

Für Ihre Gesundheit

Erleben Sie bei uns die Kraft der Natur

100 % selbst gekocht und 100 % OHNE Convenience Produkte 100% glutamatfrei!

Die Produkte kommen von regionalen Bauern und sind zum Großteil BIO oder Demeter zertifiziert.

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, Fisch, Getreide, Buchweizen, Mehl, Kaffee, Milch, Schlagobers, Eis...

Auf unseren Speisen finden Sie Blüten,

sowie Gewürz- und Heilkräuter aus unserem biodynamischen Demeter Garten.

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

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

Einfach probieren, sie schmecken köstlich!

Für das Gedeck werden pro Person **€ 4,90** 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.

Wir lieben unsere Umwelt, deswegen verwenden wir ausschließlich biologisches Waschmittel und Rasenbleiche und reparieren auch unsere Tischwäsche.

Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive aller Abgaben. Änderungen vorbehalten.
Gerne informieren Sie unsere Mitarbeiter zum Thema Allergene.

Von Gault & Millau ausgezeichnete Betrieb.



Zertifiziert aus biologischer Landwirtschaft.

Aperitif

	Glas	Flasche
Nikolaihof Brut Nature Zéro Dosage NV Grüner Veltliner, Chardonnay & Zweigelt		64,--
ANNIKATH "Petillade Rosé" 70% Zweigelt, 30 % Pinot, Pétillant Naturel	5,90	41,--
Ein Projekt von Annika Hoffmann & Katharina Salzgeber		
Sekt Riesling 2020 Winzer Doris & Matthias Hager	9,--	57,--
Sekt PUR Zweigelt Blanc de noirs 2018, Winzer Doris & Matthias Hager	8,60	54,--

Nikolaihof Demeter-Weine

Alle Weine enthalten Sulfite

1	2023 Grüner Veltliner Zwickl naturtrüb	6,--	35,70
2	2023 Grüner Veltliner Hefeabzug	6,--	35,70
3	2023 Aus den Gärten Grüner Veltliner Federspiel	6,--	35,70
4	2019 Ried im Weingebirge Grüner Veltliner Smaragd	10,50	62,--
6	2023 Aus den Gärten Riesling Federspiel	6,80	39,--
7	2016 Riesling Federspiel Late Bottled	8,50	50,40
	* gefüllt 2022 * 6 Jahre im großen Holzfass gereift		
10	2019 Ried vom Stein Riesling Smaragd	10,50	62,--
13	2016 Klaus Riesling	15,--	89,50
14	2017 Ried Steiner Hund Riesling	12,70	75,60
20	2022 Aus den Gärten Chardonnay	6,50	37,80
21	2021 Aus den Gärten Gelber Muskateller	6,50	37,80
22	2019 Aus den Gärten Gewürztraminer	6,50	37,80
40	2023 Geyerhof Zweigelt	8,50	50,40

Nikolaihof Grüner Veltliner
G'spritzter

1/8 l	1/4 l	1 l
4,--	7,80	29,40
	5,30	

Alkoholfrei

	¼ l	1 l
Traubensaft gespritzt, prickelnd oder still	4,--	15,--
Traubensaft pur, Hollerblütensaft gespritzt, prickelnd oder still	5,30	16,--
Grandewasser still oder prickelnd	1,60	6,--



Zertifiziert aus biologischer Landwirtschaft.

Besonderheiten

	½ Glas	Glas	Flasche
29 1997 Nikolaihof Vinothek Fass Severin Riesling * 25 Jahre im großen Holzfass gereift * 2022 gefüllt *			215,--
30 2008 Nikolaihof Vinothek Riesling * 16 Jahre im großen Holzfass gereift * ab November verfügbar *			152,--
31 2012 Nikolaihof Grüner Veltliner Steinterrassen * trocken, gefüllt 2023, 11 Jahre im großen Holzfass gereift	11,50	70,--	
32 2015 Nikolaihof Baumpresse Riesling, trocken	9,20	15,30	104,--
34 2017 Nikolaihof Gutswein Riesling, halbtrocken	3,70	6,80	41,--
35 2017 Nikolaihof Ried Gaisberg Steiner Riesling Auslese * lieblich * 33g Restzucker *	7,20	13,60	82,--
38 2014 Trockenbeerenauslese, süß * 0,375 l Flasche * 230g Restzucker *	15,00	26,70	93,50
2020 [semicolon] Gewürztraminer * maischevergoren, ungeschwefelt *			40,--

Digestif

	2cl	4cl
Marillenbrand	5,60	9,20
Johanni-Nuss Likör (echte Medizin)	5,60	9,20
Weichsellikör (köstlich fruchtig)	5,60	9,20
Mariandl (Marille mit Geist)		8,10
Weichseln in Weichsellikör		8,10



eine rare Kostbarkeit - auch zum Mitnehmen, ¼ kg € 10,30, ½ kg € 19,70

Espresso Verlängerter	3,70
Doppelter Espresso	5,60
Kleiner Nikolai * Espresso * 1 Kugel Vanilleeis extra *	7,--
Getreidekaffee * Schlagobers * Hausfreund *	7,10
Häferlkaffee (groß) * Hausfreund * Schlagobers *	7,10
Nikolai – Milchkaffee im Glas	7,60
Wachauer Kaffee * Marillenbrand 2cl * Schlagobers *	11,60
Tee	4,--



Zertifiziert aus biologischer Landwirtschaft.

Essen nach Herzenslust

Ein kulinarischer Querschnitt durch die Nikolaihof Küche

Traditionelles Wachauer „Nikolaihof Buffet am Tisch“

nur Tischweise möglich, ab 4 Personen
Preis pro Person € 67,-- inkl. Suppe € 71,--
zzgl. € 4,90 Gedeck pro Person
mit köstlich Vegetarischem € 15,--

Kleiner Gruß aus der Küche

Speck-Zwetschken



Vorspeisen

Wildpastete mit Senffrüchten
Traditionelle Blunz'n mit Winzerkaviar
Rohkostsalat mit gerösteten Walnüssen
Traditionelle Hauspastete mit Senffrüchten
Würziger Rohschinken und Räucherspeck mit Kren
Schaffrischkäse mit Kürbiskernöl und frischen Kräutern
Mariniertes Gemüse mit Kürbiskernöl und gerösteten Kürbiskernen
Emmerreis-Salat auf Löwenzahn mit Parmesan
Kräutercremekäse, Liptauer, Grammelschmalz



Suppe der Saison



Hauptgerichte

Jungschweinsbraten und Kümmelbraten mit Waldviertler Knödel
Feines Ragout vom Wild mit Serviettenknödel und Senffrüchten
Berglinsen mit Serviettenknödel und Speck
Fleischknödel mit Sauerkraut
Saumaise vom Wild
Krautfleckerl
Salate der Saison



Nikolaihof Nachspeise



Zertifiziert aus biologischer Landwirtschaft.

Alles Wild
„Nikolaihof Buffet am Tisch“
...wenn die Jäger Erfolg hatte!

nur Tischweise möglich, ab 2 Personen
 Preis pro Person € 74,-- inkl. Suppe € 79,--
 zzgl. € 4,90 Gedeck pro Person

Kleiner Gruß aus der Küche
 Speck-Zwetschken



Vorspeisen

Feine Wildpastete mit Senfrüchten
 Würziger Wildschinken mit Quitten-Apfelkren
 Blattsalat mit Wildkräuter, Kürbiskernöl, Kürbiskernen und Blüten
 Kräutercremekäse und Liptauer
 Grammelschmalz



Wildsuppe mit Polentanockerl



Hauptgerichte

Wildbratwürstel mit Sauerkraut
 Saumaise vom Wild mit Waldviertler Knödel und Sauerkraut
 Feines Ragout vom Wild mit Serviettenknödel und Senfrüchten
 Wildfleischladerl mit Preiselbeeren und Erdäpfel
 Wildleberknödel mit Speck und Quitten-Apfelmus
 Salate der Saison



Nikolaihof Nachspeise

Vorspeisen - Ein genussvoller Start

Speck-Zwetschken (8 Stück) * für zu Hause 10 Stück vakuumverpackt *	13,70
Hauspasteten-Teller	
* Gänseleberpastete mit Creme von grünen Nüssen *	13,70
* Hauspastete mit Senfasperl * feine Wildpastete mit Senfquitten *	
Brennnessel- Wildkräutersalat	12,50
* Traubenkernöl * gerösteter Sesam und Walnüsse * Leinsamencracker *	
Tagliliensalat	12,50
* Olivenöl * Knusperbrot *	
Kapuzinerkressesalat	12,50
* Traubenkernöl * Knusperbrot *	
Rosenblütensalat	12,50
* Traubenkernöl * Leinsamencracker *	
Rohkostsalat auf Löwenzahn mit gerösteten Walnüssen *	12,50
* Karotten * Lauch * Sellerie * Äpfel * Rahm *	
Emmerreissalat	13,60
* Löwenzahn * Parmesan *	
Rote Rüben Salat * Ei von glücklichen Nikolaihof Hühner *	13,60
* Kren-Kräuter Soße *	
Rote Rüben Sulz * Ei von glücklichen Nikolaihof Hühner *	13,60
* Kren-Kräuter Soße * Kräuter * Salat *	
Ziegenfrischkäse	15,70
* Traubenkernöl * frische Kräuter * geröstete Sonnenblumenkerne *	
Marinierte Haussulz * Ei von glücklichen Nikolaihof Hühner *	14,20
* Zwiebel * Gemüse * Kürbiskernöl *	
Würziger Pfirsichsalat (auf Wunsch auch gerne ohne Speck)	13,60
* Blattsalat * Weingartenpfirsich * Speckwürfeln *	
Mariniertes Wagyu Rinderherz	14,60
* Linsensalat * Zwiebel * Kräuter * Kürbiskernöl * Kürbiskerne *	
Bunte Bohnen mit Herz aus dem Wald in würziger Marinade *	14,60
* Zwiebel * Kräuter * Kürbiskernöl * Speckwürfel *	

Bitte fragen Sie auch nach unseren speziellen Tagesgerichten!



Zertifiziert aus biologischer Landwirtschaft.



Zertifiziert aus biologischer Landwirtschaft.

Suppe

Brennnessel- Wildkräutercremesuppe	6,80
* geröstete Knoblauch-Schwarzbrotwürfel *	
Zucchini-cremesuppe	6,80
* geröstete Lauberschnitte *	
Klare Wildsuppe	7,90
* Polentanockerl *	
Wachauer Suppentopf	10,40
* Rindsuppe * Fleisch * Gemüse * Vollkornnudeln *	

A Jaus`n wie im Weingarten

Kaltes Jungschweinsbrat l wenn vorrätig	16,60
* Winzerkaviar (Senfkaviar) * Kren * a bisserl fett schmeckt's besser *	
Rohschinken mit Kren	14,20
Blunz`n mit Winzerkaviar	14,20
* Oregano * Kren *	
Wildschinken	16,30
* Quitten-Apfelkren *	
Schaffrischkäse * Kürbiskernöl * frische Kräuter * Basilikum *	13,60
Hummus – würziger Linsenaufstrich	4,--
* gerösteter Sesam *	
Kräutercremekäse	4,--
* mit Brennnessel, Löwenzahn & Salbei *	
Liptauer, Grammelschmalz	4,--
Dreierlei zum Aufstreichen (wählen Sie Ihre Liebessorten) * für 2–4 Personen *	11,40
* Hummus mit geröstetem Sesam * Grammelschmalz * Liptauer *	
* Kräutercremekäse mit Brennnessel, Löwenzahn & Salbei *	
Gebäck * Wachauer Laiberl *	1,90
* Selbstgebackenes Brot (Roggen-Einkorn-Mehl) *	1,90
* 2 Stk. glutenfreie Weckerl (industrielle Bioherstellung) *	4,--



Zertifiziert aus biologischer Landwirtschaft.

Ohne Getreide leichte vegane Küche

Konjak Spaghetti - Nudeln aus der Konjak Wurzel - fast ohne Kalorien	24,20
* Paradeiser-Soße * Kräuter * Parmesan *	
* gefrorene Zitrone * Blattsalat * würzig *	

Aus vollem Korn und viel Gemüse

Krautfleckerl	13,70
* Blattsalat *	
Frühlingskräuter-Risotto vom Waldviertler Einkornreis	18,90
Grünkern-Dinkellaberl	22,10
* Wildkräutersoße * Blattsalat *	
Selleriescheiben gefüllt mit Käse	22,10
* Erdäpfel * Wildkräutersoße * Blattsalat *	
Brennnesselknödel mit gerösteten Hefeflocken	22,10
* Brennnesselchips * Blattsalat *	

Aus dem Waldviertler Fischteich

Gebackenes Karpfenfilet	31,40
* grätenfrei * Erdäpfel * Wildkräutersoße * Blattsalat *	

Für unsere Kleinen Gäste

* Knödel mit Saft (Servietten- oder Waldviertler Knödel) *	8,40
* Fledermaus - kleines Schnitzerl mit knusprigen Erdäpfeln *	12,60
* Kinder Cappuccino * Kakao mit Milchschaum *	3,70

Extra Beilagen

* Kleiner Salatteller * Sauerkraut * Erdäpfel *	7,30
* Konjaknudeln aus der Konjak Wurzel, gebraten *	13,10



Zertifiziert aus biologischer Landwirtschaft.

Traditionelles aus der Nikolaihof Gutshof-Küche

2 Stück Fleischknödel	17,30
* Sauerkraut * Bratensaft *	
Specklinsen	17,30
* Thymian * Serviettenknödel *	
Geräucherte Ochsenzunge	23,60
* Linsen * Knödel *	
Würzige Ochsenbrust mit Sesam-Senfkruste	25,70
* Erdäpfel * Wildkräutersoße * Blattsalat *	
Jungschweinsbraten (a bisserl fett schmeckt's besser)	27,80
* Knödel * warmer Krautsalat *	
Dukatenschnitzerl aus der Pfanne (Filet vom Schwein)	31,40
* Erdäpfel * Blattsalat * (dauert etwas länger) *	

Aus dem eigenen Jagdrevier Baumgarten!

... wenn die Jäger Erfolg hatten.

Wildfleischlaberl	20,50
* Erdäpfel * Senfasperl * Blattsalat *	
Saumaise vom Wildschwein (wenn vorrätig)	20,50
* Waldviertler Knödel * Sauerkraut * Bratensaft *	
Wildbratwürstel	20,50
* Erdäpfel * Senfquitten * Sauerkraut *	
Gebackenes Schnitzerl vom Rehrücken (wenn vorrätig)	36,80
* Erdäpfel * Preiselbeeren * Blattsalat *	



Zertifiziert aus biologischer Landwirtschaft.

Süßspeisen nach Familientradition

1 Stk. Marillenknödel * aus traditionellem Erdäpfelteig (ca. 30 min)	10,40
* Butterbrösel * Marillenröster * (solange der Vorrat reicht)	
1 Stk. Zwetschenknödel * aus traditionellem Erdäpfelteig (ca. 30 min)	10,40
* Mohn * Zwetschenröster *	
Knödelmix * aus traditionellem Erdäpfelteig (ca. 30 min)	20,80
* 1 Stk. Marillenknödel mit Marillenröster *	
* 1 Stk. Zwetschenknödel mit Zwetschenröster *	
Topfenockerl (ca. 30 min) * Marillenröster *	12,60
Mohnnudeln * traditionellem Erdäpfelteig (mit Rum schmeckt's besser)	15,20
* Zwetschenröster *	
Hollerblütenmousse & Hollerbeerengelee	12,50
* Kriecherl * Hollersirup * Schlagobers * Hausfreunde *	
Eisvariation mit Schlag (3 Kugeln, wählen Sie Ihre Liebessorten)	10,--
* Schokolade * Vanille * Marille *	
Wachauer Torte	10,40
* Marillenröster * Marillenlikör * Schlagobers *	
Schokoladenkuchen im Glaserl	8,30
* Schlagobers * glutenfrei *	
Weingartenpfirsich	12,50
* Schokoladesoße * Vanilleeis * Schlagobers * Dinkelbiskotten *	
Quittennachspeise	12,50
* Schokoladesoße * Vanilleeis * Schlagobers * Dinkelbiskotten *	
* Buchweizen-Haselnusskrokant *	
Kriecherl (Keltisches Urobst mit Kern)	12,50
* Schokoladesoße * Vanilleeis * Schlagobers * Dinkelbiskotten *	
Hollerbeerengelee	12,50
* Vanilleeis * Schlagobers * Dinkelbiskotten *	
Schokoladenmousse – köstlich bitter	12,50
* Likörweichseln * Hausfreunde * Schlagobers *	



Zertifiziert aus biologischer Landwirtschaft.

Mitbringsel & Kochbücher

		€
Kochen mit der Kraft der Natur Cooking with the power of nature von Christine Saahs	(ISBN 978-3-7106-0314-3)	28,--
Das Wachau Kochbuch The Wachau Cookbook von Christine Saahs	(ISBN 978-3-85033-880-6)	derzeit vergriffen
Ich koche für mein Leben gern von Christine Saahs	(ISBN 978-3-200-07898-7)	29,90

Nikolaihof Marillenbrand	0,2 / 0,5 l	31,-- / 49,--
Nikolaihof Johanninuss Nusslikör / Weichsellikör	0,2 / 0,5 l	31,-- / 49,--
Nikolaihof Johanninüsse in Johanninuss	0,15 / 0,28 l	16,50 / 25,--
Nikolaihof Weichseln in Weichsellikör	0,28 l	25,--
Nikolaihof Hollerblütensirup	0,75 l	18,50
Nikolaihof Traubenkernöl	0,1 l	21,50
Nikolaihof Weinessig / Hollerblütenessig	0,5 l	13,--
Nikolaihof Marillenkompott	260 g	9,90
Nikolaihof Marillenröster / Zwetschkenröster	300 g	10,80
Nikolaihof Preiselbeerenkompott	300 g	10,80
BIO Honig, diverse Sorten	260 g / 500 g	7,50 / 11,50
Nikolaihof Senf-Marillen / Senf-Zwetschken / Senf-Quitten / Senf-Asperl / Senf-Früchte	0,15 l	7,50
Nikolaihof Holunder-Gelee	300 g	10,80
Nikolaihof Winzerkaviar (Senfkaviar)	0,15 l	7,50
Nikolaihof Senf (würzig-scharf oder süßlich-würzig)	0,15 l	7,50
BIO Konjaknudeln aus der Konjakwurzel	400 g	6,--
Nikolaihof Kräutersalz, Salzzitronen /-orangen	0,15 l	6,90
Nikolaihof Weinglas	Stück	7,50
Nikolaihof Stoffserviette	Stück	13,50
Weinstein		6,50



Zertifiziert aus biologischer Landwirtschaft.

Liebe Nikolaihof Gäste

Die Rezepte zu unseren Gerichten
finden Sie in den Kochbüchern von Christine Saahs

„Ich koche für mein Leben gern“
„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.

Wachauer Essen im Nikolaihof

Unser Brot backen wir aus Demeter Getreide selbst.
Salate und Gemüse kommen, nach Verfügbarkeit, aus eigenem Anbau,
gestoßener Mohn und Kümmel, Weidegansl, Fleisch, Schafkäse, Ziegenkäse und
fast alle Gewürze kommen aus dem Waldviertel.
Das Wild kommt aus eigener Jagd, und deswegen sind wir auf den Erfolg des Jägers
bei den Vorräten unserer Wildspezialitäten abhängig.
Trauben, Marillen, Pfirsiche, Walnüsse, Weichseln, Zwetschken, Holunder, Asperl,
Blüten und Kräuter stammen vom Nikolaihof aus Demeter-zertifiziertem,
biodynamischem Anbau.



Zertifiziert aus biologischer Landwirtschaft.

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 der Weisheit und unterstreicht die Fähigkeit des Menschen zur Erkenntnis, zur freien Entscheidung und zum Übernehmen von Verantwortung. In Österreich gibt es über 300 Demeter-Betriebe. Der Nikolaihof Wachau ist eines der ersten biodynamischen Weingüter weltweit.

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!

Am Freitag 16 Uhr bieten wir unseren Gästen gerne eine Führung durch das alte Presshaus mit der weltgrößten, ca. 250 Jahre alten Baumpresse und in den antiken Holzfass-Keller und das älteste bewohnte Gebäude Österreichs an.

Von Gault & Millau ausgezeichnete Betrieb.

Nikolaihof Wein ist aus staatlich kontrolliertem, biodynamischem Anbau.

Alle Speisen sind frei von industriell vorgefertigten Produkten,
zu 100% glutamatsfrei und selbstgekocht.
Teilsortiment zertifiziert durch:



Zertifiziert aus biologischer Landwirtschaft.



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.



dieNikolai ist das jüngste Familienmitglied des Weinguts Nikolaihof.

Eine  zertifizierte Kosmetiklinie, deren Inhaltsstoffe reiner Qualität aus unseren eigenen Weingärten stammen. Alle Pflegen können Sie im Salon 77 testen.
Mehr Information erhalten Sie auf www.dieNikolai.at



Zertifiziert aus biologischer Landwirtschaft.

Stilvolles Übernachten rund um den Nikolaihof!



Grüner Baum Wachau – ehemals Gasthof Grüner Baum der Familie Zickbauer. In den sanft renovierten Gästezimmer im klassischen Retro-Chic mit individueller Ausstattung im Herzen von Mautern. Direkt am Donauradweg gelegen, bietet sich eine Vielzahl an kulturellen und sportlichen Ausflügen mit gemütlichem Ausklang beim Heurigen. Weltkulturerbe Wachau, Natur, Kultur und Wein – hier ist für jeden was dabei!

0043 676 440 3512, gast@gruenerbaum-wachau.at
www.gruenerbaum-wachau.at



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

0043 676 43 31 828, wohnen@nikolaihof.at
www.advineas.at



Zertifiziert aus biologischer Landwirtschaft.



Zertifiziert aus biologischer Landwirtschaft.