



*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	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 5,90

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

– VORSPEISEN –

Lachs & Nori		18,90
Buttermilch Rübensalat Schwarzbrot Honig & Curry		
Weinempfehlung: Grüner Veltliner Hundschupfen		
Geflämmter Reblochon mit grünem Apfel		16,90
Rübenvariation Balsamico		
Weinempfehlung: Zweigelt Rosé		
Beef Tatar		
Roggenbrotcreme Wachtelei	klein	15,50
Weinempfehlung: Chardonnay classic	groß	19,50

– SUPPEN, SALATE –

Kräftige Rindsuppe mit Einlage nach Wahl	5,90
Kräuterfrittaten Leberknödel	
Schaumsuppe vom heimischen Hokkaidokürbis	7,50
Croutons	
Beilagensalate	5,30
Gemischter Salat Käferbohnsalat Bunter Blattsalat Erdäpfelsalat	
Großer Bunter Blattsalat	12,40
Erdäpfel-Kernöl-Dressing Kürbis Kerne & Croutons	
mit gegrillten Hühnerbruststreifen	+ 6,80
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 –

Wiener Schnitzel

18,50

Weinviertel Strohschwein | Gemischter Salat

Weinempfehlung: Weinviertel DAC Classic

Gekochtes Rindfleisch mit Wurzelgemüse

24,90

Röstkartoffeln | Semmelkren | Schnittlauchsauce

Weinempfehlung: Grüner Veltliner Hundschupfen

Sonntagsklassiker

mit ausgewählten Beilagen

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 –

Gnocchi & Pilze von der Gemüsemanufaktur Kemeter

24,90

Gorgonzola | Walnüsse | Kletze

Weinempfehlung: Cuvée Komptur

Schonend gegartes Kabeljaufilet

35,90

Belugalinsen | Senf | Kürbisgewächs

Weinempfehlung: Riesling classic

Sonntagskarte von 10:00 - 16:00 Uhr

– 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

„Winza“ Tiramisu 10,00
Traube | Tresterbrand & Rosine | Haselnusskrokant | Zwetschkensorbet
Weinempfehlung: Juwella Rosé Brut

– 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 –

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

Montes

Mineralwasser aus den Kitzbühler Alpen

prickelnd oder ohne

Leitungswasser 1 Liter

2,90

5,20

6,50

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 –

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

– GESPRITZTES –

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

Whisky Single Malt - Peter Affenzeller

10,50

40% Vol. , 8 Jahre Lagerzeit

Vollmundiger Geschmack, feine, subtile runde Noten

Aus 100 % eigenem Gerstenmalz und frischem Mühlviertler

Quellwasser

Cream Whisky - Peter Affenzeller

8,50

16 % Vol.

Cremiger Likör aus Single Malt Whisky mit hochwertiger Schokolade

Dezente Vanillenoten und süße Karamellnuancen

RuMonkey - Peter Affenzeller

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“

5,10

33,-

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.

Grüner Veltliner FiLiUS 2025

4,10

24,-

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

Grüner Veltliner Federflug 2024

3,90

23,-

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

Weinviertel DAC Classic 2024

4,30

25,50

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

Grüner Veltliner Hundschupfen 2024

4,70

27,50

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.

– 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 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 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

5,90

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 2024

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 2024

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 2024

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 2024

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 geriebenen 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, Kandierte Orangenzenen, Gewürznelken klingen an. Saftig, fruchtsüß, gut eingebundene Tanninstruktur, mineralischer Nachhall.

4,90

28,-

– ROTWEINCUVÉES –



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

5,70

35,-

Cuvée Colloredo 2022

Cabernet Sauvignon × Merlot

14,0% vol., trocken

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

6,20

37,-

Cuvée Avus 2022

Blafränkisch × Zweigelt × Merlot

14,5% vol., trocken

Tiefdunkles Rubingranat, opaker Kern, violette Reflexe, intensive schwarze Beerenfrucht, Brombeerkonfit, mineralische Nuancen, feine Edelholznote, zarte Orangenesten, präsent, 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
Priccobello classic	56,-				
Priccobello Rosé	56,-				
Grüner Veltliner Filius	56,-	110,50			
Grüner Veltliner Hundschupfen	67,-	129,-	283,-		
Grüner Veltliner Antlasbergen	64,-	123,-	267,-		
„Green Hunter“ Weinviertel DAC Reserve BIO	80,-				
Unique Grüne Veltliner BIO	115,-				
Unique Riesling BIO	115,-				
Unique Chardonnay BIO	115,-				
Blauer Zweigelt	60,-	117,-	275,-		
Cuvée Komptur Pinot Noir X Merlot	80,-				
Cuvée Colloredo Cabernet Sauvignon X Merlot	86,-	155,-	360,-	625,-	755,-
Cuvée Avus Blafränkisch 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 9:00-14:00 Uhr

Bei unserem Winzerfrühstück bieten wir ein umfangreiches Buffet voller saisonaler Köstlichkeiten sowie die Möglichkeit, zusätzlich aus unserer Frühstückskarte zu bestellen.

Die Termine:

Samstag, 29. November 2025

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

30. Oktober - 16. November 2025

Nur gegen Vorbestellung

BIO-Gansl vom Biohof Gschladt aus Großstelzendorf

1/4 Bio Weidegansl

Zweigelt-Rotkraut | Weinviertler Knödel in Grammel Brösel

€ 39,90

Wir bitten um telefonische oder schriftliche

Vorbestellung 1 Woche im Vorhinein unter

0676/849015310 oder weindomizil@hagn-weingut.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 – 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

Weihnachtsöffnungszeiten:

25. Dezember 2025 geschlossen

26. Dezember 2025 - 10:00-24:00 Uhr

27. Dezember 2025 - 10:00- 24:00 Uhr

28. Dezember 2025 - 10:00-22:00 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!

