



*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

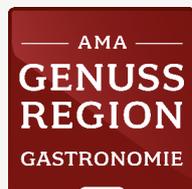
Saisonales & Wurzelgemüse: Gemüsemanufaktur Kemeter aus Nappersdorf

Kräuter: aus eigenem Anbau

Frisches Brot und Gebäck: Bäckerei Öfferl, Gaubitsch

Apfel- 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	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
NEU! Grüner Veltliner „Zero“ Sparkling	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 5,50

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

– VORSPEISEN –

Fasan & Taube		18,90
Sülzchen vom Fasan Brust & Praline von der Taube Macadamia Himbeere		
Weinempfehlung: Blumentanz Bio Rosé		
Carpaccio von Wurzel & Knolle		13,90
Karamellierter Ziegenkäse Grapefruit Schwarzbrot		
Weinempfehlung: Blumentanz Bio Rosé		
Beef Tatar		
Roggenbrotcreme Wachtelei	klein	15,50
	groß	19,50
Weinempfehlung: Chardonnay classic		

– SUPPEN, SALATE –

Kräftige Rindssuppe mit Einlage nach Wahl		5,90
Leberknödel Kräuterfrittaten		
Cremesuppe vom Bärlauch		6,20
Flusskrebs Wan Tan Veltliner Schaum Krustentier Rouille		
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!

– DIE KLASSIKER –

Wiener Schnitzel	17,50
Weinviertel Strohschwein Gemischter Salat	
Weinempfehlung: Weinviertel DAC Classic	
Gekochtes Rindfleisch mit Wurzelgemüse	24,90
Röstkartoffeln Semmelkren Schnittlauchsauce	
Weinempfehlung: Grüner Veltliner Hundschupfen	
Gebackenes, Geschmortes und Rosa Gebratenes vom Weinviertel Milchkalb	37,90
Artischocke Bärlauch Spinat Granatapfel	
Weinempfehlung: Cuvée Komptur	
Steak vom Rinderfilet 220 g	46,00
Colloredojus Speckfisolen Rosmarin-Kartoffel	
Trüffel extra ca. 5 g	14,90
Weinempfehlung: Cuvée Avus	

– VEGETARISCHES & FISCH –

Tagliolini & schwarzer Trüffel 29.90

Asmonte

Weinempfehlung: Green Hunter - Weinviertel DAC Reserve

Hausgemachte Bärlauch Gnocchi 21,90

Kerne & Saaten | Schmortomate | Ricotta

Weinempfehlung: Grüner Veltliner Antlasbergen

Wolfsbarsch & Garnele vom Grill 29,60

Chicorée & Orange | Rote-Rüben Risotto

Weinempfehlung: Riesling unique

Fisch des Tages

Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne über das Angebot

– DESSERT –

Warmer Schoko-Nougatkuchen mit flüssigem Kern Vanille-Rum Schaum Waldheidelbeersorbet Weinempfehlung: Juwella Rosé Brut	10,00
Melange de Sorbet Trio von hausgemachten Sorbets Weinempfehlung: Priccobello classic	9,00
Parfait vom hauseigenen Tresterbrand Mohn-Biskuit Trauben Sabayon Weinempfehlung: Grüner Veltliner Eiswein	10,00
Tarte-Tatin mit rotem Mönch Granny Smith Rotwein-Glace Weinempfehlung: „Charmeur“ Roter Traminer	11,50
Variation von österreichischem Käse Feigensenf Wahlweise mit Weinviertler Prosciutto	10,50 + 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	3,10
groß	4,40
Verlängerter	3,10
Melange mit Milchschaum	4,00
Cappuccino mit Milchschaum	4,20
Latte Macchiato	4,90
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 –



0,33 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
	pur 0,25lt	gespritzt 0,50lt
Traubensaft weiß, rot	2,50	4,00
Traubensaft Muskateller	2,90	4,50
Orangensaft	2,60	4,30
Apfelsaft naturtrüb	3,00	4,60
Marillensaft	3,60	4,90
Hausgemachter Rosmarin-Zitronensirup	3,60	4,90
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

– HOPFEN & MALZ –

Schremser vom Fass	0,30lt	3,60
	0,50lt	4,50
Radler	0,30lt	3,40
	0,50lt	4,30
Alkoholfreies Bier Flasche	0,33lt	3,20
Trumer Freispiel		

– GESPRITZTES –

Spritzer weiß/rot	0,25lt	3,40
Gelber Muskateller-Spritzer	0,25lt	4,20
Aperol Spritzer		5,70
Hugo		5,70
Himbeer-Hibiskus-Spritzer		5,90
Zitronen-Rosmarin-Spritzer		5,10
Weindomizil-Spritzer		5,10

– 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 –



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 2024

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

3,90

23,-

Grüner Veltliner Federflug 2024

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 2024

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

23,50

Grüner Veltliner Hundschupfen 2024

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.

4,50

26,-

– WEIßWEINE –



Grüner Veltliner Antlasbergen 2024

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

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 2023 – 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

5,80

33,-

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

22,50

Riesling Classic 2023

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

4,20

25,-

– WEIßWEINE –



Chardonnay Classic 2023

4,20

25,-

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 2024

4,30

25,-

12,0% vol., trocken

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

Gelber Muskateller 2024

4,30

25,-

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“ 2023

4,30

25,-

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 2023

3,80

22,50

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



● **„BLUMENTANZ“ Bio Rosé Zweigelt 2023**

4,80

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 6,90	40,50
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 2019 BIO

0,1l 7,70

50,50

* SALON Bundessieger 2023 *

14,0% vol., trocken

Weinviertler Original in barocker Ausführung – lockt mit würzigen Tabaknoten und Kräuternaromen, vibriert am Gaumen mit Kraft und Eleganz, weckt den Wunsch nach mehr

Unique Riesling 2019 BIO

0,1l 7,70

50,50

14,0% vol., trocken

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

Unique Chardonnay 2021 BIO

0,1l 7,70

50,50

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 2023

13,0% vol., trocken

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

4,00

24,-

Blauburger 2023

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 2022

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 2021

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

5,80

35,-

– ROTWEINCUVÉES –



Cuvée Komptur 2021 - SALON Wein 2024
Pinot Noir × Merlot

5,10

30,-

13,5% vol., trocken

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

Cuvée Colloredo 2021 - SALON Wein 2024
Cabernet Sauvignon × Merlot

5,70

36,-

14,0% vol., trocken

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

Cuvée Avus 2021
Blaifränkisch × Zweigelt × Merlot

6,70

40,-

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

– RARITÄTEN –



2017	Grüner Veltliner unique	0,75l	€ 64
2017	Grüner Veltliner unique	1,5l	€ 140
2015	Grüner Veltliner unique	0,75l	€ 78
2015	Grüner Veltliner unique	1,5l	€ 170
2013	Grüner Veltliner unique	0,75l	€ 115
2022	Grüner Veltliner Green Hunter	0,75l	€ 45
2018	Grüner Veltliner Green Hunter	1,5l	€ 105
2018	Grüner Veltliner Green Hunter	0,75l	€ 55
2017	Grüner Veltliner Green Hunter	0,75l	€ 60
2017	Grüner Veltliner Green Hunter	1,5l	€ 115
2016	Grüner Veltliner Green Hunter	0,75l	€ 65
2017	Grüner Veltliner Green Hunter	1,5l	€ 125
2018	Grüner Veltliner Green Hunter	1,5l	€ 115
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
2019	Chardonnay unique	0,75l	€ 55
2017	Chardonnay unique	0,75l	€ 65
2017	Chardonnay unique	1,5l	€ 140
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
Priccobello classic	47,-				
Priccobello Rosé	47,-				
Grüner Veltliner Filius	47,-	110,50			
Grüner Veltliner Hundschupfen	57,-	129,-	283,-		
Grüner Veltliner Antlasbergen	54,-	123,-	267,-		
„Green Hunter“ Weinviertel DAC Reserve BIO	75,-				
Unique Grüne Veltliner BIO	110,-				
Unique Riesling BIO	110,-				
Unique Chardonnay BIO	110,-				
Blauer Zweigelt	53,-	117,-	275,-		
Cuvée Komptur Pinot Noir X Merlot	63,-				
Cuvée Colloredo Cabernet Sauvignon X Merlot	72,-	155,-	360,-	625,-	755,-
Cuvée Avus Blafränkisch X Zweigelt X Merlot	102,-	212,-	438,-		

– VERANSTALTUNGEN –

Save the Date!

Weintour Weinviertel

26. & 27. April 2025

Wenn der Frühling im Weinviertel erwacht, dann ist es auch an der Zeit, den neuen Weinjahrgang zu verkosten. Wandern Sie in den Weinbergen, erleben Sie die Natur mit allen Sinnen und verkosten Sie unsere neuen Weine – wir freuen uns schon auf Ihren Besuch!

Mehr Infos unter:

www.weintour.at

**Tafeln im Weinviertel 2025
bei uns im Weingut Hagn**

17. & 18. Juli 2025

Tickets und Zimmerbuchungen
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!

