

Für Ihre Gesundheit

Erleben Sie bei uns die Kraft der Natur

100 % selbst gekocht und 100 % OHNE Convenience Produkte!

Die Produkte kommen von regionalem Bauern und 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 und 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 **€ 4,50** 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 ist es uns auch ein ganz wichtiger Aspekt ausschließlich biologisches Waschmittel und Rasenbleiche zu verwenden 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.

Aperitif

Sekt PUR Zweigelt Blanc de noirs 2018, Winzer Doris & Matthias Hager

ANNIKATH "Petillade Rosé" 70% Zweigelt, 30% Pinot, Pétillant Naturel

Ein Projekt von Annika Hoffmann & Katharina Salzgeber

Glas Flasche

8,60 54,--

5,60 39,--



Nikolaihof Demeter-Weine

Alle Weine enthalten Sulfite



1	2022	Grüner Veltliner Zwickl naturtrüb	5,10	34,--
2	2022	Grüner Veltliner Hefeabzug	5,10	34,--
3	2022	Aus den Gärten Grüner Veltliner Federspiel	5,10	34,--
4	2019	Ried Im Weingebirge Grüner Veltliner Smaragd	8,50	59,--
6	2022	Aus den Gärten Riesling Federspiel	5,40	37,--
7	2016	Riesling Federspiel Late Bottled * gefüllt 2022 * 6 Jahre im großen Holzfass gereift	6,90	48,--
10	2019	Ried Vom Stein Riesling Smaragd	8,50	59,--
13	2016	Klause Riesling	12,30	85,--
14	2017	Ried Steiner Hund Riesling	10,40	72,--
20	2019	Aus den Gärten Chardonnay	5,20	36,--
21	2021	Aus den Gärten Gelber Muskateller	5,20	36,--
22	2019	Aus den Gärten Gewürztraminer	5,20	36,--
40	2020	Geyerhof Zweigelt	6,90	48,--

Nikolaihof Grüner Veltliner

G'spritzter

1/8 l 1/4 l 1 l
3,90 7,50 28,--

5,--

Alkoholfrei

Traubensaft

Traubensaft, Hollerblütensaft gespritzt, prickelnd oder still

Grandewasser still oder prickelnd

¼ l 1 l

5,-- 14,50

5,-- 14,50

1,50 4,90

Besonderheiten

	½ Glas	Glas	Flasche
29 1997 Nikolaihof Vinothek Fass Severin Riesling * 25 Jahre im großen Holzfass gereift * 2022 gefüllt *			205,00
30 2008 Nikolaihof Vinothek Riesling * 16 Jahre im großen Holzfass gereift * ab November verfügbar *			
31 2012 Nikolaihof Grüner Veltliner Steinterrassen * trocken, gefüllt 2023, 11 Jahre im großen Holzfass gereift		9,90	67,--
32 2015 Nikolaihof Baumpresse Riesling, trocken	8,80	14,60	99,--
34 2017 Nikolaihof Gutswein Riesling, halbtrocken	3,50	5,70	39,--
35 2017 Nikolaihof Ried Gaisberg Steiner Riesling Auslese * lieblich * 33g Restzucker *	6,90	11,30	78,--
38 2014 Trockenbeerenauslese, süß * 0,375 l Flasche * 230g Restzucker	14,30	25,40	89,--
2020 [semicolon] Gewürztraminer * maischevergoren, ungeschwefelt *			39,90

Digestif

	2cl	4cl
Marillenbrand	5,30	8,80
Johanni-Nuss Likör (echte Medizin)	5,30	8,80
Weichsellikör (köstlich fruchtig)	5,30	8,80
Mariandl (Marille mit Geist)		7,70
Weichseln in Weichsellikör		7,70



eine rare Kostbarkeit - auch zum Mitnehmen, ¼ kg € 9,80, ½ kg € 18,70

Espresso Verlängerter	3,50
Doppelter Espresso	5,30
Kleiner Nikolai * Espresso * 1 Kugel Vanilleeis extra *	6,70
Getreidekaffee * Schlagobers * Hausfreund *	6,80
Häferlkaffee (groß) * Hausfreund * Schlagobers *	6,80
Nikolai – Milchkaffee im Glas	7,20
Wachauer Kaffee * Marillenbrand 2cl * Schlagobers *	11,--
Tee	3,80

Vorspeisen - Ein genussvoller Start

Speck-Zwetschken (8 Stück) * für zu Hause 10 Stück vakuumverpackt *	13,--
Hauspasteten-Teller * Gänseleberpastete mit Creme von grünen Nüssen * * Hauspastete mit Senfasperl * feine Wildpastete mit Senfquitten *	13,--
Dreierlei zum Aufstreichen (wählen Sie Ihre Lieblingsorten) * für 2–4 Personen *	10,90
* Hummus mit geröstetem Sesam * Grammelnschmalz * Liptauer * * Kräutercremekäse mit Brennesseln und Wildkräuter *	
Brennessel- Wildkräutersalat	11,90
* Traubenkernöl * gerösteter Sesam und Walnüsse * Leinsamencracker *	
Würziger Pflirsichsalat (auf Wunsch auch gerne ohne Speck)	12,90
* Blattsalat * Weingartenpflirsich * Speckwürfeln *	
Rohkostsalat auf Löwenzahn mit gerösteten Walnüssen	11,90
* Karotten * Lauch * Sellerie * Äpfel * Rahm *	
Emmerreissalat	12,90
* Löwenzahn * Parmesan *	
Bunte Bohnen in würziger Marinade , gerösteter Buchweizen	13,90
* Zwiebel * mit Ei von glücklichen Nikolaihof Hühnern * Winzerkaviar *	
Mariniertes Wagyu Rinderherz	13,90
* Linsensalat * Zwiebel * Kräuter * Kürbiskernöl * Kürbiskerne *	
Würziger Linsensalat mit Herz aus dem Wald	13,90
* Zwiebel * Kräuter * Kürbiskernöl * Speckwürfel *	
Schaffrischkäse	12,90
* Kürbiskernöl * frische Kräuter * Basilikum *	
Ziegenfrischkäse	14,90
* Traubenkernöl * frische Kräuter * geröstete Sonnenblumenkerne *	
Gebäck * Wachauer Laberl *	1,80
* Selbstgebackenes Brot (Roggen-Einkorn-Mehl) *	1,80
* 1Pkg. glutenfreie Weckerln 2 Stk. (industrielle Bioherstellung) *	3,80

Fragen Sie auch gerne nach unseren speziellen Tagesgerichten!

Suppe

Brennnessel- Wildkräutercremesuppe	6,50
* geröstete Knoblauch - Schwarzbrotwürfel *	
Kürbiscremesuppe	6,50
* Ingwer * gerösteten Laberlschnitte * würzig *	
Klare Wildsuppe	7,50
* Polentanockerl *	
Wachauer Suppentopf	9,90
* Rindsuppe * Fleisch * Gemüse * Vollkornnudeln *	

A Jaus`n wie im Weingarten

Kaltes Jungschweinsbratl (wenn vorrätig)	15,80
* Winzerkaviar (Senfkaviar) * Kren * a bisserl fett schmeckt's besser *	
Wildschinken	15,50
* Apfelkren * Senffrüchte *	
Rohschinken mit Kren	13,50
Blunz`n mit Winzerkaviar	13,50
* Oregano * Kren *	
Hummus – würziger Linsenaufstrich	3,80
* gerösteter Sesam *	
Liptauer, Grammelschmalz, Kräutercremekäse	3,80

Aus dem Waldviertler BIO Fischteich Schloss Waldreichs

..... wenn lieferbar

Gebackenes Karpfenfilet	29,90
* grätenfrei * Braterdäpfel * Blattsalat *	
Wachauer Wurzelkarpfen	29,90
* grätenfrei * Erdäpfel * feines Wurzelgemüse *	

Leichte Küche

Konjak Spaghetti - Nudeln aus der Konjak Wurzel - fast ohne Kalorien	23,--
* Paradeiser-Soße * Kräuter * Parmesan *	
* gefrorene Zitrone * Blattsalat * würzig *	

Aus vollem Korn und viel Gemüse

Krautfleckerl	13,--
* Blattsalat *	
Kräuter-Risotto vom Waldviertler Einkornreis	18,--
Paradeissoße mit Erdäpfelschmarrn	18,50
Gebackener Kürbis	19,90
* Wildkräuterrahm * Blütenblattsalat * würzig *	
Selleriescheiben gefüllt mit Käse	21,--
* Erdäpfel * Wildkräuterrahm * Blattsalat *	
Brennnesselknödel mit gerösteten Hefeflocken	21,--
* Brennnesselchips * Blattsalat *	

Für unsere Kleinen Gäste

* Knödel mit Saft (Servietten-, oder Waldviertlerknödel) *	8,--
* kleines Fledermaus Schnitzerl mit knusprigen Erdäpfeln *	12,--
* kleines Kräuter – Risotto vom Waldviertler Einkornreis *	12,--
* Kinder Cappuccino * Kakao mit Milchschaum *	3,50

Extra Beilagen

* Kleiner Salatteller * Sauerkraut * Erdäpfel *	6,90
* Konjaknudeln aus der Konjak Wurzel gebraten *	12,50

Traditionelles aus der Nikolaihof Gutshof-Küche

2 Stück Fleischknödel	16,50
* Sauerkraut * Bratensaft *	
Specklinsen	16,50
* Thymian * Serviettenknödel *	
Geräucherte Ochsenzunge	22,50
* Linsen * Knödel *	
Würzige Ochsenbrust mit Sesam-Senfkruste	24,50
* Erdäpfel * Wildkräuterrahm * Blattsalat *	
Jungschweinsbraten (a bisserl fett schmeckt´s besser)	26,50
* Knödel * warmer Krautsalat *	
Dukatenschnitzerl aus der Pfanne (Filet vom Schwein)	29,90
* Braterdäpfel * Blattsalat * (dauert etwas länger) *	

Aus dem eigenen Jagdrevier Baumgarten!

... wenn der Jäger Erfolg hatte.

Gefüllte Paprika	24,--
* Wildfleisch * Reis * Paradeissoße *	
Saumaise vom Wildschwein	19,50
* Waldviertler Knödel * Sauerkraut * Bratensaft *	
Wildragout	23,--
* Serviettenknödel * Senfrüchte *	
Riesling Krautfleisch vom Wild	22,--
* Erdäpfel *	
Wildbratwürstel	19,50
* Braterdäpfel * Senfquitten * Sauerkraut *	
Wildfleischlaberl	19,50
* Braterdäpfel * Senfasperl * Blattsalat *	
Gebackenes Schnitzerl vom Rehrücken	35,--
* Braterdäpfel * Preiselbeeren * Blattsalat *	

Süßspeisen nach Familientradition

1 Stk. Marillenknödel aus traditionellem Erdäpfelteig (ca. 30 min)	9,90
* Butterbrösel * Marillenröster *	
1 Stk. Zwetschkenknödel aus traditionellem Erdäpfelteig (ca. 30 min)	9,90
* Mohn * Zwetschkenröster *	
Knödelmix aus traditionellem Erdäpfelteig (ca. 30 min)	19,80
* 1 Stk. Marillenknödel mit Marillenröster *	
* 1 Stk. Zwetschkenknödel mit Zwetschkenröster *	
Topfenockerl (ca. 30 min)	12,--
* Marillenröster *	
Mohnnudeln (mit Rum schmeckt´s besser)	14,50
* Zwetschkenröster *	
Wachauer Torte	8,50
* Marillenröster * Marillenlikör * Schlagobers *	
Schokoladenmousse – köstlich bitter	11,90
* Likörweichseln * Hausfreunde * Schlagobers *	
Eisvariation mit Schlag (3 Kugeln, wählen Sie Ihre Lieblingsorten)	9,50
* Erdbeere * Schokolade * Vanille * Marille *	
Schokoladenkuchen im Glaserl	7,90
* Schlagobers * glutenfrei *	
Weingartenpfirsich	11,90
* Schokoladesoße * Vanilleeis * Schlagobers * Dinkelbiskotten *	
Quittennachspeise	11,90
* Schokoladesoße * Vanilleeis * Schlagobers * Dinkelbiskotten *	
* Buchweizen-Haselnusskrokant *	
Hollerblütenmousse und Hollerbeerengelee	11,90
* Kriecherl * Hollersirup * Schlagobers * Hausfreunde *	
Kriecherl (Keltisches Urobst mit Kern)	11,90
* Schokoladesoße * Vanilleeis * Schlagobers * Dinkelbiskotten *	
Hollerbeerengelee	11,90
* Vanilleeis * Schlagobers * Dinkelbiskotten *	

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)	29,90
Ich koche für mein Leben gern von Christine Saahs	(ISBN 978-3-200-07898-7)	29,90



Nikolaihof Marillenbrand	0,2 / 0,5 l	30,-- / 48,--
Nikolaihof Johanninuss Nusslikör / Weichsellikör	0,2 / 0,5 l	30,-- / 48,--
Nikolaihof Johanninüsse in Johanninuss	0,15 / 0,28 l	15,-- / 24,--
Nikolaihof Weichseln in Weichsellikör	0,28 l	24,--
Nikolaihof Traubensaft (naturtrüb)	0,75 l	10,--
Nikolaihof Hollerblütensirup	0,75 l	17,50
Nikolaihof Traubenkernöl	0,1 l	19,50
Nikolaihof Weinessig / Hollerblütenessig	0,5 l	11,80
Nikolaihof Marillenkompott	260 g	8,90
Nikolaihof Marillenröster / Zwetschkenröster	300 g	9,50
Nikolaihof Preiselbeerenkompott	300 g	9,50
BIO Honig, diverse Sorten	260 g / 500 g	6,50 / 10,50
Nikolaihof Senf-Marillen / Senf-Zwetschken / Senf-Quitten, Senf- Asperl, Senf-Früchte	0,15 l	6,90
Nikolaihof Holunder - Gelee	300 g	9,50
Nikolaihof Winzerkaviar (Senfkaviar)	0,15 l	6,90
Nikolaihof Senf (würzig-scharf oder süßlich-würzig)	0,15 l	6,90
BIO Konjakkudeln aus der Konjakkwurzel	400 g	5,70
Nikolaihof Kräutersalz, Salzzitronen/-orangen	0,15 l	5,90
Nikolaihof Weinglas	Stück	7,--
Nikolaihof Stoffserviette	Stück	13,--
Weinstein		6,--

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.

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.

Gault & Millau ausgezeichnete Betrieb mit 1 Haube.

Nikolaihof Wein ist aus staatlich kontrolliertem, biodynamischem Anbau.



Alle Speisen sind frei von industriell vorgefertigten Produkten, zu 100% glutamatfrei und selbstgekocht.
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“
„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.

SALON  77

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.

die
Nikolai
BIO TRAUBENKOSMETIK AUS ÖSTERREICH

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

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

Gästehaus Nikolaihof
ad vineas 

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