



Bio-Weidegansl im Nikolaihof

3 Die Nikolaihof Weinstube feiert dieses Jahr ihr 40. Jubiläum und damit auch das traditionelle Gansl-Essen. Jeden Herbst werden auf Vorbestellung beste Waldviertler Bio-Weidegansl serviert.

Der Nikolaihof ist mit seiner fast 2.000-jährigen Geschichte das älteste Weingut Österreichs und international eines der ersten Weingüter, welche begonnen haben biodynamisch zu arbeiten. Seit exakt 40 Jahren gibt es auch die Nikolaihof Weinstube am Hof, die Jahr für Jahr im Herbst zum traditionellen Gansl-Essen lockt.

Bereits seit 1978 werden beste Waldviertler Bio-Weidegansl mit klassischen Beilagen wie Rotkraut, Bratpfel mit Johanni-Nuss, Serviettenknödel, warmem Krautsalat, Specklinsen und Erdäpfelknödel serviert. Da darf natürlich auch der erste Staubige nicht fehlen.

Christine Saahs, Demeter-Pionierin und Gastgeberin aus Leidenschaft, verzaubert mit Ihren Rezepten schon seit Jahrzehnten einheimische sowie Besucher aus aller Welt. Das Gansl-Essen gilt jedes Jahr als Highlight.

Noch bis zum 10. November kann man die Bio-Weidegansl in der Weinstube genießen. Die Gansl gibt es nur auf Vorbestellung – also unbedingt reservieren!

Im festlichen Rahmen wird im Nikolaihof auch jedes Jahr der neue Weinjahrgang gesegnet. Die traditionelle Weintaufe findet mit Pater Clemens am 7. November um ca. 21 Uhr im antiken, römischen Weinkeller des Nikolaihofs statt.

Nikolaihof Wachau
 Nikolaigasse 3

3512 Mautern
 Telefon: 02732/82901
 E-Mail wein@nikolaihof.at



3 Köstliche Bio-Weidegansl gibt es noch bis 10. November in der Nikolaihof Weinstube in Mautern.

Foto: Harald Eisenberger