 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

6,80

47,-

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

6,80

47,-

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

6,80

47,-

– 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.

3,60

22,60

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

3,80

23,-

Blauburger 2018

13,0% vol., trocken

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

3,10

19,-

Blauer Burgunder 2021

13,0% vol., trocken

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

3,20

19,50

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

4,20

25,-

– 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

4,40

27,-

Cuvée Colloredo 2020
Cabernet Sauvignon × Merlot

14,0% vol., trocken

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

5,10

31,-

Cuvée Avus 2019
Blaifränkisch × Zweigelt × Merlot

14,0% vol., trocken

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

5,90

36,-

– RARITÄTEN –



2017	Grüner Veltliner unique	0,75l	€ 56
2017	Grüner Veltliner unique	1,5l	€ 106
2015	Grüner Veltliner unique	0,75l	€ 82
2015	Grüner Veltliner unique	1,5l	€ 170
2013	Grüner Veltliner unique	0,75l	€ 102
2018	Grüner Veltliner Green Hunter	1,5l	€ 68
2018	Grüner Veltliner Green Hunter	0,75l	€ 32
2017	Grüner Veltliner Green Hunter	0,75l	€ 37
2017	Grüner Veltliner Green Hunter	1,5l	€ 79
2016	Grüner Veltliner Green Hunter	0,75l	€ 44
2016	Grüner Veltliner Green Hunter	1,5l	€ 95
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	€ 56
2017	Riesling unique	1,5l	€ 106
2015	Riesling unique	0,75l	€ 82
2015	Riesling unique	1,5l	€ 170
2013	Riesling unique	0,75l	€ 102
2017	Chardonnay unique	0,75l	€ 56
2017	Chardonnay unique	1,5l	€ 106
2015	Chardonnay unique	0,75l	€ 82
2015	Chardonnay unique	1,5l	€ 170
2013	Chardonnay unique	0,75l	€ 102
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
2010	Schloss Glaswein	0,75l	€ 99
2018	Blauer Zweigelt	1,5l	€ 51
2017	Blauer Zweigelt	0,75l	€ 30
2017	Blauer Zweigelt	3l	€ 124
2017	Blauer Zweigelt	5l	€ 249
2016	Blauer Zweigelt	0,75l	€ 31
2015	Pinot Noir	0,75l	€ 59
2020	Cuvée Komptur	0,75l	€ 28
2017	Cuvée Komptur	0,75l	€ 30
2017	Cuvée Komptur	1,5l	€ 63
2016	Cuvée Komptur	0,75l	€ 34
2015	Cuvée Komptur	0,75l	€ 44
2017	Cuvée Colloredo	0,75l	€ 34
2017	Cuvée Colloredo	1,5l	€ 67
2017	Cuvée Colloredo	3l	€ 169
2016	Cuvée Colloredo	0,75l	€ 40
2016	Cuvée Colloredo	1,5l	€ 91
2017	Cuvée Colloredo	5l	€ 339
2018	Cuvée Avus	0,75l	€ 36
2017	Cuvée Avus	0,75l	€ 38
2016	Cuvée Avus	0,75l	€ 42
2016	Cuvée Avus	1,5l	€ 91
2016	Cuvée Avus	3L	€ 232
2015	Cuvée Avus	0,75l	€ 70
2015	Cuvée Avus	1,5l	€ 150
2013	Cuvée Avus	0,75l	€ 91

– 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

– 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!

