

Für Ihre Gesundheit

Feiern Sie mit uns 50 Jahre Demeter Österreich!

Wir legen besonders großen Wert auf echte Lebensmittel und achten daher bei der Auswahl auf Demeter Qualität.

Alle Weißweine und Säfte sind aus eigener Produktion und stammen aus biodynamischer Demeter-Landwirtschaft.

Zusätzlich zu unserer eigenen Erzeugung beziehen wir folgende Produkte von Demeter-Bauern:
Linsen, Erdäpfel, Zwiebeln, Milch, Schlagobers, Getreide, Mehl, Kaffee und Eis.

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 € 2,80 verrechnet.

Es beinhaltet selbstgebackenes Brot
aus Demeter-Roggen-Einkornmehl,
Wachauer Laberl, Nikolaihof Demeter-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 Demeter-Weine

Alle Weine enthalten Sulfit

1	2018 Grüner Veltliner Zwickl naturtrüb	€ 4,40	29,--
2	2018 Grüner Veltliner Hefeabzug	€ 4,--	27,--
3	2018 Im Weingebirge Grüner Veltliner Federspiel	€ 4,40	29,--
3a	2010 Im Weingebirge Grüner Veltliner Federspiel * gefüllt 2017 *	€ 4,40	29,--
4	2015 Im Weingebirge Grüner Veltliner Smaragd	€ 6,50	45,--
6	2018 Vom Stein Riesling Federspiel	€ 4,40	29,--
7	2011 Vom Stein Riesling Federspiel * gefüllt 2017 *	€ 5,20	35,--
10	2014 Vom Stein Riesling Smaragd	€ 6,50	45,--
13	2012 Klause am Berg Riesling	€ 7,40	50,--
14	2014 Steiner Hund Riesling	€ 7,40	50,--
16	2018 Neuburger	€ 4,40	29,--
17	2016 Elisabeth Tradition	€ 4,40	29,--
20	2017 Chardonnay	€ 4,40	29,--
21	2017 Gelber Muskateller	€ 4,40	29,--
22	2017 Gewürztraminer	€ 4,40	29,--
40	2016 Geyerhof Zweigelt Ried Richtern	€ 5,80	39,--
		1/8 l	1 l
	Nikolaihof Grüner Veltliner, Geyerhof Rotwein	€ 2,80	19,--
	G'spritzter	€ 3,50	

Besonderheiten

		½ Glas	Glas	Flasche
30	2002 Nikolaihof Vinothek Riesling, trocken * 12 Jahre im gr. Holzfass gereift * 2018 gefüllt *	€ 7,90	14,80	99,--
32	2013 Nikolaihof Baumpresse, trocken * Grüner Veltliner Im Weingebirge *	€ 5,80	11,--	75,--
34	2017 Nikolaihof Gut's * Riesling, halbtrocken	€ 2,40	4,40	29,--
38	2005 Nikolauswein, süß * Trockenbeerenauslese * 0,375 l Flasche *	€ 8,30	16,--	56,--

Alkoholfrei

		¼ l	0,75l/1 l
	Traubensaft – 0,75 l	€ 2,80	10,--
	Traubensaft, Hollerblütensaft, Hollerbeerensaft, gespritzt, prickelnd oder still	€ 2,50	10,--
	Granderwasser, prickelnd	€ 1,50	3,50

Digestif

		2cl	4cl
	Marillenbrand	€ 3,70	7,40
	Alte Zwetschke	€ 3,70	7,40
	Johanni-Nuss Likör (echte Medizin)	€ 3,70	7,40
	Weichsellikör (köstlich fruchtig)	€ 3,70	7,40
	Mariandl (Marille mit Geist)	€	5,40
	Weichseln in Weichsellikör	€	5,40

Demeter-Kaffee

eine rare Kostbarkeit - auch zum Mitnehmen, ¼ kg € 8,90

Wachauer Kaffee	€	8,90
* Marillenbrand 2cl * Schlagobers *		
Häferlkaffee	€	4,90
* Hausfreund * Schlagobers *		
Getreidekaffee	€	4,90
* Schlagobers * Hausfreund *		
Espresso Verlängerter	€	2,80
Doppelter Espresso	€	4,20
Milchkaffee	€	3,--
Nikolai-Milchkaffee im Glas	€	4,80
Tee	€	3,--

Vorspeisen

Besondere Empfehlungen

Brennesselsalat € 8,90
* Traubenkernöl * gerösteter Sesam und Walnüsse *

Ein genussvoller Start

Dreierlei zum Aufstreichen (wählen Sie Ihre Lieblingsorten) € 8,90
* für 2 – 4 Personen *
* Hummus mit geröstetem Sesam * Grammelschmalz * Liptauer *
* Kräutercremekäse mit Brennesseln und Wildkräuter *

Rohkostsalat auf Löwenzahn mit gerösteten Walnüssen € 8,90
* Karotten * Lauch * Sellerie * Äpfel * Rahm *

Blattsalat mit Wildkräutern € 8,90
* Kürbiskerne * Kürbiskernöl *

Würziger Linsensalat (auf Wunsch auch gerne ohne Speck) € 8,90
* Zwiebel * Kräuter * Kürbiskernöl * Speckwürfel *

Emmerreissalat € 8,90
* Löwenzahn * Parmesan *

Speck-Zwetschken (8 Stück) € 8,90
* für zu Hause 10 Stück vakuumverpackt *

Blunz`n mit Senfmarillen € 9,90
* frische Kräuter * Kren *

Schaffrischkäse € 8,90
* Kürbiskernöl * frische Kräuter *

Ziegenkäse € 10,90
* Traubenkernöl * frische Kräuter *
* geröstete Sonnenblumenkerne *

Hauspasteten-Teller € 10,50
* Gänseleberpastete mit Creme von grünen Nüssen *
* feine Wildpastete mit Quitten *
* Hauspastete mit Senfasperl *

Rohschinken mit Kren € 10,50

Rohschinken € 10,50
* Blattsalat * Olivenöl * Parmesan *

Wildschinken € 12,60
* Kren * Senffrüchte *

Tatar vom geräucherten Saibling	€ 12,10
* Dillsenf * Blüten-Kräuter-Salat * würzig *	
Warm geräucherter Saibling	€ 12,10
* Dillsenf * Blüten-Kräuter-Salat *	
Zweierlei vom Räucherfisch	€ 15,60
* Dillsenf * Blüten-Kräuter-Salat *	

Suppen

Spargelcremesuppe	€ 5,40
* geröstete Wachauer Laberl *	
Brennnesselcremesuppe	€ 4,90
* geröstetes Knoblauchscharzbrot *	
Wachauer Suppentopf	€ 7,10
* Rindsuppe * Fleisch * Gemüse * Vollkornnudeln *	

A Jaus`n wie im Weingarten

Kaltes Jungschweinsbratl wenn vorrätig	€ 12,90
* Senf * Kren * a bisserl fett schmeckt's besser *	
Streichkäse	€ 2,90
* Kräutercremekäse mit Brennnessel, Löwenzahn & Salbei *	
Hummus – würziger Linsenaufstrich	€ 2,90
* gerösteter Sesam *	
Liptauer	€ 2,90
Grammelschmalz	€ 2,90
Gebäck	
* Wachauer Laberl *	
* Selbstgebackenes Brot (Roggen-Einkorn-Mehl) *	
Glutenfreies Brot pro Pkg.	€ 3,50

Hauptspeisen

Leichte Küche - Nudeln aus der Konjak Wurzel - fast ohne Kalorien

Suppentopf mit Konjak Fadennudeln	€ 8,90
* Rindsuppe * Fleisch * Gemüse *	
Konjak Spaghetti	€ 13,90
* Paradeiser-Soße * Kräuter *	
* gefrorene Zitrone * Blattsalat * würzig *	
 Konjak Fadennudeln, Spaghetti oder Fettuccine zum Mitnehmen	€ 3,90

Aus vollem Korn und viel Gemüse

Krautfleckerl	€ 9,90
* Blattsalat *	
Frühlingskräuter-Risotto vom Waldviertler Einkornreis	€ 13,30
Grünkern-Dinkellaberl	€ 14,90
* Wildkräuterrahm * Blattsalat *	
Selleriescheiben gefüllt mit Käse	€ 15,90
* Blattsalat * Erdäpfel * Wildkräuterrahm *	
Brennnesselknödel mit gerösteten Hefeflocken	€ 15,90
* Brennnesselchips * Blattsalat *	

Aus dem Traisentaler Fischteich

Gebackenes Karpfenfilet	€ 19,60
* grätenfrei * Blattsalat * Petersilerdäpfel *	
Wachauer Wurzelkarpfen	€ 19,60
* grätenfrei * Erdäpfel * feines Wurzelgemüse *	

Traditionelles aus der Nikolaihof Gutshof-Küche

Fleischknödel (ca. 30 min)	€ 10,90
* Sauerkraut * Bratensaft *	
Specklinsen	€ 12,50
* Thymian * Serviettenknödel *	
Geräucherte Ochsenzunge	€ 15,90
* Linsen * Knödel *	
Würzige Ochsenbrust mit Sesam-Senfkruste	€ 17,90
* Petersilerdäpfel * Blattsalat * Wildkräuterrahm *	
Jungschweinsbraten	€ 18,90
* Knödel * warmer Krautsalat * a bisserl fett schmeckt's besser *	
Dukatenschnitzel aus der Pfanne (Filet vom Schwein)	€ 18,90
* Petersilerdäpfel * Blattsalat * (dauert etwas länger)	
Wildbratwürstel	€ 15,50
* Sauerkraut * Petersilerdäpfel *	
Wildragout	€ 17,90
* Serviettenknödel * Senfrüchte *	
Wildfleischlaberl	€ 15,60
* würziger Zitronen-Orangen Senf * Blattsalat * Petersilerdäpfel *	
Gebackenes Wildschnitzerl	€ 25,60
* Preiselbeeren * Blattsalat * Petersilerdäpfel *	
...wenn der Jäger Erfolg hatte!	
Extra Beilagen	
* Kleiner Salatteller * Sauerkraut * Erdäpfel *	€ 4,90
* Konjaknudeln aus der Konjak Wurzel gebraten *	€ 9,20
Dreierlei Büffelkäse von Robert Paget	€ 13,50
* Zitronen-Orangensenf * Senfasperl * Senfquitten *	

Süßspeisen nach Familientradition

2 Stk. Marillenknoedel (ca. 30 min)	€ 8,90
* Butterbrösel * Marillentröster *	
3 Stk. Zwetschkennödel (ca. 30 min)	€ 8,90
* Mohn * Zwetschkentröster *	
Topfennockerl (ca. 30 min)	€ 8,90
* Marillentröster *	
Mohnnudeln	€ 8,90
* Zwetschkentröster *	
B'soffener Wachauer	€ 7,90
* lauwarmer Nusskuchen * würziger Wein * Schlagobers *	
Wachauer Torte	€ 6,90
* Marillentröster * Marillentröster * Schlagobers *	
Marillenkompott oder Pfirsichkompott	€ 6,90
* Hausfreunde *	
Hollerröster mit Eis	€ 8,90
* Hausfreunde * Schlagobers *	
Schokoladenmousse – köstlich bitter	€ 8,90
* Likörweichseln * Hausfreunde * Schlagobers *	
Marillennachspeise	€ 9,90
* Marilleneis * Marillentröster * Marillenkompott *	
* Marillentröster * Hausfreunde *	
Walnusseis	€ 12,10
* Johanninusslikör * Johanninusschokolade * Schlagobers *	
Eisvariation mit Schlag (3 Kugeln, wählen Sie Ihre Lieblingssorten)	€ 7,90
* Erdbeer * Schokolade * Vanille * Marille * Walnuss *	
Schokoladenkuchen im Glaserl	€ 6,90
* Schlagobers * glutenfrei *	
Weingartenpfirsich	€ 8,90
* Schokoladesoße * Vanilleeis * Schlagobers * Hausfreunde *	
Hollerblütenmousse	€ 8,90
* Hollerröster * Schlagobers * Hausfreunde *	

Nikolaihof Buffet am Tisch

Ein kulinarischer Querschnitt durch die Nikolaihofküche

Kaltes Buffet am Tisch

ab 2 Personen * Preis pro Person € 27,--

Speckzwetschken
Feine Wildpastete mit Quitten
Schaffrischkäse mit Kürbiskernöl und frischen Kräutern
Räucherspeck mit Kren
Zarte Ochsenzunge mit Senffrüchten
Würziger Linsensalat mit Speck, Kürbiskernöl, Kräutern und Zwiebel
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 € 45,-- * inkl. Suppe € 47,--

Speckzwetschken
Feine Wildpastete mit Quitten
Wildwürstel mit würzigem Senf
Blattsalat mit Wildkräutern, Kürbiskernöl und Kürbiskernen
Kräutercremekäse, Liptauer
*
Wildsuppe mit Polentanockerl
*
Wildbratwürstel mit Sauerkraut und Kremser Senf
Wildsaumaise mit Braterdäpfel
Feines Ragout vom Wild mit Serviettenknödeln und Senffrüchten
Wildfleischlaberl mit Zitronen-Orangensenf 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 € 45,-- * inkl. Suppe € 47,--

Verkleinerte Version € 36,-- * inkl. Suppe € 38,--

Speckzetschken

Feine Wildpastete mit Quitten

Feine Hauspastete mit Senffrüchten

Schaffrischkäse mit Kürbiskernöl und frischen Kräutern

Räucherspeck mit Kren

Blattsalat mit Wildkräutern Kürbiskernöl und Kürbiskernen

Würziger Linsensalat mit Speck, Kürbiskernöl, Kräutern und Zwiebel

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



Brennnesselcremesuppe mit Knoblauchscharzbrot

oder

eine Suppe Ihrer Wahl



Jungschweinsbraten, Kümmelbraten mit Waldviertler Knödel

Kaiserfleisch, Saumaise vom Wild,

Fleischknödel mit Sauerkraut

Feines Ragout vom Wild mit Serviettenknödel und Senffrüchten

Krautfleckerl, Blunz'ngröstl, Specklinsen

Wildbratwürstel mit Sauerkraut und Kremserseinf

Brennnesselknödel mit Käse und gerösteten Haferflocken

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.

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

Das Wild kommt aus eigener Jagd.

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

Demeter Weine und Lebensmittel

für Gesundheit & Umwelt

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“

Gerne informieren Sie unsere Mitarbeiter zum Thema Allergene.

Erlauben Sie mir noch ein paar Sätze:

Persönlich halte ich die Verordnung zu den Allergenen 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



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