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

87 PUNKTE falstaff RESTAURANT GUIDE

Gault&Millau 11,5 von 20 Punkten 2023

– 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 marinierter Rindfleischsalat 16,90
Käferbohnen I eingelegtes Gemüse I Wachtelei
Kernölmayo
Weinempfehlung: Weinviertel DAC classic

Panzanella Winza Style & Belper Knolle 15,90
Bunte Tomaten I schwarze Oliven I Melanzani
Weinempfehlung: Bio Rosé Blumentanz

Beef Tatar klein 15,50
Roggenbrotcreme | konfierter Dotter groß 19,50
Weinempfehlung: Chardonnay classic

– SUPPEN, SALATE –

Kräftige Rindsuppe mit Einlage nach Wahl 5,90
Kräuterfrittaten I Leberknödel

Cremige Veltlinerschaumsuppe 7,50
Geräucherte Forelle I Goldrübe I Brombeere
- Vegetarisch möglich

Beilagensalate 5,30
Gemischter Salat | Käferbohnensalat | Bunter Blattsalat | Erdäpfelsalat

Herbstlicher Salatteller 12,90
Reichlich Vogerlsalat mit Orangen-Marillendressing I
Speckcroutons I Powidl I Ofenkürbis
mit Ziegenkäse + € 5,90
mit Weinviertler Prosciuotto + € 8,00

Gedeck

Für das Gedeck (Öfferl-Brotkorb, Butter, Aufstrich der Saison) verrechnen wir € 3,90 pro Person
Öfferl Bio- Brotkorb zusätzlich € 2,90
Informationen über Stoffe in unseren Speisen, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Servicepersonal!

– DIE KLASSIKER –

Wiener Schnitzel 18,50
Weinviertler Strohschwein | Gemischter Salat
Weinempfehlung: Weinviertel DAC Classic

Hausgemachtes Paprikahendl vom Landhuhn 19,50
Ausgelöste Oberkeule zart geschmort I Butternockerl I Sauerrahm
Weinempfehlung: Sauvignon Blanc

Gekochtes Rindfleisch mit Wurzelgemüse 25,50
Röstkartoffeln | Semmelkren | Schnittlauchsauce
Weinempfehlung: Grüner Veltliner Hundschupfen

Zweigeltgeschmorte Backerl vom Strohschwein 24,90
Kernölpolenta I Ofengemüse
Weinempfehlung: Blauer Zweigelt

Steak vom Rinderfilet 220 g 46,00
Colloredojus I Speckfisolen I Rosmarin-Kartoffel
Weinempfehlung: Cuvée Avus

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 Trüffelgnocchi in Heubutter 27,90
Scarmorza I wilder Brokkoli I Mandel I schwarzer Trüffel
Trüffel extra +14,90
Weinempfehlung: Grüner Veltliner Unique

Wald - und Wiesenpilzravioli in Salbeibutter 21,90
Asmonte I Kirschtomaten I Rucola
Weinempfehlung: „Green Hunter"- Weinviertel DAC Reserve

Ofenfrischer Strudel mit Spinat, Erdäpfel und Feta 17,50
Blattsalat I Kräutertopfenrahm
Weinempfehlung: Grüner Veltliner Antlasbergen

Gegrilltes Filet & knuspriges Nockerl vom Zander 28,90
Bunter Mangold ISafran Perlgraupen I Zitrus Beurre Blanc I Kaviar
Weinempfehlung: Riesling classic

Empfehlung des Tages
Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne über das Angebot
Unsere Tagesempfehlung ist von Donnerstag bis Samstag verfügbar!

– DESSERT –

Schokolade [3] 11,90
Cremiges Mousse au Chocolat I Eiskaltes Sorbet I Crème Brûlée schwarz -weiß
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

Lauwarmes Zwetschken-Mohn-Nussküchlein 10,00
Süßer Kürbis I Kernöl-Topfeneis
Weinempfehlung: Charmeur Roter Traminer

Feine Käseauswahl
Feigensenf I Traube I Nuss
Groß (180g) - 5 Sorten 16,90
Klein (100g) - 3 Sorten 12,90

– 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 9,90
Herak der Gin-Wein Aperitif x Tonic x Erdbeere
alkoholfrei 9,10

HERAK x Passion 10,50
Herak | Maracuja | Tonic | Erdbeere | Minze
alkoholfrei 9,50

HERAK x Raspberry 10,50
Herak | Himbeersaft | Tonic | Himbeere | Minze
alkoholfrei 9,50

HERAK Sour 7,50
Herak | Orangensaft | Zitronensaft
alkoholfrei 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 Trumer Freispiel	0,33lt	3,50

– 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 40% Vol. , 8 Jahre Lagerzeit Vollmundiger Geschmack, feine, subtile runde Noten Aus 100 % eigenem Gerstenmalz und frischem Mühlviertler Quellwasser	10,50
Cream Whisky - Peter Affenzeller 16 % Vol. Cremiger Likör aus Single Malt Whisky mit hochwertiger Schokolade Dezente Vanillenoten und süße Karamellnuancen	8,50
RuMonkey - Peter Affenzeller 40 % Vol. , gelagert 8 Jahre im vorbelegten Whiskyfass Komplex mit exotischen Früchten, süßer Vanille und dunkel geröstetem Holz Karibisches Zuckerrohr, Mühlviertler Quellwasser	10,50

– WEIßWEINE –

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 „Veltlinerpfefferl“, 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	28,-

– 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 2025 – 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" 2025	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 Kräuteraromen, 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 violettem 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 –

Cuvée Komptur 2023 5,70 35,-
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 6,20 37,-
Cabernet Sauvignon × Merlot
14,0% vol., trocken
Funkelndes Bordeauxrot, charmantes Beerenaroma, geschmeidig, mit gut eingebundenem Tannin, mächtiger, kraftvoller Abgang

Cuvée Avus 2023 7,40 44,-
Blaufränkisch × Zweigelt × Merlot
14,5% vol., trocken
Tiefdunkles Rubingranat, opaker Kern, violette Reflexe, intensive schwarze Beerenfrucht, Brombeerkonfit, mineralische Nuancen, feine Edelholznote, zarte Orangenzesten, präsente, gut integrierte Tannine, feiner Bitterschoko-Touch im Abgang, bleibt gut haften; vielseitiger Speisenbegleiter mit Reifepotenzial; bereits gut antrinkbar

– 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,-				
Juwella Rose Brut BIO	93,-				
Grüner Veltliner Filius	60,-	115,-			
Grüner Veltliner Hundschupfen	65,-	140,-	285,-		
Grüner Veltliner Antlasbergen	65,-	135,-	270,-		
„BLUMENTANZ" Bio Rosé Zweigelt	65,-				
„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 9:00-12:00 Uhr
Bei unserem Winzerfrühstück bieten wir ein umfangreiches Buffet voller saisonaler Köstlichkeiten sowie die Möglichkeit, zusätzlich aus unserer Frühstückskarte zu bestellen.
Die Termine:
14. November 2026
12. Dezember 2026, *DJ-Special: Merry Brunchmas* 9-12 Uhr, 29,90€ p.P.
19. Dezember 2026, *DJ-Special: Merry Brunchmas* 9-12 Uhr, 29,90€ p.P.
02. Jänner 2027 *DJ-Special: Cheers to a New Year* 9-12 Uhr, 32,90€ p.P.
23. Jänner 2027, 9-12 Uhr, 28,90€ p.P.
20. Februar 2027, 9-12 Uhr, 28,90€ p.P.
20. März 2027, 9-12 Uhr, 28,90€ p.P.
17. April 2027, 9-12 Uhr, 28,90€ p.P.
08. Mai 2027, 9-12 Uhr, 28,90€ p.P.
A la carte Reservierungen sind an diesen Tagen erst ab 13:00 Uhr möglich

Servus & Nihau

Freitag, 06. November 2026 - 18:00 Uhr

Österreich trifft Asien – 5-Gänge-Dinner
Von Maki über asiatischen Rindfleischsalat, Nikkei-Kreationen und aromatische Tom Kha Hed bis zu Sticky Pork Belly & Short Ribs – zum krönenden Abschluss Apfelstrudel-Wantan mit Matcha. Heimat und Fernost verschmelzen in fünf köstlichen Gängen.
€ 129,- pro Person inkl. Weinbegleitung
€ 109,- pro Person exkl. Weinbegleitung

Genussvoll ins Jahr

Donnerstag, 31.12.2026 - 18:00 Uhr

Zum Jahreswechsel schaffen wir einen Rahmen für einen Abend voller Genuss und Atmosphäre. Der Auftakt erfolgt um 18:00 Uhr mit einem Aperitif. Für die passende Stimmung sorgt DJ Steve Nick, der musikalisch durch die Nacht begleitet und den Jahreswechsel stimmungsvoll untermalt.
Preis: € 159,- pro Person
inkl. Aperitif, 5-Gänge-Menü, Mitternachtssnack und Mitternachtssekt
Optional: Weinbegleitung € 29,- pro Person

– 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!