

# Für Ihre Gesundheit

## Erleben Sie bei uns die Kraft der Natur

Wir legen besonders großen Wert auf echte Lebens - Mittel und achten daher bei der Auswahl auf Bio- und 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, 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

	Glas	Flasche
Nikolaihof Rosé Sekt	6,--	39,--
ANNIKATH Brut „Sprudelndes Herzblut“	7,--	45,--
70% Zweigelt, 30% Pinot, blanc de noir		
Ein Projekt von Annika Hoffmann & Katharina Salzgeber		
Gin & Tonic	8,50	
* Bio Gin * Bio Tonic *		

## Nikolaihof Demeter-Weine

Alle Weine enthalten Sulfite

1	<b>2019</b> Grüner Veltliner Zwickl naturtrüb	4,50	29,--
2	<b>2019</b> Grüner Veltliner Hefeabzug	4,00	27,--
3	<b>2019</b> Im Weingebirge Grüner Veltliner Federspiel	4,50	29,--
3a	<b>2013</b> Im Weingebirge Grüner Veltliner Federspiel * 6 Jahre im gr. Holzfass gereift * 2020 gefüllt	5,20	32,--
4	<b>2016</b> Im Weingebirge Grüner Veltliner Smaragd	6,80	47,--
6	<b>2019</b> Vom Stein Riesling Federspiel	4,50	29,--
7	<b>2011</b> Vom Stein Riesling Federspiel * 6 Jahre im gr. Holzfass gereift * 2017 gefüllt *	5,50	35,--
10	<b>2015</b> Vom Stein Riesling Smaragd	6,80	47,--
13	<b>2013</b> Klause am Berg Riesling	7,50	50,--
14	<b>2015</b> Steiner Hund Riesling	7,50	50,--
16	<b>2019</b> Neuburger	4,50	29,--
17	<b>2018</b> Elisabeth Tradition	4,50	29,--
20	<b>2018</b> Chardonnay	4,50	29,--
21	<b>2019</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	

## Aus dem Raritätenkeller

Probieren Sie ausgewählte, gereifte Weine aus unserem Raritätenkeller.

Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne über das aktuelle Sortiment.

	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 Im Weingebirge *	5,80	11,--	75,--
34 <b>2017</b> Nikolaihof Gut's * Riesling, halbtrocken	2,40	4,40	29,--
35 <b>2017</b> Nikolaihof Altenburg Riesling Auslese * süß * 33g Restzucker *	3,60	6,90	47,--
38 <b>2014</b> Nikolauswein, süß * Trockenbeerenauslese * 0,375 l Flasche *	8,30	16,--	56,--
<b>2018 [ semicolon ]</b> Gewürztraminer oder Riesling * maischevergoren, ungeschwefelt *			45,--

## Alkoholfrei

	¼ l	0,75l/1 l
Traubensaft	3,80	11,--
Traubensaft, Hollerblütensaft gespritzt, prickelnd oder still	2,60	11,--
Granderwasser, prickelnd oder still	1,50	3,50

## Digestif

	2cl	4cl
Marillenbrand, 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

eine rare Kostbarkeit - **Demeter-Kaffee**- auch zum Mitnehmen

<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>Demeter Milch</b>	2,50
<b>Tee</b>	3,20

# Vorspeisen

## Besondere Empfehlungen

<b>Daliensalat</b>	8,90
* Traubenkernöl * Knusperbrot *	
<b>Rosenblütensalat</b>	8,90
* Traubenkernöl * Leinsamenkräcker *	
<b>Calendulasalat</b>	8,90
* Ringelblume * Traubenkernöl * geröstete Labelederschnitte *	
<b>Brennnessel- Wildkräutersalat mit Brennnesselchips</b>	8,90
* Traubenkernöl * gerösteter Sesam und Walnüsse *	
<b>Blattsalat mit Wildkräutern</b>	8,90
* Kürbiskerne * Kürbiskernöl * Knusperbrot *	

## Ein genussvoller Start

<b>Speck-Zwetschken (8 Stück)</b>	9,90
* für zu Hause 10 Stück vakuumverpackt *	
<b>Dreierlei zum Aufstreichen</b> (wählen Sie Ihre Lieblingsarten)	8,90
* für 2 – 4 Personen *	
* Hummus mit geröstetem Sesam * Grammelschmalz * Liptauer *	
* Kräutercremekäse mit Brennnesseln und Wildkräutern *	
<b>Rohkostsalat auf Saurampfer mit gerösteten Walnüssen</b>	8,90
* Karotten * Lauch * Sellerie * Äpfel * Rahm *	
<b>Würziger Linsensalat</b> (auf Wunsch auch gerne ohne Speck)	8,90
* Zwiebel * Kräuter * Kürbiskernöl * Speckwürfel *	
<b>Emmerreissalat</b>	8,90
* Löwenzahn * Parmesan *	
<b>Blunz`n mit Senfmarillen</b>	9,90
* Oregano * Kren *	
<b>Schaffrischkäse</b>	8,90
* Kürbiskernöl * zweierlei Basilikum *	
<b>Ziegenkäse</b>	10,90
* Traubenkernöl * frische Kräuter *	
* geröstete Sonnenblumenkerne *	
<b>Hauspasteten-Teller</b>	10,50
* Gänseleberpastete mit Creme von grünen Nüssen *	
* feine Wildpastete mit Orangensenf * Hauspastete mit Senfasperl *	
<b>Rohschinken mit Kren</b>	10,50
<b>Rohschinken</b>	10,50
* Blattsalat * Olivenöl * Parmesan *	

## Köstliche Vorspeisen vom Fisch

<b>Tatar vom geräucherten Saibling</b>	12,90
* Dillsenf * Blüten-Kräuter-Salat * Dillkraut * Zwiebel * würzig *	
<b>Warm geräucherter Saibling</b>	12,90
* Dillsenf * Blüten-Kräuter-Salat * Dillkraut	
<b>Zweierlei vom Räucherfisch</b>	15,90
* Dillsenf * Blüten-Kräuter-Salat * Dillkraut	

## Suppen

<b>Paradeiscremesuppe</b>	5,20
* gerösteten Laberlschnitte *	
<b>Zucchinicremesuppe</b>	4,90
* geröstete Laberlschnitte * Kürbiskernöl	
<b>Brennessel- Wildkräutercremesuppe</b>	4,90
* geröstetes Knoblauchscharzbrot *	
<b>Wachauer Suppentopf</b>	7,50
* Rindsuppe * Fleisch * Gemüse * Vollkornnudeln *	

## A Jaus`n wie im Weingarten

<b>Würzige Wildwurst</b>	9,90	
* luftgetrocknet * Senf * Kren *		
* Gerne auch zum Mitnehmen *		
<b>Kaltes Jungschweinsbratl</b> wenn vorrätig	12,90	
* Senf * Kren * a bisserl fett schmeckt's besser *		
<b>Streichkäse</b>	2,90	
* Kräutercremekäse mit Brennnessel, Löwenzahn & Salbei *		
<b>Hummus – würziger Linsenaufstrich</b>	2,90	
* gerösteter Sesam * Olivenöl *		
<b>Liptauer</b>		
* Cremekäse mit 9 Gewürzen *		2,90
<b>Grammelschmalz</b>	2,90	
<b>Gebäck</b>		
* Wachauer Laberl *		1,30
* Selbstgebackenes Brot (Roggen-Einkorn-Mehl) *		1,30
<b>Glutenfreies Brot</b> pro Pkg.	3,50	

# Hauptspeisen

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

<b>Suppentopf mit Konjak Fadennudeln</b>	9,10
* Rindsuppe * Fleisch * Gemüse *	
<b>Konjak Spaghetti</b>	14,90
* Paradeiser-Soße * Kräuter * Parmesan	
* Salzzitrone * Blattsalat * würzig *	
<b>Konjak Fettucine</b>	16,90
* Eierschwammerl * Wildkräuter * Blüten	
* Salzzitrone * Blattsalat *	
<b>Konjak Fadennudeln, Spaghetti oder Fettuccine zum Mitnehmen</b>	3,90

## Aus vollem Korn und viel Gemüse

<b>Krautfleckerl</b>	9,90
* Blattsalat *	
<b>Gurkensoße mit Dillkraut</b>	10,90
* Erdäpfel *	
* Verfügbar, wenn uns der Garten Gurken schenkt *	
<b>Frühlingskräuter-Risotto vom Waldviertler Einkornreis</b>	13,50
<b>Grünkern-Dinkellaberl</b>	14,90
* Wildkräuterrahm * Blattsalat *	
<b>Gebackene Zucchini</b>	16,90
* Sauce Tartar * Blütenblattsalat * würzig *	
<b>Selleriescheiben gefüllt mit Käse</b>	16,90
* Blattsalat * Erdäpfel * Wildkräuterrahm *	
<b>Brennesselknödel mit gerösteten Hefeflocken</b>	16,90
* Brennesselchips * Blattsalat *	
<b>Eierschwammerlsauce</b>	16,90
* Serviettenknödel *	
<b>Grüne Energiequelle</b>	16,90
* Teigtascherl * Topfenfülle * Kräutersauce * frische Blütenkräuter	

## Aus dem Traisentaler Fischteich

<b>Gebackenes Karpfenfilet</b>	19,90
* grätenfrei * Blattsalat * Braterdäpfel *	
<b>Wachauer Wurzelkarpfen</b>	19,90
* grätenfrei * Erdäpfel * feines Wurzelgemüse * Kren	

# Traditionelles aus der Nikolaihof Gutshof-Küche

<b>Fleischknödel (ca. 30 min)</b>	10,90
* Sauerkraut * Bratensaft *	
<b>Specklinsen</b>	12,90
* Thymian * Serviettenknödel *	
<b>Geräucherte Ochsenzunge</b>	16,90
* Linsen * Knödel *	
<b>Würzige Ochsenbrust mit Sesam-Senfkruste</b>	17,90
* Braterdäpfel * Blattsalat *	
* Wildkräuterrahm mit Curcuma - Salzzitrone *	
<b>Jungschweinsbraten</b>	19,90
* Knödel * warmer Krautsalat * a bisserl fett schmeckt's besser *	
<b>Dukatenschnitzel aus der Pfanne (Filet vom Schwein)</b>	19,90
* Braterdäpfel * Blattsalat * (dauert etwas länger)	
<b>Wildbratwürstel</b>	15,90
* Sauerkraut * Braterdäpfel * Zitronen-Orangensenf *	
<b>Wildragout mit Salzorange</b>	17,90
* Serviettenknödel * Orangensenf *	
<b>Wildfleischlaberl</b>	15,90
* Senfasperl * Blattsalat * Braterdäpfel *	
<b>Saumeise vom Wildschwein</b>	15,90
* Sauerkraut * Waldviertler Knödel * Bratensaft *	
<b>Gebackenes Wildschnitzerl vom Rücken</b>	27,00
* Preiselbeeren * Blattsalat * Braterdäpfel *	
...wenn der Jäger Erfolg hatte!	
<b>Extra Beilagen</b>	
* Hausgemachte, diverse Saucen * Preiselbeeren *	1,50
* Kleiner Salatteller * Sauerkraut * Erdäpfel *	4,90
* Knödel mit Bratensaft (Waldviertler oder Semmelknödel)	6,00
* Konjaknudeln aus der Konjak Wurzel gebraten *	9,20
<b>Dreierlei Büffelkäse von Robert Paget</b>	14,50
* Zitronen-Orangensenf * Senfasperl * Senfqnitten *	

# Süßspeisen nach Familientradition

<b>1 Stk. Marillenknödel (ca. 30 min)</b>	5,50
* Butterbrösel * Marillentröster *	
<b>2 Stk. Marillenknödel (ca. 30 min)</b>	8,90
* Butterbrösel * Marillentröster *	
<b>3 Stk. Zwetschkenknödel (ca. 30 min)</b>	8,90
* Mohn * Zwetschkenröster *	
<b>Topfenockerl (ca. 30 min)</b>	8,90
* Marillentröster *	
<b>Mohnnudeln</b>	8,90
* Zwetschkenröster *	
<b>B'soffener Wachauer</b>	8,90
* lauwarmes Nusskuchen * würziger Wein * Schlagobers *	
<b>Wachauer Torte</b>	6,90
* Marillentröster * Marillenlikör * Schlagobers *	
<b>Marillenkompott oder Pfirsichkompott</b>	6,90
* Hausfreunde *	
<b>Schokoladenmousse – köstlich bitter</b>	8,90
* Likörweichseln * Hausfreunde * Schlagobers *	
<b>Marillennachspeise</b>	9,90
* Marilleneis * Marillentröster * Marillenkompott *	
* Marillenlikör * Hausfreunde *	
<b>Beschwipstes Johanninuss - Orangeneis</b>	12,90
* Johanninusschnee * Schlagobers * Hausfreund *	
<b>Eisvariation mit Schlag</b> (3 Kugeln, wählen Sie Ihre Lieblingsarten)	7,90
* Erdbeere * Schokolade * Vanille * Marille * Johanninuss - Orangeneis *	
<b>Schokoladenkuchen im Glaserl</b>	6,90
* Schlagobers * glutenfrei *	
<b>Weingartenpfirsich</b>	8,90
* Schokoladensauce * Vanilleeis * Schlagobers * Hausfreunde *	
<b>Hollerblütenmousse</b>	8,90
* Hollergelee * Schlagobers * Hausfreunde *	



# Nikolaihof Buffet am Tisch

Ein kulinarischer Querschnitt durch die Nikolaihofküche

## Kaltes Buffet am Tisch

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

Speckzwetschken  
Würziger Rohschinken  
Wildpastete mit Senfquitten  
Traditionelle Blunz'n mit Senfmarillen  
Ochsenszunge mit Senffrüchten der Saison  
Marinierte Haussulz mit Zwiebeln und Kräutern  
Mariniertes Gemüse mit Kürbiskernöl und Kürbiskernen  
Schaffrischkäse mit Kürbiskernöl und frischen Kräutern  
Emmerreis-Salat auf Sauerampfer mit Parmesan  
Kräutercremekäse, Liptauer, Grammelschmalz  
Rohkostsalat mit gerösteten Walnüssen  
Blattsalat mit Wildkräutern

## Alles Wild – Buffet am Tisch

ab 2 Personen \* Preis pro Person € 47,-- \* inkl. Suppe € 49,--

Speckzwetschken  
Feine Wildpastete mit saisonalen Früchten  
Wildwurst mit Senffruchtspezialität des Hauses  
Blattsalat mit Wildkräuter, Kürbiskernöl, Kürbiskernen und Blüten  
Kräutercremekäse und Liptauer  
\*  
Suppe der Saison  
\*  
Wildbratwürstel mit Sauerkraut  
Saumaise vom Wild mit Waldviertler Knödel  
Feines Ragout vom Wild mit Serviettenknödel und Senffrüchten  
Wildfleischlaberl mit Preiselbeeren und Braterdäpfel  
Salate der Saison  
\*  
Wilder Pfirsich mit Schokoladesoße, Schlagobers und Hausfreunde

Dazu eine besondere Wild Spezialität um zzgl. € 9,00 pro Person  
Schnitzel vom Wildrücken mit Preiselbeeren

# Traditionelles Wachauer „Nikolaihof Buffet am Tisch“

ab 4 Personen

Preis pro Person € 47,-- \* inkl. Suppe € 49,--

Verkleinerte Version € 37,-- \* inkl. Suppe € 39,--

Speckzwetschken  
Wildpastete saisonalen Früchten  
Traditionelle Blunz'n mit Senfmarillen  
Würziger Rohschinken und Räucherspeck mit Kren  
Traditionelle Hauspastete mit Senfspezialität des Hauses  
Mariniertes Gemüse mit Kürbiskernöl und gerösteten Kürbiskernen  
Schaffrischkäse mit Kürbiskernöl und frischen Kräutern  
Emmerreis-Salat auf Sauerampfer mit Parmesan  
Rohkostsalat mit gerösteten Walnüssen  
Kräutercremekäse, Liptauer  
Grammelschmalz

✱

Brennnessel- Wildkräutercremesuppe mit Knoblauchscharzbrot

✱

Kaiserfleisch  
Krautfleckerl, Blunzngröstl, Specklinsen  
Saumaise vom Wild, Fleischknödel mit Sauerkraut,  
Jungschweinsbraten und Kümmelbraten mit Waldviertler Knödel  
Feines Ragout vom Wild mit Serviettenknödel und Senffrüchten  
Brennnesselknödel mit Käse und gerösteten Hefeflocken  
Wildbratwürstel mit Sauerkraut und Kremser Senf  
Salate der Saison

✱

Nikolaihof's  
Nachspeisen – Variation

Zusätzlich mehr köstliches, vegetarisches um zzgl. € 8,00 pro Person

Grünkern-Dinkellaberl und / oder Selleriescheiben gefüllt mit Käse  
serviert auf Blattsalat und Wildkräuterrahmsauce mit Curcuma - Salzzitronen

# 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, 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 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. Der 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% glutamatrei.  
Teilsortiment zertifiziert durch



Gerne informieren Sie unsere Mitarbeiter zum Thema Allergene.

# 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 reiner 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)