



*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-und Marillensaft:** Obst Pimberger, Missingdorf

**Weine & Traubensaft:** aus eigener Erzeugung



## – ERFRISCHEND & PRICKELND –

		
<b>Brut Grüner Veltliner Sekt</b>	5,10	36,00
<b>Juwella Rosé Brut BIO</b>	5,90	44,00
<b>Green Cat Cuvée Sparkling - BIO</b>	4,70	33,00
<b>Priccobello Classic</b>	3,90	28,00
x mit Orangensaft	4,10	
x mit Holunder	4,10	
<b>Priccobello Rosé</b>	3,90	28,00
<b>Priccobello Muskateller</b>	4,20	29,00
<b>NEU!</b> <b>Grüner Veltliner „Zero“ Sparkling</b>	4,70	33,00
Entalkoholisierter Schaumwein, lieblich 0,00% vol.		

**x WINZAGIN-TONIC x**  
WINZAGIN x Tonic 10,40

**x GISCHT x**  
HERAK der Gin-Wein Aperitif x Priccobello 5,90

**HERAK X TONIC**  
HERAK der Gin-Wein Aperitif x Tonic x Erdbeere 7,10

## – VORSPEISEN –

<b>Duett von Hirsch und Ente</b>		17,90
Enten-Crème Brûlée   Sauerkirsche Hirschkalbspastete   Pistazie   Matchamayo		
Weinempfehlung: „Charmeur“-Roter Traminer		
<b>Winza Schmorapfel &amp; Schwarze Nuss</b>		15,90
Knolle <sup>3</sup>   Gemüsejus		
Weinempfehlung: Welschriesling		
<b>Beef Tatar</b>	klein	15,50
Roggenbrotcreme   Wachtelei	groß	19,50
Weinempfehlung: Chardonnay classic		

## – SUPPEN, SALATE –

<b>Kräftige Rindsuppe mit Einlage nach Wahl</b>		5,90
Kräuterfrittaten   Leberknödel		
<b>Cremesuppe von geräucherten Schwarzwurzeln</b>		7,90
Powidl-Pofesen   Gewürzschäum		
<b>Beilagensalate</b>		5,30
Gemischter Salat   Käferbohnsalat   Bunter Blattsalat   Erdäpfelsalat		
<b>Großer Bunter Blattsalat</b>		12,40
Kürbis-Orangen Dressing   Kernöl   Kerne & Croutons		
mit Rinderfiletstreifen		+ 16,90
Trüffel extra ca. 5 g		+ 14,90
mit karamellisiertem Ziegenkäse		+ 5,90

### 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!

## – DIE KLASSIKER –

<b>Wiener Schnitzel</b>	18,50
Weinviertel Strohschwein   Gemischter Salat	
Weinempfehlung: Weinviertel DAC Classic	
<b>Gekochtes Rindfleisch mit Wurzelgemüse</b>	24,90
Röstkartoffeln   Semmelkren   Schnittlauchsauce	
Weinempfehlung: Grüner Veltliner Hundschupfen	
<b>Rosa gebratenes, geschmortes und gebackenes vom Wildschwein</b>	33,90
Kohlsprossen   Birnennockerl	
Weinempfehlung: Cuvée Colloredo	
<b>Steak vom Rinderfilet 220 g</b>	46,00
Colloredojus   Speckfisolen   Rosmarin-Kartoffel	
Trüffel extra ca. 5 g	14,90
Weinempfehlung: Cuvée Avus	

## – VEGETARISCHES & FISCH –

**Hausgemachte Maroni Gnocchi mit Salbeibutter** 25,90

Taleggio | Radicchio | Quitte

Weinempfehlung: Blauer Burgunder

**Tagliolini & schwarzer Trüffel** 29,90

Asmonte

Weinempfehlung: Green Hunter - Weinviertel DAC Reserve

**Knusprig gebackenes Kabeljaufilet** 35,90

Belugalinsen | Senf | Kürbisgewächs

Weinempfehlung: Riesling classic

### **Empfehlung des Tages**

Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne über das Angebot

## – 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

**Panna Cotta von der Tonkabohne** 10,00  
Kokos & Banane | Granola | Maracuja

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

7,10

#### HERAK x Passion

Herak | Maracuja | Tonic | Erdbeere | Minze



7,50

#### HERAK x Raspberry

Herak | Himbeersaft | Tonic | Himbeere | Minze

7,50

#### HERAK Sour

Herak | Orangensaft | Zitronensaft

6,50

## – CAFÉ –

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

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

## – TEE –

<b>Früchtemischung</b>	3,90
<b>Kamille</b>	3,90
<b>Ceylon</b>	3,90
<b>Pfefferminz</b>	3,90
<b>Grüner Tee</b>	3,90
<b>Kräutertee</b>	3,90

– ALKOHOLFREI –



0,33 Lt



0,75lt

**Vöslauer**

prickelnd oder ohne

2,90

5,20

**Montes**

Mineralwasser aus den Kitzbühler Alpen

prickelnd oder ohne

6,50

**Leitungswasser 1 Liter**

1,50

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 –

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

## – GESPRITZTES –

<b>Spritzer weiß/rot</b>	0,25lt	3,40
<b>Gelber Muskateller-Spritzer</b>	0,25lt	4,50
<b>Aperol Spritzer</b>		6,80
<b>Hugo</b>		6,80
<b>Himbeer-Hibiskus-Spritzer</b>		6,80
<b>Zitronen-Rosmarin-Spritzer</b>		6,50
<b>Weindomizil-Spritzer</b>		6,50

## – 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
<b>Whisky Single Malt - Peter Affenzeller</b>	10,50
40% Vol. , 8 Jahre Lagerzeit	
Vollmundiger Geschmack, feine, subtile runde Noten	
Aus 100 % eigenem Gerstenmalz und frischem Mühlviertler	
Quellwasser	
<b>Cream Whisky - Peter Affenzeller</b>	8,50
16 % Vol.	
Cremiger Likör aus Single Malt Whisky mit hochwertiger Schokolade	
Dezente Vanillenoten und süße Karamellnuancen	
<b>RuMonkey - Peter Affenzeller</b>	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 2024**

13,0% 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 2024**

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 2024**

13,0% 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,-

12,5% vol., trocken

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

### **Gelber Muskateller 2025**

4,50

27,-

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“ 2024**

4,50

27,-

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 2025**

3,90

23,50

11,5% 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 2024**

4,90

30,-

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

## – 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 geliebten Nüssen; ein opulenter Speisenbegleiter – ein Wein von Welt

## – ROTWEINE –



### **Blauer Zweigelt 2023 - Landessieger 2025**

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 2023**

13,0% vol., trocken

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

3,80

22,50

### **Blauer Burgunder 2023**

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 2022**

14,0% 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 2022**

14,0% vol., trocken

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

4,90

28,-

## – ROTWEINCUVÉES –



5,70



35,-

### **Cuvée Komptur 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

### **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, präsente, gut integrierte Tannine, feiner Bitterschoko-Touch im Abgang, bleibt gut haften; vielseitiger Speisenbegleiter mit Reifepotenzial; bereits gut antrinkbar

7,40

44,-

## – RARITÄTEN –



2017	Grüner Veltliner unique	0,75l	€ 70
2017	Grüner Veltliner unique	1,5l	€ 150
2015	Grüner Veltliner unique	0,75l	€ 85
2013	Grüner Veltliner unique	0,75l	€ 115
2022	Grüner Veltliner Green Hunter	0,75 l	€ 48
2020	Grüner Veltliner Green Hunter	0,75 l	€ 56
2019	Grüner Veltliner Green Hunter	0,75 l	€ 60
2018	Grüner Veltliner Green Hunter	0,75l	€ 65
2018	Grüner Veltliner Green Hunter	1,5 l	€ 110
2012	Grüner Veltliner Premium	0,75l	€ 145
2011	Grüner Veltliner Premium	0,75l	€ 160
2013	Riesling Premium	0,75l	€ 120
2011	Riesling Premium	0,75l	€ 140
2017	Riesling unique	0,75l	€ 65
2017	Riesling unique	1,5l	€ 145
2015	Riesling unique	0,75l	€ 80
2015	Riesling unique	1,5l	€ 170
2013	Riesling unique	0,75l	€ 115
2017	Chardonnay unique	0,75l	€ 70
2017	Chardonnay unique	1,5l	€ 150
2015	Chardonnay unique	1,5l	€ 170
2012	Chardonnay Premium	0,75l	€ 140
2010	Chardonnay Premium	0,75l	€ 175

## – RARITÄTEN –



1972	Weissburgunder Beerenauslese	0,375	€ 215
2020	Blauer Zweigelt	0,75l	€ 35
2019	Blauer Zweigelt	0,75l	€ 45
2018	Blauer Zweigelt	1,5l	€ 85
2017	Blauer Zweigelt	0,75l	€ 55
2017	Blauer Zweigelt	3l	€ 145
2017	Blauer Zweigelt	5l	€ 330
2017	Pinot Noir	0,75l	€ 60
2015	Pinot Noir	0,75l	€ 80
2017	Cuvée Komptur	0,75l	€ 42
2017	Cuvée Komptur	1,5l	€ 95
2016	Cuvée Komptur	0,75l	€ 49
2015	Cuvée Komptur	0,75l	€ 68
2016	Cuvée Colloredo	0,75l	€ 56
2017	Cuvée Colloredo	0,75l	€ 49
2018	Cuvée Colloredo	0,75l	€ 42
2017	Cuvée Colloredo	1,5l	€ 95
2017	Cuvée Colloredo	3l	€ 206
2017	Cuvée Colloredo	5l	€ 480
2017	Cuvée Avus	0,75l	€ 51
2016	Cuvée Avus	0,75l	€ 56
2016	Cuvée Avus	1,5l	€ 135
2016	Cuvée Avus	3L	€ 280
2015	Cuvée Avus	0,75l	€ 61
2015	Cuvée Avus	1,5l	€ 148

## – SONDERGRÖßEN –



1,5L



3L



5L



9L



12L

<b>Priccobello classic</b>	56,-				
<b>Priccobello Rosé</b>	56,-				
<b>Grüner Veltliner Filius</b>	56,-	110,50			
<b>Grüner Veltliner Hundschupfen</b>	67,-	129,-	283,-		
<b>Grüner Veltliner Antlasbergen</b>	64,-	123,-	267,-		
<b>„Green Hunter“</b> Weinviertel DAC Reserve BIO	80,-				
<b>Unique Grüne Veltliner BIO</b>	115,-				
<b>Unique Riesling BIO</b>	115,-				
<b>Unique Chardonnay BIO</b>	115,-				
<b>Blauer Zweigelt</b>	60,-	117,-	275,-		
<b>Cuvée Komptur</b> Pinot Noir X Merlot	80,-				
<b>Cuvée Colloredo</b> Cabernet Sauvignon X Merlot	86,-	155,-	360,-	625,-	755,-
<b>Cuvée Avus</b> Blaifränkisch X Zweigelt X Merlot	102,-	212,-	438,-		

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:

21. Februar 2026

21. März 2026

25. April 2026

16. Mai 2026

30. Mai 2026 - „Good Vibes, Good Bites“ DJ-Special

13. Juni 2026

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

#### **Weintour Weinviertel 2026**

**11. April & 12. April 2026**

Im Rahmen der Weintour Weinviertel öffnen wir wieder unsere Türen und geben Einblicke in unseren Betrieb. Mit dem Weintour-Band kann sich durch den neuen Jahrgang gekostet werden- von fruchtig-leicht bis hin zu kräftig-charaktervoll.

#### **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 – 21:00 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!

