



*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-Kirschsafft: Obst Pimberger, Missingdorf

Weine & Traubensaft: aus eigener Erzeugung



– ERFRISCHEND & PRICKELND –

		
Brut Grüner Veltliner Sekt	4,90	36,00
Juwella Rosé Brut BIO	5,90	42,00
Priccobello Classic	3,90	28,00
x mit Orangensaft	4,10	
x mit Holunder	4,10	
Priccobello Rosé	3,90	28,00
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 7,10

– DEGUSTATIONSMENÜ –

KLASSISCH

Tatar vom Greilinger Spargel
Flusskrebs-Praline | Mailberger Wildkräuter Schaum
Weinempfehlung: Sauvignon Blanc 2023

Spargelcremesuppe
Spargelspitzen
Weinempfehlung: Welschriesling 2023

Festival vom Laaer Zwiebel
Waldstaude-Ur Roggen | Junggemüse | Filiusschaum | Belper Knolle
Weinempfehlung: Chardonnay 2023

Brust und Keule vom Freiland-Wildhendl
Zerlei Spargelragout | Burgundersaftl
Weinempfehlung: Pinot Noir 2021

Winza-Cheesecake
Erdbeere | Rhabarber | Topfen | Mohn | Joghurt-Eis
Weinempfehlung: Juwella Rosé Brut

Unsere Degustationsmenüs können von Donnerstag bis Sonntag ab 17:00 Uhr genossen werden.

– DEGUSTATIONSMENÜ –

VEGETARISCH

(auch vegan möglich)

Lauwarmer Ziegenkäse

Karamellierte Honignüsse | Wildkräutersalat | Birnen

Weinempfehlung: Grüner Veltliner Hundschupfen 2023

Spargelcremesuppe

Spargelspitzen

Weinempfehlung: Welschriesling 2023

Festival vom Laaer Zwiebel

Waldstaude-Ur Roggen | Junggemüse | Filiusschaum | Belper Knolle

Weinempfehlung: Chardonnay 2023

Hausgemachte Erdäpfelköpfchen

Kräuterseitlinge | Rucola

Weinempfehlung: Pinot Noir 2021

Melange de Sorbets

Variation von 3 hausgemachten Sorbets | Beeren

Weinempfehlung: Juwella Rosé Brut

4-Gang-Menü (ohne Zwischengang) € 55,- Weinbegleitung (1 Glas pro Gang) + € 15,-

5-Gang-Menü € 69,- Weinbegleitung (1 Glas pro Gang) + € 19,-

Gedeck ist bei beiden Menüs inkludiert

Unsere Degustationsmenüs können von Donnerstag bis Sonntag ab 17:00 Uhr genossen werden.

– VORSPEISEN –

Lauwarmer Ziegenkäse		15,90
Karamellierte Honignüsse Wildkräutersalat Birnen		
Weinempfehlung: Grüner Veltliner Hundschupfen		
Tatar vom Greilinger Spargel		16,90
Flusskrebs-Praline Mailberger Wildkräuter Schaum		
Weinempfehlung: Sauvignon Blanc		
Beef Tatar	klein	15,50
Roggenbrotcreme Wachtelei	groß	19,50
Weinempfehlung: Chardonnay classic		

– SUPPEN, SALATE –

Kräftige Rindssuppe mit Einlage nach Wahl	5,90
Leberknödel Kräuterfrittaten	
Spargelcremesuppe	7,40
Spargelspitzen	
Beilagensalate	5,30
Gemischter Salat Käferbohnsalat Bunter Blattsalat Erdäpfelsalat	

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!

– OHNE FLEISCH –

Flaumige Bärlauchknödel Salbeibutter Parmesan Grüner Salat Weinempfehlung: Grüner Veltliner FiLiUS	16,50
Festival vom Laaer Zwiebel Waldstaude Ur-Roggen Junggemüse Filiusschaum Belper Knolle Weinempfehlung: Chardonnay classic	17,50
Pasta Colloredo Asmonte Tomaten Gartenkräuter Weinempfehlung: Cuvée Colloredo	17,80

– DIE KLASSIKER –

Wiener Schnitzel Weinviertel Strohschwein Gemischter Salat Weinempfehlung: Weinviertel DAC Classic	17,50
Gekochtes Rindfleisch mit Wurzelgemüse Röstkartoffeln Semmelkren Schnittlauchsauce Weinempfehlung: Grüner Veltliner Hundschupfen	21,90
Brust und Keule vom Freiland - Wildhendl Zerlei Spargerlagout Burgundersaftl Weinempfehlung: Pinot Noir	28,60
Dry-Aged Ribeye Steak Colloredojus Speckfisolen Rosmarin-Kartoffel Weinempfehlung: Cuvée Colloredo	39,00

– FISCH –

In Riesling pochiertes Forellenfilet 28,80
Belugalinsen | Kürbis | Babyspinat | Salzzitronenschaum
Weinempfehlung: Riesling unique 2019 - RARITÄT

– DESSERT –

Bestes von belgischer Schokolade 10,00
Beerenragout | Salzkaramell
Weinempfehlung: Priccobello Rosé

Melange de Sorbet 9,00
Trio von hausgemachten Sorbets | frische Beeren
Weinempfehlung: Juwella Rosé Brut

Winza-Cheesecake 10,00
Erdbeerel Rhabarber | Topfen | Mohn | Joghurt-Eis
Weinempfehlung: Juwella Rosé Brut

Brie-Brûlée 11,50
Flammierte Williamsbirne | Rotwein Glace
Weinempfehlung: „Charmeur“ Roter Traminer

Variation von österreichischem Käse 10,50
Chili-Quitten Chutney | Feigensenf
Wahlweise mit Weinviertler Prosciutto + 3,00

– 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

7,10

HERAK x Passion

Herak | Maracuja | Tonic | Erdbeere | Minze



7,10

HERAK x Raspberry

Herak | Himbeersaft | Tonic | Himbeere | Minze

7,10

HERAK Sour

Herak | Orangensaft | Zitronensaft

6,50

– CAFÉ –

Espresso	
klein	2,90
groß	4,40
Verlängerter	3,10
Melange mit Milchschaum	4,00
Cappuccino mit Milchschaum	4,00
Latte Macchiato	4,70
Heiße Schokolade	4,50

Die hier angeführten Caféarten erhalten Sie auf Wunsch auch koffeinfrei!

– TEE –

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

– ALKOHOLFREI –



	0,33lt	0,75lt
Vöslauer		
prickelnd oder ohne	2,90	5,20
	pur 0,125lt	gespritzt 0,50lt
Traubensaft weiß, rot	2,50	4,00
Traubensaft Muskateller	2,90	4,50
Orangensaft	2,60	4,00
Apfelsaft naturtrüb	3,00	4,60
Marillensaft	3,60	4,90
Hausgemachte Rosmarin-Zitronenlimonade	2,50	3,90
Almdudler	0,35lt	3,50
Coca Cola	0,33lt	3,50
Coca Cola light	0,33lt	3,50
Organics Tonic/Bitter Lemon	0,25lt	3,90
Schweppes Tonic	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	3,00
Gelber Muskateller-Spritzer	0,25lt	4,00
Aperol Spritzer		5,50
Hugo		5,50
Himbeer-Hibiskus-Spritzer		5,90
Zitronen-Rosmarin-Spritzer		4,90
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 2023

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.

3,50

21,-

Grüner Veltliner Federflug 2023

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

3,50

21,-

Weinviertel DAC Classic 2023

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

4,00

23,-

Grüner Veltliner Hundschupfen 2023

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 Würzschleier; ein feines Säurespiel vollendet die Harmonie dieses edlen Lagenveltliners.

4,40

26,-

Grüner Veltliner Antlasbergen 2023

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

4,30

25,-

– WEIßWEINE –



„Green Hunter“

Weinviertel DAC Reserve 2022 – 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

5,80

35,00

Welschriesling 2023

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

3,50

23,-

Riesling Classic 2023

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

4,20

25,-

Chardonnay Classic 2023

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

4,20

25,-

Sauvignon Blanc 2023

12,5% vol., trocken

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

4,30

25,-

– WEIßWEINE –



Gelber Muskateller 2023

12,0% vol., trocken

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

4,30

25,-

Roter Traminer „Charmeur“ 2022

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

4,30

25,-

Rosé Zweigelt 2023

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

3,40

20,-



„BLUMENTANZ“ Bio Rosé Zweigelt 2023

12,0% vol., trocken

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

4,80

30,-

– SÜSSWEINE –

Beerenauslese Chardonnay 2022

10,0% vol., süß

1/16 7,40

40,50

– 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

* SALON Bundessieger 2023 *

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

0,1l 7,70

50,50

Unique Riesling 2019 BIO

13,5% vol., trocken

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

0,1l 7,70

50,50

Unique Chardonnay 2021 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

0,1l 7,70

50,50

– ROTWEINE –



Blauer Zweigelt 2022

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

4,00

24,-

Blauburger 2021

13,0% vol., trocken

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

3,70

21,-

Blauer Burgunder 2021

13,0% vol., trocken

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

3,90

22,-

Pinot Noir 2021

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

5,80

35,-

– ROTWEINCUVÉES –



5,10



30,-

Cuvée Komptur 2021

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 2021

Cabernet Sauvignon × Merlot

14,0% vol., trocken

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

5,70

34,-

Cuvée Avus 2021

Blaifränkisch × Zweigelt × Merlot

14,0% vol., trocken

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

6,70

40,-

– 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
2017	Grüner Veltliner Green Hunter	1,5l	€ 118
2018	Grüner Veltliner Green Hunter	1,5l	€ 106
2012	Grüner Veltliner Premium	0,75l	€ 133
2011	Grüner Veltliner Premium	0,75l	€ 154
2013	Riesling Premium	0,75l	€ 112
2011	Riesling Premium	0,75l	€ 134
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
2019	Chardonnay unique	0,75l	€ 49
2017	Chardonnay unique	0,75l	€ 59
2017	Chardonnay unique	1,5l	€ 133
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
2020	Blauer Zweigelt	0,75l	€ 24
2019	Blauer Zweigelt	0,75l	€ 26
2018	Blauer Zweigelt	1,5l	€ 70
2017	Blauer Zweigelt	0,75l	€ 32
2017	Blauer Zweigelt	3l	€ 140
2017	Blauer Zweigelt	5l	€ 322
2017	Pinot Noir	0,75l	€ 52
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
2016	Cuvée Colloredo	0,75l	€ 48
2017	Cuvée Colloredo	0,75l	€ 44
2018	Cuvée Colloredo	0,75l	€ 40
2017	Cuvée Colloredo	1,5l	€ 95
2017	Cuvée Colloredo	3l	€ 206
2017	Cuvée Colloredo	5l	€ 480
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

– SONDERGRÖßEN –



1,5L



3L



5L



9L



12L

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

– VERANSTALTUNGEN –

Save the Date!

Weintour Weinviertel

06. & 07. April 2024

Mehr Infos unter: www.weintour.at

Tafeln im Weinviertel 2024 Weingut Hagn

08. & 09. August 2024

Tickets über: www.weinviertel.at

Kellergassenkulinarium in Mailberg

22. & 23. August 2024

Tickets über: www.weinviertel.at

– 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 – 22:00 Uhr

Samstag 10:00 – 22:00 Uhr

Sonntag 10:00 – 19:30 Uhr

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!

