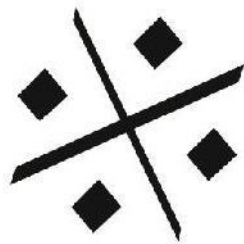


Für Ihre Gesundheit

Auf unseren Speisen finden Sie Blüten,
sowie Gewürz- und Heilkräuter aus unserem Garten.

Sie sind ein echtes Lebenselixier,
schaffen Wohlbefinden, schützen vor Krankheit
und vorzeitigem Altern!

Alle Blüten und Kräuter auf unseren Speisen sind essbar.
Einfach probieren, sie schmecken köstlich!



Für das Gedeck werden pro Person € 2,50 verrechnet.

Es beinhaltet selbstgebackenes Brot
aus DEMETER - Roggen - Einkornmehl,
Wachauer Laberl, Nikolaihof Traubenkernöl
und stilles Grandewasser.

Wir ersuchen Sie um Verständnis,
dass pro Tisch nur eine Gesamtrechnung
gelegt werden kann.

Aperitif

	Glas	Flasche
Nikolaihof Rosé Sekt	€ 5,80	39,--
Nikolaihof Riesling Sekt	€ 5,80	39,--
Nikolaihof Riesling Sekt mit Hollerblütensirup	€ 5,80	
Gin & Tonic	€ 8,20	
* Bio Gin * Bio Tonic *		

Nikolaihof Weine

Alle Weine enthalten Sulfit

1	2017 Grüner Veltliner Zwickl naturtrüb	€ 4,30	29,--
2	2017 Grüner Veltliner Hefeabzug	€ 4,--	27,--
3	2017 Im Weingebirge Grüner Veltliner Federspiel	€ 4,30	29,--
3a	2010 Im Weingebirge Grüner Veltliner Federspiel * gefüllt 2017 *	€ 4,30	29,--
4	2015 Im Weingebirge Grüner Veltliner Smaragd	€ 5,80	39,--
6	2017 Vom Stein Riesling Federspiel	€ 4,30	29,--
7	2011 Vom Stein Riesling Federspiel * gefüllt 2017 *	€ 4,30	29,--
10	2014 Vom Stein Riesling Smaragd	€ 5,80	39,--
13	2012 Klause am Berg Riesling	€ 7,30	50,--
14	2014 Steiner Hund Riesling	€ 6,30	44,--
16	2017 Neuburger	€ 4,30	29,--
17	2016 Elisabeth Tradition	€ 4,30	29,--
20	2017 Chardonnay	€ 4,30	29,--
21	2017 Gelber Muskateller	€ 4,30	29,--
22	2015 Gewürztraminer	€ 4,30	29,--
40	2016 Geyerhof Zweigelt Ried Richtern	€ 5,80	39,--
		1/8 l	1 l
	Nikolaihof Grüner Veltliner	€ 2,80	19,--
	G'spritzter	€ 3,50	

Besonderheiten

		½ Glas	Glas	Flasche
30	2002 Nikolaihof Vinothek Riesling, trocken * 16 Jahre im gr. Holzfass gereift * 2018 gefüllt *	€ 9,--	14,50	99,--
31	2004 Nikolaihof Steinriesler, trocken * 12 Jahre im gr. Holzfass gereift * 2016 gefüllt *	€ 4,10	6,30	44,--
32	2013 Nikolaihof Baumpresse, trocken * Grüner Veltliner Im Weingebirge *	€ 5,60	11,--	75,--
34	2013 Nikolaihof Gut's * Riesling, restsüß	€ 2,30	4,30	29,--
35	2017 Nikolaihof Altenburg Riesling Auslese, süß	€ 3,60	6,90	47,--
38	2005 Nikolauswein, süß * Trockenbeerenauslese * 0,375 l Flasche *	€ 8,30	16,--	56,--

Alkoholfrei

		¼ l	1 l
Traubensaft		€ 2,80	10,--
Traubensaft, Hollerblütensaft, Hollerbeerensaft, gespritzt, prickelnd oder still		€ 2,--	8,--
Granderwasser, prickelnd		€ 1,--	3,50

Digestif

		2cl	4cl
Marillenbrand		€ 3,60	7,20
Alte Zwetschke		€ 3,60	7,20
Johanni-Nuss Likör (echte Medizin)		€ 3,60	7,20
Weichsellikör (köstlich fruchtig)		€ 3,60	7,20
Mariandl (Marille mit Geist)		€	5,30
Mariandl ohne Geist		€	2,50
Weichseln in Weichsellikör		€	5,30

Kaffee & Tee

Wachauer Kaffee G	€	8,60
* Marillenbrand 2cl * Schlagobers *		
Häferlkaffee A, H, C, G	€	4,50
* Hausfreund * Schlagobers *		
Getreidekaffee A, C, G, H	€	4,50
* Schlagobers * knusprige Safran-Nusskekse *		
Espresso Verlängerter	€	2,60
Doppelter Espresso	€	4,--
Tee	€	3,--
Milchkaffee Nikolai-Milchkaffee im Glas	€ 3,--	4,50

Vorspeisen

Besondere Empfehlungen

Rucolasalat <small>A, C, F, M</small>	€ 8,60
* Traubenkernöl * geröstete Laberlschnitte *	
Dahliensalat <small>A, C, F, M</small>	€ 8,60
* Traubenkernöl * geröstete Laberlschnitte *	
Brennnesselsalat <small>H, M, N</small>	€ 8,60
* Traubenkernöl * gerösteter Sesam und Laberlschnitte *	
Blattsalat mit Wildkräutern	€ 8,60
* Kürbiskerne * Kürbiskernöl *	

Ein genussvoller Start

Dreierlei zum Aufstreichen <small>G, M</small>	€ 8,60
* für 1 – 3 Personen * Liptauer * Grammelschmalz *	
* Kräutercremekäse mit Brennnesseln und Wildkräuter *	
Rohkostsalat auf Löwenzahn mit gerösteten Walnüssen <small>M, G, L</small>	€ 8,60
* Karotten * Lauch * Sellerie * Äpfel * Rahm *	
Emmerreissalat <small>A, M, G, L</small>	€ 8,60
* Löwenzahn * Parmesan *	
Marinierter Haussulz <small>L</small>	€ 8,60
* Zwiebel * Gemüse * Kürbiskernöl * geröstete Kürbiskerne *	
Speck-Zwetschken (8 Stück)	€ 8,60
* für zu Hause 10 Stück vakuumverpackt *	
Blunz`n mit Senfmarillen <small>A, M, L</small>	€ 9,60
* frische Kräuter * Kren *	
Schaffrischkäse <small>G</small>	€ 8,60
* Kürbiskernöl * frische Kräuter und Basilikum *	
* geröstete Kürbiskerne *	
Ziegenkäse <small>G</small>	€ 10,60
* Traubenkernöl * frische Kräuter *	
* geröstete Sonnenblumenkerne *	
Hauspasteten-Teller <small>H</small>	€ 10,10
* Gänseleberpastete mit Creme von grünen Nüssen *	
* feine Wildpastete mit Quitten *	
* Hauspastete mit Senfasperl *	

Rohschinken mit Kren	€ 10,10
Rohschinken <small>G, M</small>	€ 10,10
* Blattsalat * Olivenöl * Parmesan *	
Wildschinken <small>M</small>	€ 11,60
* Kren * Senfrüchte *	
Tatar vom geräucherten Saibling <small>M, D</small>	€ 11,10
* Dillsenf * Blüten-Kräuter-Salat * würzig *	
Geräucherter Saibling <small>M, D</small>	€ 11,10
* Dillsenf * Blüten-Kräuter-Salat *	
Fischmousse von der geräucherten Forelle <small>G, M, D</small>	€ 11,10
* Dillsenf * Blüten-Kräuter-Salat *	
Dreierlei vom Räucherfisch <small>G, M, D</small>	€ 14,60
* Dillsenf * Blüten-Kräuter-Salat *	

Suppen

Kürbiscremesuppe <small>A, F, G</small>	€ 4,80
* Ingwer * Kürbiskernöl * Schlagobers *	
Klare Wildsuppe <small>C</small>	€ 4,80
* Polentanockerl *	
Wachauer Suppentopf <small>A, C</small>	€ 6,80
* Rindsuppe * Fleisch * Gemüse * Vollkornnudeln *	

A Jaus`n wie im Weingarten

Jaus`nbrettl <small>M</small>	€ 8,80
* Wildwurst * durchzogener Speck *	
Kaltes Jungschweinsbratl <small>wenn vorrätig M</small>	€ 12,80
* Senf * Kren * a bisserl fett schmeckt's besser *	
Streichkäse <small>G, M</small>	€ 2,80
* Topfen-Kräuterkäse mit Brennnessel, Löwenzahn & Salbei *	
Liptauer <small>G</small>	€ 2,80
Grammelschmalz	€ 2,80
Gebäck <small>A, F</small>	
* Wachauer Laberl *	€ 1,20
* Selbstgebackenes Brot (Roggen-Einkorn-Mehl) *	€ 1,20
Glutenfreies Brot pro Pkg.	€ 3,50

Hauptspeisen

Leichte Küche – Nudeln aus der Konjak Wurzel – fast ohne Kalorien
ohne Kohlenhydrate und glutenfrei

Suppentopf mit Konjak Fadennudeln	€ 8,60
* Rindsuppe * Fleisch * Gemüse *	
Konjak Spaghetti M	€ 15,20
* Eierschwammerl * Wildkräuter * gefrorene Zitrone *	
* Blattsalat * Parmesan *	
Konjak Fettucine M	€ 13,30
* würzige Paradeiser-Soße * Kräuter *	
* gebratene Zitrone * Blattsalat * Parmesan *	
 Konjak Fadennudeln, Spaghetti oder Fettuccine zum Mitnehmen	€ 3,90

Aus vollem Korn und viel Gemüse

Krautfleckerl A, C, M	€ 9,70
* Blattsalat *	
Wildkräuter-Risotto vom Waldviertler Einkornreis A, G	€ 13,10
Grünkern-Dinkellaberl A, C, G, L, M	€ 14,70
* Wildkräuterrahm * Blattsalat *	
Selleriescheiben gefüllt mit Käse L, G, A, M	€ 15,60
* Blattsalat * Erdäpfel * Wildkräuterrahm *	
Gebackener Kürbis A, C	€ 14,70
* Sauce Tartar * Blütenblattsalat * würzig *	
Brennesselknödel mit gerösteten Hefeflocken A, C, G	€ 14,70
* Brennesselchips * Blattsalat *	
Vegetarische Linsen ohne Speck A, C, G	€ 12,10
Demeter-Linsen handverlesen, wie aus dem Märchen vom Aschenputtel	
* Thymian * Serviettenknödel *	

Traditionelles aus der Nikolaihof Gutshof-Küche

Fleischknödel (ca. 30 min) A, C	€ 10,80
* Sauerkraut * Bratensaft *	
Specklinsen A, C, G	€ 12,10
Demeter-Linsen handverlesen, wie aus dem Märchen vom Aschenputtel	
* Thymian * Serviettenknödel *	
Geräucherte Ochsenzunge A, C, G	€ 15,60
* Linsen * Knödel *	
Wurstpfandl A	€ 17,60
* Blut- und Leberwurst in Knoblauch gebraten *	
* Erdäpfel * Sauerkraut *	
Würzige Ochsenbrust mit Sesam-Senfkruste A, G, N, M	€ 17,60
* Petersilerdäpfel * Blattsalat * Wildkräuterrahm *	
Jungschweinsbraten A	€ 18,60
* Knödel * warmer Krautsalat * a bisserl fett schmeckt's besser *	
Dukatenschnitzel aus der Pfanne (Filet vom Schwein) A, C, G, F	€ 18,60
* Petersilerdäpfel * Blattsalat * (dauert etwas länger)	
Wildsaumaise A	€ 13,30
* Sauerkraut * Waldviertler Knödel * Bratensaft *	
Wildbratwürstel A	€ 13,30
* Sauerkraut * Petersilerdäpfel *	
Wildragout A, G, C, M, F, H, L	€ 17,60
* Serviettenknödel * Senfrüchte *	
Wildfleischlaberl A, C, F	€ 15,60
* Preiselbeeren * Blattsalat * Petersilerdäpfel *	
Gebackenes Wildschnitzerl A, C, G, F	€ 24,60
* Preiselbeeren * Blattsalat * Petersilerdäpfel *	
...wenn der Jäger Erfolg hatte!	
Extra Beilagen	
* Kleiner Salatteller M * Sauerkraut A * Erdäpfel *	€ 4,60
* Konjaknudeln aus der Konjak Wurzel gebraten *	€ 9,20
* geröstete und gesalzene Kürbiskerne *	€ 3,80

Aus dem Traisentaler Fischteich

Gebackenes Karpfenfilet A, C, G, M, F	€ 18,60
* grätenfrei * Blattsalat * Petersilerdäpfel *	
Wachauer Wurzelkarpfen	€ 18,60
* grätenfrei * Erdäpfel * feines Wurzelgemüse *	

Süßspeisen nach Familientradition

2 Stk. Marillenknödel (ca. 30 min) A, C, G	€ 8,60
* Butterbrösel * Marillenröster *	
3 Stk. Zwetschkenknödel (ca. 30 min) A, C, G	€ 8,60
* Mohn * Zwetschkenröster *	
Topfenockerl (ca. 30 min) A, C, G	€ 8,60
* Marillenröster *	
Mohnnudeln A, C, G	€ 8,60
* Zwetschkenröster *	
B'soffener Wachauer A, C, G, H	€ 7,70
* lauwarmer Nusskuchen * würziger Wein * Schlagobers *	
Wachauer Torte A, C, G, H	€ 6,70
* Marillenröster * Marillenlikör * Schlagobers *	
Marillenkompott oder Pfirsichkompott A, C, G, H	€ 6,70
* Hausfreunde *	
Hollerröster mit Eis A, C, G, H	€ 8,70
* Hausfreunde * Schlagobers *	
Schokoladenmousse – köstlich bitter A, C, G, H	€ 8,70
* Likörweichseln * Hausfreunde * Schlagobers *	
Marillennachspeise A, C, G, H	€ 9,70
* Marilleneis * Marillenröster * Marillenkompott *	
* Marillenlikör * Hausfreunde * Schlagobers *	
Walnusseis G, H, C	€ 11,10
* Johanninusslikör * Johanninüsse * Schlagobers *	
Eisvariation mit Schlagobers (3 Kuglerl, wählen Sie Ihre Lieblingsarten)	€ 7,70
* Erdbeer * Schokolade * Vanille * Marille * Walnuss *	
Schokoladenkuchen im Glaserl C, G	€ 6,70
* Schlagobers * Schokoladesoße * glutenfrei *	
Weingartenpfirsich A, G, C, H	€ 8,60
* Schokoladesoße * Vanilleeis * Schlagobers * Hausfreunde *	
Hollerblütenmousse G, C, A, H	€ 8,60
* Hollerröster * Schlagobers * Hausfreunde *	
Safran-Schokolade-Mousse (weiße Schokolade) A, H, C, G	€ 11,10
* Schokoladesoße * Schlagobers * knusprige Safran-Nusskekse *	
Kleines Käse-Teller G, H	€ 12,50
* Senffrüchte *	
Zum Knabbern	€ 3,80
* geröstete und gesalzene Kürbiskerne *	

Nikolaihof Buffet am Tisch

Ein kulinarischer Querschnitt durch die Nikolaihofküche

enthält A, C, D; F, G, H, L, M, N, O

Kaltes Buffet am Tisch

ab 2 Personen * Preis pro Person € 26,--

Speckzwetschken
Feine Wildpastete mit Quitten
Schaffrischkäse mit Kürbiskernöl und frischen Kräutern
Räucherspeck mit Kren
Zarte Ochsenzunge mit Senffrüchten
Marinierter Haussulz mit Zwiebeln und frischen Kräutern
Rohkostsalat mit gerösteten Walnüssen
Traditionelle Blunz'n mit Senfmarillen und frischen Kräutern
Mariniertes Gemüse mit Kürbiskernöl und Kürbiskernen
Blattsalat mit Wildkräutern, Kürbiskernöl und Kürbiskernen
Emmerreis-Salat mit Parmesan und Löwenzahn
Kräutercremekäse, Liptauer, Grammelschmalz

Alles Wild – Buffet am Tisch

ab 2 Personen * Preis pro Person € 44,-- * inkl. Suppe € 46,--

Speckzwetschken
Feine Wildpastete mit Quitten
Wildwürstel mit würzigem Senf
Blattsalat mit Wildkräutern, Kürbiskernöl und Kürbiskernen
Kräutercremekäse, Liptauer
*
Wildsuppe mit Polentanockerl
*
Wildbratwürstel mit Sauerkraut
Wildsaumaise mit Braterdäpfel
Feines Ragout vom Wild mit Serviettenknödeln und Senffrüchten
Wildfleischlaberl mit Preiselbeeren und Petersilerdäpfel
Salat der Saison

*
Wilder Pfirsich mit Schokoladesoße, Schlagobers und Hausfreunde

Schnitzel vom Wildrücken mit Preiselbeeren zusätzlich € 8,-- pro Person

Traditionelles Wachauer – Buffet am Tisch

ab 4 Personen

Preis pro Person € 44,-- * inkl. Suppe € 46,--

Verkleinerte Version € 35,-- * inkl. Suppe € 37,--

Speckzquetschen

Feine Wildpastete mit Quitten

Schaffrischkäse mit Kürbiskernöl und frischen Kräutern

Räucherspeck mit Kren

Blattsalat mit Wildkräutern Kürbiskernöl und Kürbiskernen

Marinierter Haussulz mit Zwiebeln und frischen Kräutern

Rohkostsalat mit gerösteten Walnüssen

Traditionelle Blunz'n mit Senfmarillen und frischen Kräutern

Mariniertes Gemüse mit Kürbiskernöl und gerösteten Kürbiskernen

Emmerreis-Salat mit Parmesan und Löwenzahn

Kräutercremekäse, Liptauer, Grammelschmalz

✱

Kürbiscremesuppe mit Ingwer, Kürbiskernöl und Schlagobers

oder

eine Suppe Ihrer Wahl

✱

Jungschweinsbraten, Kümmelbraten mit Waldviertler Knödel

Kaiserfleisch, Wildsaumaise,

Fleischknödel mit Sauerkraut

Feines Ragout vom Wild mit Serviettenknödel und Senf Früchten

Krautfleckerl, Blunz'ngröstl, Specklinsen

Wildbratwürstel mit Sauerkraut und Kremserseinf

Salat der Saison

✱

Nikolaihof Nachspeisen der Saison

Zusätzlich köstlich Vegetarisches € 7,-- pro Person:

Grünkern-Dinkellaberl mit Wildkräuterrahm und Blattsalat

Selleriescheiben gefüllt mit Käse

Wachauer Essen im Nikolaihof

Unser Brot backen wir selbst.

Salate und Gemüse kommen aus eigenem Anbau.

Getreide, gestoßener Mohn, Weidegansl, Fleisch, Schafkäse, Ziegenkäse und Kümmel stammen aus biologischer Landwirtschaft.

Das Wild kommt aus eigener Jagd, der Kaffee aus biologischem Anbau.

Trauben, Marillen, Pfirsiche, Walnüsse, Weichseln, Zwetschken, Holunder, Asperl, Blüten und Kräuter stammen vom Nikolaihof aus Demeter-zertifiziertem, biodynamischem Anbau.

Demeter Weine

der Bekömmlichkeit wegen ein echtes Lebensmittel

Demeter ist der älteste und einzige weltweit organisierte biodynamische Verband. Er geht auf den österreichischen Anthroposophen Rudolf Steiner (1861-1925) zurück.

Die Anthroposophie ist die Lehre von der Weisheit und unterstreicht die Fähigkeit des Menschen zur Erkenntnis, zur freien Entscheidung und zum Übernehmen von Verantwortung. In Österreich gibt es über 160 Demeter-Betriebe. Nikolaihof Wachau ist eines der ersten biodynamischen Weingüter Europas.

In der biodynamischen Demeter-Landwirtschaft werden die natürlichen Ressourcen nicht nur geschont, sondern Lebensprozesse sowie das Zusammenwirken von irdischen und kosmischen Kräften gezielt gefördert. Unfruchtbar gewordene Erde kann wieder fruchtbar gemacht werden.

Auf Wunsch organisieren wir gerne für Sie und Ihre Gäste eine Weinverkostung mit unseren biodynamischen Weinen!

Nikolaihof Wein ist aus staatlich kontrolliertem, biodynamischem Anbau.



Alle Speisen sind zu 100% glutamatfrei.
Teilsortiment zertifiziert durch



Liebe Nikolaihof Gäste

Die Rezepte zu unseren Gerichten
finden Sie in den Kochbüchern von Christine Saahs
„Ich koche für mein Leben gern“
„Das Wachau Kochbuch“

Gekennzeichnete Allergene:

A – Gluten, C – Eier, D – Fische, F – Sojabohnen, G – Laktose,
H – Schalenfrüchte und Nüsse, L – Sellerie, M – Senf, N – Sesam

Spuren von A, C, G, H, L, N können enthalten sein.

Gerne informieren Sie auch unsere Mitarbeiter zum Thema Allergene.

Erlauben Sie mir aber noch ein paar Sätze:

Persönlich halte ich die Verordnung für eine Zumutung und Entmündigung der Bürger. Die Nahrungsmittelindustrie hat ihre Interessen durchgesetzt, um aus der Situation betroffener Menschen Kapital zu schlagen.

Anstatt die Menschen auf Farbstoffe, Konservierungsmittel, künstliche Aromen, Glutamat, Rückstände von Spritzmitteln in der Landwirtschaft, Chemie in Pflege- und Kosmetikartikeln, und sonstige krankmachende Zusatzstoffe aufmerksam zu machen, wird die Geschäftemacherei mit betroffenen Menschen sogar noch unterstützt!

Wir beugen uns zwar dem Gesetz, gehen aber einen anderen Weg: In der Nikolaihof-Küche finden keine künstlichen Konservierungsmittel oder sonstige industrielle Inhaltsstoffe Verwendung.

Christine Saahs

die
Nikolai
NATÜRLICH IST JEDER TAG SCHÖN

dieNikolai ist das jüngste Familienmitglied des Weinguts Nikolaihof. Eine Demeter zertifizierte Kosmetiklinie, deren Inhaltsstoffe reinster Qualität aus unseren eigenen Weingärten stammen. Alle Pflegen können Sie im Eingangsbereich der Nikolaihof Weinstube testen. Mehr Information erhalten Sie auf www.dieNikolai.at