



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

– UNSERE HEIMISCHEN PRODUZENTEN –

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-und Marillensaft: Obst Pimberger, Missingdorf

Weine & Traubensaft: aus eigener Erzeugung



– ERFRISCHEND & PRICKELND –

		
Brut Grüner Veltliner Sekt	5,10	36,00
Juwella Rosé Brut BIO	5,90	44,00
Green Cat Cuvée Sparkling - BIO	4,70	33,00
Priccobello Classic	4,10	28,00
x mit Orangensaft	4,30	
x mit Holunder	4,30	
Priccobello Rosé	4,10	28,00
Priccobello Muskateller	4,40	29,00
NEU! Grüner Veltliner „Zero“ Sparkling	4,70	33,00
Entalkoholisierter Schaumwein, lieblich 0,00% vol.		

x WINZAGIN-TONIC x
WINZAGIN x Tonic 12,40

x GISCHT x

HERAK der Gin-Wein Aperitif x Priccobello 6,90

HERAK alkoholfrei der Gin-Wein Aperitif x Zero Sparkling 6,20

HERAK X TONIC

HERAK der Gin-Wein Aperitif x Tonic x Erdbeere 9,90

HERAK alkoholfrei der Gin-Wein Aperitif x Tonic x Erdbeere 9,10

– VORSPEISEN –

Saftig mariniertes Rindfleischsalat		16,90
Käferbohnen eingelegtes Gemüse Wachtelei Kernölmayo		
Weinempfehlung: Weinviertel DAC classic		
Winza Caprese		17,90
Büffel Mozzarella Weinblätter bunte Tomaten Rosé Zweigelt Croustini		
Weinempfehlung: Zweigelt Rosé		
Beef Tatar	klein	15,50
Roggenbrotcreme konfiertes Dotter	groß	19,50
Weinempfehlung: Chardonnay classic		

– SUPPEN, SALATE –

Kräftige Rindsuppe mit Einlage nach Wahl		5,90
Kräuterfrittaten Leberknödel		
Rote Rübe & Bitter Lemon		9,80
Rübenconsommé mit hausgemachter Bitter Lemon Geflämmte Rotgarnele Schafsfrischkäse		
- Vegetarisch		6,80
Beilagensalate		5,30
Gemischter Salat Käferbohnen Salat Bunter Blattsalat Erdäpfelsalat		
Großer Bunter Blattsalat		12,40
Kürbis-Orangen Dressing Kernöl Kerne & Croutons		
mit Rinderfiletstreifen		+ 16,90
mit karamellisiertem Ziegenkäse		+ 5,90

Gedeck

Für das Gedeck (Öfferl-Brotkorb, Butter, Aufstrich der Saison) verrechnen wir € 3,90 pro Person
Informationen über Stoffe in unseren Speisen, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können,
erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Servicepersonal!

– DIE KLASSIKER –

Wiener Schnitzel Weinviertel Strohschwein Gemischter Salat Weinempfehlung: Weinviertel DAC Classic	18,50
Hausgemachtes Paprikahendl vom Landhuhn Ausgelöste Oberkeule zart geschmort Butternockerl Sauerrahm Weinempfehlung: Sauvignon Blanc	19,50
Gekochtes Rindfleisch mit Wurzelgemüse Röstkartoffeln Semmelkren Schnittlauchsauce Weinempfehlung: Grüner Veltliner Hundschupfen	25,50
Zweigeltgeschmorte Backerl vom Strohschwein Kernölpolenta Ofengemüse Weinempfehlung: Blauer Zweigelt	24,90
Steak vom Rinderfilet 220 g Colloredojus Speckfisolen Rosmarin-Kartoffel Weinempfehlung: Cuvée Avus	46,00

Beilagenänderung

Gerne passen wir Ihr Gericht nach Ihren Wünschen an. Für eine Änderung der vorgesehenen Beilage erlauben wir uns, einen Aufpreis von € 2,50 zu verrechnen. Wir bitten um Ihr Verständnis, dass individuelle Anpassungen mit zusätzlichem Aufwand in der Küche verbunden sind.

– VEGETARISCHES & FISCH –

Hausgemachte Mohnschupfnudeln 23,00

Ziegenkäse | Pfirsich | Jungkraut | Nussbutter

Weinempfehlung: Chardonnay

Wald - und Wiesenpilzravioli in Salbeibutter 21,90

Asmonte | Kirschtomaten | Rucola

Weinempfehlung: „Green Hunter“- Weinviertel DAC Reserve

Ofenfrischer Strudel mit Spinat, Erdäpfel und Feta 17,50

Blattsalat | Kräutertopfenrahm

Weinempfehlung: Grüner Veltliner Antlasbergen

Knusprig gebratenes Lachsforellenfilet vom Thorhof 31,90

Erdäpfel-Kräuterstampf | Frühlingsgemüse | Buttermilch

Weinempfehlung: Riesling classic

Empfehlung des Tages

Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne über das Angebot

Unsere Tagesempfehlung ist von Donnerstag bis Samstag verfügbar!

– DESSERT –

Warmer Schoko-Nougatkuchen mit weichem Kern 10,00
Vanille-Rum Schaum | Waldheidelbeersorbet

Weinempfehlung: Priccobello Rosé

Melange de Sorbet 9,00
Trio von hausgemachten Sorbets

Weinempfehlung: Green Cat Sparkling

Sorbet & Priccobello 6,10
Priccobello classic mit 1 Kugel hausgemachtem Sorbet


Milchreisflammerie & Herz Anker Kreuz 9,50
frische Beeren | Herak Espuma | Dinkelcrumble

Weinempfehlung: Grüner Veltliner Brut Sekt

– AFTER DINNER DRINKS –

HERAK – Mitten ins Herz

Herrlicher Hagn Wein trifft auf feinsten Gin und verbindet sich mit Beeren zu einem Getränk, das mitten ins Herz trifft!
Entdecken Sie Ihre Sehnsucht!

HERAK x Tonic Herak der Gin-Wein Aperitif x Tonic x Erdbeere alkoholfrei		9,90
	9,10	
HERAK x Passion Herak Maracuja Tonic Erdbeere Minze alkoholfrei		10,50
	9,50	
HERAK x Raspberry Herak Himbeersaft Tonic Himbeere Minze alkoholfrei		10,50
	9,50	
HERAK Sour Herak Orangensaft Zitronensaft alkoholfrei		7,50
	6,70	

– CAFÉ –

Espresso	
klein	3,10
groß	4,80
Espresso Macchiato	3,50
Verlängerter	3,50
Melange mit Milchschaum	4,60
Cappuccino mit Milchschaum	4,80
Latte Macchiato	5,20
Heiße Schokolade	4,50

Die hier angeführten Caféarten erhalten Sie auf Wunsch auch koffeinfrei oder mit Hafermilch + 0,30 ct.

– TEE –

Früchtemischung	3,90
Kamille	3,90
Ceylon	3,90
Pfefferminz	3,90
Grüner Tee	3,90
Kräutertee	3,90

– ALKOHOLFREI –



0,33 Lt



0,75lt

Vöslauer

prickelnd oder ohne

3,10

5,40

Leitungswasser 0,5 Liter

0,60

Leitungswasser 1 Liter

1,20

gespritzt 0,25lt

gespritzt 0,50lt

Traubensaft weiß, rot

2,50

4,00

Traubensaft Muskateller

2,90

4,50

Orangensaft

2,80

4,80

Apfelsaft naturtrüb

2,80

4,80

Marillensaft

3,20

5,20

Hausgemachter Rosmarin-Zitronensirup

2,80

4,80

Almdudler

0,35lt

3,80

Coca Cola

0,33lt

3,80

Coca Cola light

0,33lt

3,80

Schweppes Tonic

0,25lt

4,20

Red Bull

0,25lt

4,70

– HOPFEN & MALZ –

Schremser vom Fass	0,30lt	3,70
	0,50lt	4,80
Radler	0,30lt	3,90
	0,50lt	4,90
Alkoholfreies Bier Flasche	0,33lt	3,50
Trumer Freispiel		

– GESPRITZTES –

Spritzer weiß/rot	0,25lt	3,70
Gelber Muskateller-Spritzer	0,25lt	4,50
Aperol Spritzer		7,50
Hugo		7,50
Himbeer-Hibiskus-Spritzer		7,50
Zitronen-Rosmarin-Spritzer		7,50
Weindomizil-Spritzer		7,50

– VERDAUUNGSSCHNAPSERL –

	2 cl	
Marillenbrand		3,60
Williams-Birnen-Brand		3,40
Muskat-Traubenbrand		3,70
Trester-Brand		3,40
Haselnussgeist		3,70
Schoko-Weichselbrand		4,10

– WHISKY & RUM –

4 cl

Whisky Single Malt - Peter Affenzeller

10,50

40% Vol. , 8 Jahre Lagerzeit

Vollmundiger Geschmack, feine, subtile runde Noten

Aus 100 % eigenem Gerstenmalz und frischem Mühlviertler

Quellwasser

Cream Whisky - Peter Affenzeller

8,50

16 % Vol.

Cremiger Likör aus Single Malt Whisky mit hochwertiger Schokolade

Dezente Vanillenoten und süße Karamellnuancen

RuMonkey - Peter Affenzeller

10,50

40 % Vol. , gelagert 8 Jahre im vorbelegten Whiskyfass

Komplex mit exotischen Früchten, süßer Vanille und dunkel geröstetem Holz

Karibisches Zuckerrohr, Mühlviertler Quellwasser

– WEIßWEINE –



NEU!

Grüner Veltliner „Zero“

Entalkoholisierter Wein, lieblich, 0,00% vol.

Der Grüne Veltliner Zero ist sehr frisch und zeigt in der Nase typische Anklänge von Limetten, Zitrusfrüchten und roten Äpfeln, sowie eine sehr erfrischende mineralische Komponente. Es zeigt sich ein trockenes und langes Finish.

5,10

33,-

Grüner Veltliner FiLiUS 2025

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

4,10

24,-

Grüner Veltliner Federflug 2025

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

3,90

23,-

Weinviertel DAC Classic 2025

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

4,30

25,50

Grüner Veltliner Hundschupfen 2025

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.

4,70

27,50

– WEIßWEINE –



Grüner Veltliner Antlasbergen 2025

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

4,50

26,-

„Green Cat“ - BIO

Weißweincuvée aus Grüner Veltliner, Riesling & Chardonnay 2025

12,5% vol., trocken

Helles Gelbgrün, Nuancen von Wiesenkräutern, Golden-Delicious-Apfel, Mandarinenzesten, etwas Honigmelone. Straff, elegant, frisches Säuregerüst, weiße Tropfenfrucht im Nachhall

5,10

33,-

„Green Hunter“

Weinviertel DAC Reserve 2024 – BIO

14,0% 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

5,90

36,-

Welschriesling 2025

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

3,90

23,-

Riesling Classic 2025

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

4,40

26,-

– WEIßWEINE –



Chardonnay Classic 2025

4,40

26,-

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

Sauvignon Blanc 2025

4,50

27,-

12,0% vol., trocken

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

Gelber Muskateller 2025

4,50

27,-

11,5% 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“ 2024

4,50

27,-

13,0% 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 2025

3,90

23,50

11,0% vol., trocken

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



„BLUMENTANZ“ Bio Rosé Zweigelt 2025

4,90

30,-

11,0% vol., trocken

Helles Lachsrosa, einladende rote Beerenfrucht, floraler Touch, zart nach Erdbeeren und eingelegten Kirschen, mineralisch-zitronige Nuancen im Abgang, balanciert, vielseitig einsetzbar

– SÜSSWEINE –

Beerenauslese Chardonnay 2022
10,0% vol., süß

1/16 7,90

45,90

Eiswein Grüner Veltliner 2023
9,5% vol., süß

1/16 7,90

45,90

– 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 2021 BIO

0,1l 8,10

55,-

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 2021 BIO

0,1l 8,10

55,-

14,0% vol., trocken

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

Unique Chardonnay 2023 BIO

0,1l 8,10

55,-

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

– ROTWEINE –



Blauer Zweigelt 2024

13,0% vol., trocken

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

4,20

25,-

Blauburger 2024

13,0% vol., trocken

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

3,80

22,50

Blauer Burgunder 2024

13,0% vol., trocken

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

3,90

23,-

Pinot Noir 2023

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

6,50

37,-

Merlot 2023

14,0% vol., trocken

Dunkles Rubingranat, einladender Duft nach Waldbeerenkonfit und Cassis, Kandierte Orangenzesten, Gewürznelken klingen an. Saftig, fruchtsüß, gut eingebundene Tanninstruktur, mineralischer Nachhall.

4,90

28,-

– ROTWEINCUVÉES –



5,70



35,-

Cuvée Komptur 2023

Pinot Noir × Merlot

14,0% vol., trocken

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

Cuvée Colloredo 2023

Cabernet Sauvignon × Merlot

14,0% vol., trocken

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

6,20

37,-

Cuvée Avus 2022

Blaifränkisch × Zweigelt × Merlot

14,5% vol., trocken

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

7,40

44,-

– RARITÄTEN –



2019	Grüner Veltliner unique	0,75 l	€ 65
2018	Grüner Veltliner unique	0,75 l	€ 75
2017	Grüner Veltliner unique	0,75l	€ 80
2017	Grüner Veltliner unique	1,5l	€ 160
2015	Grüner Veltliner unique	0,75l	€ 95
2013	Grüner Veltliner unique	0,75l	€ 125
2022	Grüner Veltliner Green Hunter	0,75 l	€ 58
2020	Grüner Veltliner Green Hunter	0,75 l	€ 66
2019	Grüner Veltliner Green Hunter	0,75 l	€ 75
2018	Grüner Veltliner Green Hunter	0,75l	€ 70
2018	Grüner Veltliner Green Hunter	1,5 l	€ 120
2012	Grüner Veltliner Premium	0,75l	€ 155
2011	Grüner Veltliner Premium	0,75l	€ 170
2013	Riesling Premium	0,75l	€ 130
2011	Riesling Premium	0,75l	€ 150
2019	Riesling unique	0,75l	€ 65
2018	Riesling unique	0,75l	€ 75
2017	Riesling unique	0,75l	€ 80
2017	Riesling unique	1,5l	€ 155
2015	Riesling unique	0,75l	€ 90
2015	Riesling unique	1,5l	€ 180
2013	Riesling unique	0,75l	€ 125
2019	Chardonnay unique	0,75l	€ 65
2018	Chardonnay unique	0,75l	€ 75
2017	Chardonnay unique	0,75l	€ 80
2017	Chardonnay unique	1,5l	€ 160
2015	Chardonnay unique	1,5l	€ 180
2012	Chardonnay Premium	0,75l	€ 150
2010	Chardonnay Premium	0,75l	€ 185

- RARITÄTEN -



1972	Weissburgunder Beerenauslese	0,375	€ 225
2023	Blauer Zweigelt	0,75l	€ 35
2020	Blauer Zweigelt	0,75l	€ 40
2019	Blauer Zweigelt	0,75l	€ 55
2018	Blauer Zweigelt	1,5l	€ 95
2017	Blauer Zweigelt	0,75l	€ 65
2017	Blauer Zweigelt	3l	€ 155
2017	Blauer Zweigelt	5l	€ 340
2017	Pinot Noir	0,75l	€ 70
2015	Pinot Noir	0,75l	€ 90
2017	Cuvée Komptur	0,75l	€ 52
2017	Cuvée Komptur	1,5l	€ 105
2016	Cuvée Komptur	0,75l	€ 54
2015	Cuvée Komptur	0,75l	€ 78
2016	Cuvée Colloredo	0,75l	€ 66
2017	Cuvée Colloredo	0,75l	€ 49
2018	Cuvée Colloredo	0,75l	€ 54
2017	Cuvée Colloredo	1,5l	€ 105
2017	Cuvée Colloredo	3l	€ 216
2017	Cuvée Colloredo	5l	€ 490
2017	Cuvée Avus	0,75l	€ 61
2016	Cuvée Avus	0,75l	€ 75
2016	Cuvée Avus	1,5l	€ 145
2016	Cuvée Avus	3L	€ 290
2015	Cuvée Avus	0,75l	€ 75
2015	Cuvée Avus	1,5l	€ 158

– SONDERGRÖßEN –



1,5L



3L



5L



9L



12L

Priccobello classic	60,-				
Priccobello Rosé	60,-				
Grüner Veltliner Filius	60,-	115,-			
Grüner Veltliner Hundschupfen	70,-	140,-	285,-		
Grüner Veltliner Antlasbergen	70,-	135,-	270,-		
„Green Hunter“ Weinviertel DAC Reserve BIO	85,-				
Unique Grüne Veltliner BIO	125,-				
Unique Riesling BIO	125,-				
Unique Chardonnay BIO	125,-				
Blauer Zweigelt	65,-	120,-	280,-		
Cuvée Komptur Pinot Noir X Merlot	85,-				
Cuvée Colloredo Cabernet Sauvignon X Merlot	91,-	160,-	365,-	630,-	760,-
Cuvée Avus Blaufränkisch X Zweigelt X Merlot	110,-	215,-	445,-		

Wir bitten um Vorbestellung bei Magnumflaschen ab 3 L

– VERANSTALTUNGEN –

Save the Date!

Winzerfrühstück

Genussvoll in den Tag starten von 9:00-13:00 Uhr
Bei unserem Winzerfrühstück bieten wir ein umfangreiches Buffet voller saisonaler Köstlichkeiten sowie die Möglichkeit, zusätzlich aus unserer Frühstückskarte zu bestellen.

Die Termine:

13.Juni 2026

11.Juli 2026

01.August 2026

22.August 2026 - „Good Vibes, Good Bites“ DJ-Special

19. September 2026

17. Oktober 2026

14. November 2026

Wir bitten um Verständnis, dass an diesen Tagen Reservierungen für die À-la-carte-Konsumation erst ab 14 Uhr möglich sind

Tafeln im Weinviertel

16. Juli & 17. Juli 2026

Es wird wieder getafelt! An zwei Abenden im Juli wird unser Weingut wieder zur außergewöhnlichen Dinner-Location. Seit 2011 sind wir Teil der Eventreihe, bei der weiß eingedeckte, lange Tische zwischen den Reben platziert werden und Genussliebhaber dazu einladen, im idyllischen Ambiente regionale Köstlichkeiten aus unserer Küche gepaart mit feinen Weinen zu erleben.

– ÖFFNUNGSZEITEN –

Restaurant

Donnerstag & Freitag 16:00 – 24:00 Uhr

Samstag 10:00 – 24:00 Uhr

Sonntag 10:00 – 22:00 Uhr

Küche

Donnerstag & Freitag 16:00 – 21:00 Uhr

Samstag 10:00 – 14:00 Uhr & 16:00-21:00 Uhr

Sonntag 10:00 – 14:00 Uhr & 16:00-19:30 Uhr

**Unsere Nachmittagskarte ist am Samstag und Sonntag von 14:00-16:00
Uhr gültig**

Weingalerie

Donnerstag bis Sonntag 9:00 bis 19:00 Uhr

Gemeinsam genießen aber getrennt bezahlen? Bei bis zu sechs Personen stellen wir gerne Einzelrechnungen aus, größere Gruppen bitten wir, die Rechnung gesammelt zu begleichen.

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!

