



*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 –

		
Brut Grüner Veltliner Sekt	5,10	36,00
Juwella Rosé Brut BIO	5,90	44,00
Green Cat Cuvée Sparkling - BIO	4,70	39,00
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

– VORSPEISEN –

Parfait von der Gänseleber & Zartbitterschokolade		16,90
Brioche Haselnuss Colloredo Feige		
Weinempfehlung: Roter Traminer "Charmeur"		
Getrüffelte Schwarzwurzel Quiche		14,90
Sauerkirsche Chili Pekannuss		
Weinempfehlung: Welschriesling		
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	
Kürbiscremesuppe	6,20
Kürbiskerne Blätterteigstangerl	
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 21,90

Röstkartoffeln | Semmelkren | Schnittlauchsauce

Weinempfehlung: Grüner Veltliner Hundschupfen

BIO Weidegansl 37,50

Quittenkraut | Weinviertel Erdäpfelknödel | Speck Maroni Brösel | Winza Jus

Weinempfehlung: Cuvée Komptur

Steak vom Rinderfilet 220 g 46,00

Collaredojus | Speckfisolen | Rosmarin-Kartoffel

Weinempfehlung: Cuvée Avus

– VEGETARISCHES & FISCH –

Flaumige Spinatknödel Salbeibutter Parmesan Grüner Salat Weinempfehlung: Grüner Veltliner FiLiUS	16,50
Pasta Colloredo Asmonte Tomaten Gartenkräuter Weinempfehlung: Cuvée Colloredo	17,80
Hausgemachte Wald und Wiesenpilz Gnocchi Stracciatella di bufala Dörrbirne Sonnenblumenkerne Weinempfehlung: Blauer Burgunder	18,50
Gebratenes Lachsforellenfilet Kürbispüree gebratenes Herbstgemüse Weinempfehlung: Riesling classic	27,90
Wolfsbarsch & Garnele vom Grill Chicorée & Orange Rote-Rüben Risotto Weinempfehlung: Riesling unique	29,60

– DESSERT –

Bestes von belgischer Schokolade Beerenragout Salzkaramell Weinempfehlung: Priccobello Rosé	10,00
Melange de Sorbet Trio von hausgemachten Sorbets Weinempfehlung: Grüner Veltliner Brut Sekt	9,00
„Sticky Date Pudding“ Dattelkuchen Griechischer Joghurt Mango-Passionsfrucht Salzkaramell Weinempfehlung: Grüner Veltliner Brut Sekt	10,00
Brie-Brûlée Flambierte Williamsbirne 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	4,00
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
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
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 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

3,80

22,50

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

3,80

22,50

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 Würzeschleier; 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 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

30,00

„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

3,80

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,-

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,-

– WEIßWEINE –



Sauvignon Blanc 2023

12,0% vol., trocken

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

4,30

25,-

Gelber Muskateller 2023 - Landessieger & SALON Wein 2024

11,5% 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“ 2023

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

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

3,80

22,50

„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 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 Kräutearomen, 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 2022

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 2021

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 2021

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

13,5% vol., trocken

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

5,10

30,-

Cuvée Colloredo 2021 - SALON Wein 2024
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
Blafränkisch × 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

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

– VERANSTALTUNGEN –

Save the Date!

Silvestergala im Weindomizil

31.12.2024

5-gängiges Galadinner inkl. Weinbegleitung und
Mitternachtssnack

DJ Steve Nick

Informationen und Tischreservierungen über:

weindomizil@hagn-weingut.at oder tel.: +43 676

849015770

– 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!

