

## Für Ihre Gesundheit

### Erleben Sie bei uns die Kraft der Natur

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 und Bio Bauern:  
Fleisch, Getreide, Mehl, Kaffee, Erdäpfel, Zwiebeln, Milch, Schlagobers und Eis.

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

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

Alle Blüten und Kräuter auf unseren Speisen sind essbar und stärken das Immunsystem.

Einfach probieren, sie schmecken köstlich!



Für das Gedeck werden pro Person € 2,90 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.

Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive aller Abgaben.

## Aperitif

Nikolaihof Rosé Sekt

ANNIKATH Brut „Sprudelndes Herzblut“

70% Zweigelt, 30% Pinot, blanc de noir

Ein Projekt von Annika Hoffmann & Katharina Salzgeber

Gin & Tonic 4cl

\* Bio Gin \* Bio Tonic \*

Glas	Flasche
6,--	39,--
	45,--

8,50

## Nikolaihof Demeter-Weine

Alle Weine enthalten Sulfite

1	<b>2020</b> Grüner Veltliner Zwickl naturtrüb	4,50	29,--
2	<b>2020</b> Grüner Veltliner Hefeabzug	4,00	27,--
3	<b>2020</b> Grüner Veltliner Federspiel	4,50	29,--
3a	<b>2015</b> Ried Im Weingebirge Grüner Veltliner Federspiel * gefüllt 2021 *	5,20	32,--
4	<b>2017</b> Ried Im Weingebirge Grüner Veltliner Smaragd	6,80	47,--
6	<b>2020</b> Riesling Federspiel	4,50	29,--
7	<b>2011</b> Ried Vom Stein Riesling Federspiel * gefüllt 2017 *	5,50	35,--
10	<b>2016</b> Ried Vom Stein Riesling Smaragd	6,80	47,--
13	<b>2014</b> Klause Riesling	7,50	50,--
14	<b>2016</b> Ried Steiner Hund Riesling	7,50	50,--
16	<b>2020</b> Neuburger	4,50	29,--
17	<b>2018</b> Elisabeth Tradition	4,50	29,--
20	<b>2018</b> Chardonnay	4,50	29,--
21	<b>2020</b> Gelber Muskateller	4,50	29,--
22	<b>2018</b> Gewürztraminer	4,50	29,--
40	<b>2016</b> Geyerhof Zweigelt Ried Richtern	5,80	39,--
		1/8 l	1 l
	Nikolaihof Grüner Veltliner	2,90	19,50
	G'spritzter	3,60	

## Besonderheiten

	½ Glas	Glas	Flasche
30 <b>2002</b> Nikolaihof Vinothek Riesling, trocken * 16 Jahre im gr. Holzfass gereift * 2018 gefüllt *	7,90	14,80	99,--
31 <b>2007</b> Nikolaihof Steinriesler Riesling, trocken * 12 Jahre im gr. Holzfass gereift * 2019 gefüllt *	4,10	6,30	44,--
32 <b>2013</b> Nikolaihof Baumpresse, trocken * Grüner Veltliner Ried Im Weingebirge *	5,80	11,--	75,--
34 <b>2017</b> Nikolaihof Gutswein, Riesling, halbtrocken	2,40	4,40	29,--
35 <b>2017</b> Nikolaihof Steiner Altenburg Riesling Auslese * süß * 33g Restzucker *	4,--	7,50	50,--
38 <b>2014</b> Nikolauswein, süß * Trockenbeerenauslese * 0,375 l Flasche *	8,30	16,--	56,--
<b>2019</b> Semicolon, maischevergoren, ungeschwefelt * Gewürztraminer oder * Riesling			45,--

## Alkoholfrei

	¼ l	1 l
Traubensaft	3,80	11,--
Traubensaft, Hollerblütensaft gespritzt, prickelnd oder still	2,60	11,--
Granderwasser, prickelnd	1,50	3,50

## Digestif

	2cl	4cl
Marillenbrand	3,80	7,60
Alte Zwetschke	3,80	7,60
Johanni-Nuss Likör (echte Medizin)	3,80	7,60
Weichsellikör (köstlich fruchtig)	3,80	7,60
Mariandl (Marille mit Geist)		5,50
Weichseln in Weichsellikör		5,50

## Demeter-Kaffee

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

<b>Wachauer Kaffee</b> * Marillenbrand 2cl * Schlagobers *	8,90
<b>Häferlkaffee (groß)</b> * Hausfreund * Schlagobers *	5,10
<b>Getreidekaffee</b> * Schlagobers * Hausfreund *	4,90
<b>Espresso   Verlängerter</b>	2,90
<b>Doppelter Espresso</b>	4,30
<b>Milchkaffee</b>	3,20
<b>Nikolai-Milchkaffee im Glas</b>	5,10
<b>Tee</b>	3,20

## Vorspeisen

<b>Speck-Zwetschken (8 Stück)</b> * für zu Hause 10 Stück vakuumverpackt *	9,90
<b>Dreierlei zum Aufstreichen</b> (wählen Sie Ihre Liebingsorten) * für 2 – 4 Personen * * Hummus mit geröstetem Sesam * Grammelschmalz * Liptauer * * Kräutercremekäse mit Brennesseln und Wildkräuter *	8,90
<b>Rucolasalat</b> * Traubenkernöl * geröstete Laberlschnitte *	8,90
<b>Blattsalat mit Wildkräutern</b> * Kürbiskerne * Kürbiskernöl * Knusperbrot *	8,90
<b>Rohkostsalat auf Löwenzahn mit gerösteten Walnüssen</b> * Karotten * Lauch * Sellerie * Äpfel * Rahm *	8,90
<b>Emmerreissalat</b> * Löwenzahn * Parmesan *	8,90
<b>Rote-Rüben Sulz</b> * Rahmkren * Ei * Kräuter * Salat *	8,90
<b>Schaffrischkäse</b> * Kürbiskernöl * frische Kräuter * Basilikum	8,90
<b>Ziegenfrischkäse</b> * Traubenkernöl * frische Kräuter * * geröstete Sonnenblumenkerne *	10,90
<b>Rohschinken mit Kren</b>	10,50
<b>Blattsalat mit Spargel</b> * Kräuter-Eier-Vinaigrette *	16,50
<b>weißer Spargel mit Olivenöl</b>	klein 16,40 groß 22,60
* Zitronensalz * Parmesan * Ei * Erdäpfel *	
<b>Spargel mit Rohschinken</b>	16,40 22,60
* Kräuter-Eier-Vinaigrette * Erdäpfel *	
<b>Spargel mit Roastbeef vom Wild</b>	21,60 27,50
* Erdäpfel * Sauce Tartar *	

## Suppen

**Brennnessel - Wildkräutercremesuppe** 4,90  
\* geröstetes Knoblauchscharzbrot \*

**Spargelcremesuppe** 5,50  
\* geröstete Labeleschnitte \*

## Leichte Küche

**Konjak Spaghetti** 14,90  
\* Paradeiser-Soße \* Kräuter \*  
\* gefrorene Zitrone \* Blattsalat \* würzig \*

**Frühlingskräuter-Risotto vom Waldviertler Einkornreis** 13,50

## Traditionelles aus der Nikolaihof Gutshof-Küche

**2 Stück Fleischknödel** 10,90  
\* Sauerkraut \* Bratensaft \*

**Specklinsen** 12,90  
\* Thymian \* Serviettenknödel \*

**Jungschweinsbraten (a bisserl fett schmeckt's besser)** 19,90  
\* Knödel \* warmer Krautsalat \*

**Wildfleischlabele** 15,90  
\* Senfasperl \* Blattsalat \* Braterdäpfel \*

**Saumeise vom Wildschwein** 15,90  
\* Sauerkraut \* Braterdäpfel \* Zitronen-Orangensenf \*

**Wildragout** 17,90  
\* Serviettenknödel \* Senfrüchte \*

**Gebackenes Wildschnitzerl vom Rücken** 27,00  
\* Preiselbeeren \* Blattsalat \* Braterdäpfel \*

## Süßspeisen nach Familientradition

**Schokoladekuchen im Glaserl** 6,90  
\* Schlagobers \* glutenfrei \*

**Eisvariation mit Schlag** (3 Kuglerl, wählen Sie Ihre Lieblingsarten) 7,90  
\* Erdbeer \* Schokolade \* Vanille \* Marille \*

**Hollerblütenmousse** 8,90  
\* Hollerröster \* Schlagobers \* Hausfreunde \*

**Schokolademousse – köstlich bitter** 9,90  
\* Likörweichseln \* Hausfreunde \* Schlagobers \*

**Weingartenpfirsich** 9,90  
\* Schokoladesoße \* Vanilleeis \* Schlagobers \* Hausfreunde \*

**Wachauer Torte** 6,90  
\* Marillentröster \* Marillenlikör \* Schlagobers \*

**1 Stück Marillentröster (ca. 30. Min)** 6,90  
\* Butterbrösel \* Marillentröster \*

**2 Stück Zwetschkenknödel (ca. 30 min)** 6,90  
\* Mohn \* Zwetschkenröster \*

**Mohnnudeln (handgewuzelt)** 9,90  
\* Zwetschkenröster \*

## Käse

**Dreierlei Büffel-Ziegenkäse von Robert Paget** 14,50  
\* würziger Zitronen-Orangensenf \* Senfasperl \* Senfquitten \*

## Wachauer Essen im Nikolaihof

Unser Brot backen wir selbst.

Salate und Gemüse kommen nach Verfügbarkeit aus eigenem Anbau, gestoßener Mohn und Kümmel, Weidegansl, Fleisch, Schafkäse, Ziegenkäse und fast alle Gewürze aus dem Waldviertel.

Das Wild kommt aus eigener Jagd.

Trauben, Marillen, Pflirsche, 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 „Kochen mit der Kraft der Natur“ „Das Wachau Kochbuch“

Lassen Sie Ihr Kochbuch von Christine Saahs signieren!  
Die Bücher sind in Deutsch und Englisch erhältlich.



Die 77 ist die ehemalige Hausnummer des Nikolaihof Wachau. In Anlehnung daran ist der SALON 77 eine offene Einladung, in guter Gesellschaft und besonderer Atmosphäre das Weinsortiment des Nikolaihof Wachau zu verkosten und die Kosmetikprodukte von dieNikolai kennenzulernen.



Nur wenige Gehminuten vom Nikolaihof Wachau entfernt, befindet sich das ad vineas Gästehaus Nikolaihof. Geführt wird es von Tochter und Schwiegersohn Elisabeth & Martin Samek. Die stilvollen und komfortablen Zimmer und Chalets in ruhiger Lage laden zu einem erholsamen Aufenthalt ein. Ein Ort gerade richtig, um die Seele baumeln zu lassen. Entspannen Sie im ad vineas Gästehaus mit großem Garten, Schwimmteich, Kinderspielplatz, Wellnesspavillon mit Sauna und Ruheraum.



dieNikolai ist das jüngste Familienmitglied des Weinguts Nikolaihof. Eine Demeter zertifizierte Kosmetiklinie, deren Inhaltsstoffe reinsten Qualität aus unseren eigenen Weingärten stammen. Alle Pflegen können Sie in der Weinstube Nikolaihof Wachau sowie im Salon 77 testen. Mehr Information erhalten Sie auf [www.dieNikolai.at](http://www.dieNikolai.at)