



WEINDOMIZIL

Hahn



**KEIN GENUSS IST
VORÜBERGEHEND,
DENN DER EINDRUCK, DEN ER
HINTERLÄSST, IST BLEIBEND.**



– APERITIF –

	Glas	Flasche
Frizzante		
Primosecco Classic	2,80	15,00
Primosecco Rosé	2,80	15,00
Primosecco Pécher	2,90	16,00
Primosecco Orange	2,60	
Primosecco Aperol	3,10	
Primosecco Holunder	2,90	
Sekt		
Schloss Glaswein Cuvée-Sekt	3,10	17,00
Hundschupfen Premium-Sekt	3,80	21,00
Erfrischendes		
Campari Orange	3,50	
Campari Soda	3,20	
Martini Royale Rosato	3,50	
Martini Bianco	3,20	
Hugo	3,50	
Weindomizil Spritzer (Hugo mit Campari)	3,50	
Lillet Rosé (Primosecco mit Rosenblütensaft)	3,50	
Marillen-Spritzer	3,50	



– UNSERE REGIONALEN LIEFERANTEN –

Fleisch

Weinviertel Fleischerei Hofmann, Hollabrunn

Gemüse

Bio Fritz, Wildendürnbach

Bio-Marillennektar

Familie Fink, Enzersdorf/Thale

Kräuter

aus dem eigenen Garten

Erdäpfel & Zwiebel

Familie Schmidt, Hagenbrunn

Apfel- und Apfel-Birnensaft naturtrüb

Pimberger Obstproduktions KG, Missingdorf

Brot, Gebäck

Bäckerei Blei, Retz



– VORSPEISEN –

Beef Tartar

Parmesanchips. Schwarzbrot. Curry-Krautsalat 9,50

Karpfen

Filetstücke. Paniert. Erdäpfel-Mayonaisesalat 8,50

Carpaccio von roten Rüben

Schafskäse. Pinienkerne. Salat 7,50

– SUPPEN –

Rinderbouillon

Frittaten. oder. Leberknödel. Schnittlauch 3,20

Selleriecremesuppe

Birnen. Zimtcroustons 3,80

Maronicremesuppe

Rotkrauttascherl. Obers 4,50

Parmesancremesuppe

Melanzani. Paradeiser. Wan Tan 4,80

Gedeck

Aufstrich. Brotkorb 1,90/ Person



– KULINARISCHE HIGHLIGHTS –

Filetsteak vom Rind

Pfeffersauce. Hausgemachte Erdäpfelwedges

23,80

Weinempfehlung: Cuvée Colloredo

Beiriedschnitte

Rotweinzwiebelsauce. Erdäpfelgratin

19,80

Weinempfehlung: Blauer Zweigelt

Wildschweintrüben

Rotkraut. Serviettenknöderl. Hausgemacht

17,50

Weinempfehlung: Cuvée Komptur

Fasanenbrust

Speckmantel. Thymianrisotto

16,80

Weinempfehlung: Grüner Veltliner Hundschupfen

Hühnerroulade

Gefüllt. Perlgraupen-Rote Rübenrisotto

14,50

Weinempfehlung: Sauvignon Blanc

Lieber Gast!

Informationen über Stoffe in unseren Speisen, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Servicepersonal!

Das Weindomizil-Team



– FRISCH AUS DEM WASSER –

Filet vom Karpfen

Mohnpanier. Erdäpfel-Mayonaisesalat

15,50

Weinempfehlung: unique Riesling

Forellenfilet

Glacierte Karotten. Selleriepüree.

14,50

Weinempfehlung: Riesling classic

– KLASSISCHE HIGHLIGHTS –

Tafelspitz

Rösterdäpfel. Gemüse. Apfeln

14,50

Weinempfehlung: unique Grüner Veltliner

Filetspitzen vom Rind

Stroganoff. Spätzle. Kräuter

14,50

Weinempfehlung: Blauer Zweigelt

Wiener Schnitzel

Weinviertler Strohschwein. Gemischter Salat

9,80

Weinempfehlung: Grüner Veltliner Hundschupfen

Weinviertler Backhendl

Ausgelöst. Erdäpfel-Vogerlsalat

11,80

Weinempfehlung: Weinviertel DAC classic

Wildragout

Erdäpfelkroketten. Birne. Preiselbeeren

13,80

Weinempfehlung: Weinviertel DAC classic



– VEGETARISCHES UND SALAT –

Erdäpfelgnocci

Gegrilltes Gemüse. Getrocknete Paradeiser. Obersauce

9,80

Weinempfehlung: Welschriesling

Spinatknöderl

Parmesancreme. Grüner Salat

9,80

Weinempfehlung: Grüner Veltliner FiLiUS

– DESSERT –

Maronimousse

Kirschragout. Lauwarm

6,30

Weinempfehlung: Eiswein Cabernet Sauvignon

Schokosoufflé „medium“

Pistazieneis. Orangenfilets

6,80

Weinempfehlung: Eiswein Grüner Veltliner

Pochierte Birne

Rotwein. Nüsse. Vanillesauce. Minibuchteln

6,50

Weinempfehlung: Eiswein Welschriesling



– WEINDOMIZIL SCHMANKERL –

Antipastiteller Weindomizil

Veltlinerschinken. Prosciutto. Salami. Schafskäsebällchen.
Getrocknete Paradeiser. Oliven

9,80

Variation von österreichischem Käse

Klassische Käsesorten. mild bis kräftig

8,90

Käsevariation Exklusiv

4 speziell ausgewählte Käsesorten. Chutney

9,90

– GEBÄCK –

Brot

0,50

Semmel

0,80

Brotkorb

2,50

– EIN SCHNAPSERL DANACH –

Verschiedene Brände

2 cl

Marillenbrand

2,20

Williams-Birnen-Brand

2,20

Muskat-Traubenbrand

2,70

Grappa

2,20

Haselnussgeist

2,50

Schoko-Weichselbrand

2,70



– MINERALWASSER –

	0,33lt	0,75lt
Vöslauer		
prickelnd oder ohne	2,40	3,90

– ERFRISCHUNGSGETRÄNKE –

	0,25lt	0,50lt
Traubensaft weiß, rot, rose	2,40	
gespritzt	2,20	3,90
Orangensaft, Apfelsaft	2,00	
gespritzt	1,80	3,10
Apfelsaft naturtrüb	2,50	
gespritzt	2,30	3,80
Apfel-Birnensaft naturtrüb	2,50	
gespritzt	2,30	3,80
Bio-Marillensaft	3,90	
gespritzt	3,50	5,60
Almdudler	0,33lt	2,50
Coca Cola	0,33lt	2,50
Coca Cola light	0,33lt	2,50
Schweppes Tonic/Bitter Lemon	0,25lt	2,50
Red Bull	0,25lt	3,20



– OFFENE WEINE –

Grüner Veltliner	1/8	1,50
Blauer Zweigelt	1/8	1,50

– GESPRITZTES –

Spritzer weiß/rot	0,25lt	2,50
Aperol Spritzer	0,25lt	3,50
Gelber Muskateller-Spritzer	0,25lt	3,50
Cassis-Spritzer	0,25lt	3,20
Hugo	0,25lt	3,50
Weindomizil-Spritzer (Hugo mit Campari)	0,25lt	3,50

– HOPFEN UND MALZ –

Trumer vom Fass	0,30lt	2,80
	0,50lt	3,90
Hofbräuhaus Traunstein	0,50lt	3,40
Schneider Weisse	0,50lt	3,50
Radler	0,33lt	2,50
	0,50lt	3,40
Alkoholfreies Bier	0,50lt	2,90



– CAFÉ –

espresso
I.O
100% coffea arabica

Espresso

klein

2,10

groß

3,20

Verlängerter

2,30

Melange

mit Milchschaum

2,60

Cappuccino

mit Milchschaum

2,80

Latte Macchiato

3,10

Heiße Schokolade

Weißer Schoki

2,60

Dunkler Schoki

2,60

Die hier angeführten Cafésorten erhalten Sie auf Wunsch auch koffeinfrei!



- TEE -

keo
Berührt die Sinne

Früchtemischung	2,10
Kräftig rote Teemischung mit Apfel, Hagebutte, Hibiskusblüten und Zitrone	
Kamille	2,10
Wohltuender und bekömmlicher Tee aus einer der bekanntesten Heilpflanzen	
Ceylon	2,10
Fein aromatische Tee-Komposition, aus den besten Gärten Ceylons, rassig-herber Geschmack	
Pfefferminz	2,10
Anregend, erfrischend und bekömmlich, frischer und wohltuender Kräutertee	
Grüner Tee	2,10
Unfermentierte traditionelle Teespezialität aus China mit herb-frischem Geschmack	
Insel der Sinne	2,10
Ayurveda-Kräutertee mit orientalischen Gewürzen, milden Zitrusfrüchten und leichter Ingwerschärfe	





**IN JEDEM WEIN
OFFENBART SICH DIE
SCHÖNHEIT DER
NATUR.**



– WEISSWEINE –

	1/8	0,75lt
Grüner Veltliner FiLiUS 2015 12,0% vol., trocken Filius – „der Sohn“ animiert mit seiner jugendlichen Frische, erinnert an Zitronenmelisse mit einem Hauch weißem Pfeffer, finessreich und lebendig am Gaumen mit frischer, schön eingebundener Säure, ob als knackiger Primeur oder lässiger Sommerwein bietet unser Filius Trinkspaß pur.	2,80	16,-
Grüner Veltliner Federleicht 2014 11,0% vol., trocken Sehr klar mit feinem Fruchtspektrum in der Nase, leicht und trocken ausgebaut verzaubert er durch seine unbeschwerte Art und seine lebendige Säure, am Gaumen Anklänge von weißem Pfeffer und grünem Apfel	2,80	16,-
Weinviertel DAC Classic 2014 12,5% vol., trocken Elegant mit pfeffrig, würzigen Komponenten in der Nase, sehr vielschichtig mit kompakt, gut ausbalanciertem Körper, am Gaumen Anklänge von Kernobstfrucht, unterlegt von einem gut ausgeprägten, klassischen Veltlinerpfefferl	3,-	17,-
Grüner Veltliner Hundschupfen 2014 13,0% vol., trocken Ausgeprägtes Fruchtspektrum nach reifen Birnen, Quitten und vollen Orangen, untermalt mit einer Prise Pfeffer, kraftvoll und elegant, tief strukturierter Körper, fordernd, am Gaumen dicht mit kräftigem Würzeschleier, sein feines Säurespiel vollendet die Harmonie dieses edlen Lagenveltliners	3,50	19,80
Welschriesling 2014 12,0% vol., trocken Grüner Apfel und feine Wiesenblumen spielen bei diesem Welschriesling ein feines Duett, mittlerer Körper, schöner Trinkfluss, knackige, animierende Fruchtsäure, am Gaumen saftig und frisch	2,80	16,-



– WEISSWEINE –

	1/8	0,75lt
Riesling Classic 2014 13,0% vol., trocken Vornehme Steinobstvariation, schöne Fruchthülle, gute Balance zwischen Frucht, Säure und Extraktsüße, mineralischer Kick, saftig und dicht, verspielter Körper, ein eleganter Riesling mit vielversprechender Zukunft	3,30	18,-
Chardonnay Classic 2014 13,0% vol., trocken In der Nase spiegelt sich eine gelungene Variation von gelben Äpfeln und Nüssen mit einem Hauch Honigmelone wieder, gut ausbalancierter, kräftiger Mittelteil, Anklänge von Karamell, fein strukturiert mit cremiger Textur am Gaumen	3,30	18,-
Sauvignon Blanc 2014 12,0% vol., trocken Tiefer Fruchtbogen nach würzigen Cassis, Noten mit Anklängen von gelbem Paprika, kompakt strukturiert, am Gaumen anhaltend und dicht, eleganter Nachhall mit ausgeprägter Fruchtpräsenz	3,50	19,80
Gelber Muskateller 2014 12,0% vol., trocken Einladende Nase nach blumigen Muskatelleraromen, animierender Trinkfluss, am Gaumen präsentiert sich eine glasklare Frucht nach Holunderblüten und reifen Orangen mit harmonischem Säurespiel und elegantem Nachhall	3,50	19,80
Rosé Zweigelt 2015 12,0% vol., trocken „Der Sonne entgegen“ – duftiger und sehr fruchtiger Rosé, im Vordergrund stehen Erdbeer- und Kirscharomen, bekömmlich frisch, feine Säure, Trinkspaß in seiner vollen Länge	2,80	16,-



– EDITION UNIQUE –

Gestatten, unique, unsere neue Weinlinie! Drei Weine, eine Philosophie. Die Weine: Grüner Veltliner, Riesling, Chardonnay. Die Philosophie: einzigartig in Geschmack und Aufmachung, nachhaltig produziert. Ach ja, vegan sind die neuen Weine übrigens auch.

	0,1	0,75lt
Unique Grüner Veltliner 2013 14,0% vol., trocken Weinviertler Original in barocker Ausführung. Lockt mit würzigen Tabaknoten und Kräuteraromen. Vibriert am Gaumen mit Kraft und Eleganz. Weckt den Wunsch nach mehr.	5,40	39,-
Unique Riesling 2013 14,0% vol., trocken – Salon Österreich Wein 2015– Weinviertler Gaumentänzer. Changiert gekonnt zwischen Blüten- & Steinobstaromen und mineralischer Kräuterwürze. Wandelt zwischen reifer Marille und lebendiger Säure.	5,40	39,-
Unique Chardonnay 2013 14,0% vol., trocken Weinviertler Reise ins Exotische. Ein Hauch von Vanille, eine Idee von Kokos. Ein Anklang von geriebenen Nüssen. Ein opulenter Speisenbegleiter, ein Wein von Welt.	5,40	39,-



- SÜSSWEINE -

1,16 0,375lt

Eiswein Grüner Veltliner 2009

4,80 25,80

Gebündelte Dufthülle nach kandiertem Apfel, Mango und gerösteten Nüssen, cremige Süße, gut ausbalancierter Säurerücken, viel Substanz, sehr kräftig und fordernd, pikanter Waldhonigton am Gaumen

Eiswein Welschriesling 2012

4,80 25,80

9,5% vol., süß

Mittleres Goldgelb, feiner Honig, zartes Steinobst, Anklänge von Orangenzesten und Dörrobstnoten, stoffig, reife gelbe Tropenfrucht mit mineralischen Komponenten, kraftvoll, feiner Nougatouch im Abgang

Eiswein Rosé Zweigelt 2012

4,80 25,80

9,5% vol., süß

Helles Kirschrot, mit getrockneter Marillenfrucht unterlegte rote Beerenfrucht, ein Hauch von Erdbeeren, saftig, zarter Honigtouch, Nuancen von dunklen Beeren, feinwürziges Brombeerkonfit im Nachhall

Eiswein Cabernet Sauvignon 2013

7,5% vol., süß

Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Mit feinem Honigtouch unterlegte süße Feigennote, dunkle Beerenfrucht, blitzsaubere Frucht, ein Hauch von Korinthen. Saftige süße Zwetschkenfrucht, feine Säurestruktur, etwas Kakao

im Abgang, mineralischer Nachhall, besitzt eine beträchtliche Länge.

29,80



– ROTWEINE –

	1/8	0,75lt
Blauer Zweigelt 2013 13,0% vol., trocken – <i>Bundessieger Salon Österreich Wein 2015</i> – – <i>Niederösterreichischer Landessieger 2015</i> – – <i>Sortensieger Retzer Weinwoche 2015</i> Röstige Noten, Sommerkirsche und Zwetschke, klar und zugänglich, kompakte Würze, satte Frucht, nahezu juvenil, süffig, sortentypisch und kraftvoll, guter Trinkfluss, angenehme Holznoten im Abgang	3,50	19,80
Blauer Zweigelt 2012 13,0% vol., trocken – <i>Niederösterreichischer Landessieger 2014</i> – – <i>Sortensieger Retzer Weinwoche 2014</i> – – <i>5 von 5 Gläser Gastro Rotweinguide „Wirt & Winzer“ 2015</i> – Präzise Komposition aus reifen roten Früchten und Bitterschokolade, samtig texturiert, komplexer Körper, gut eingebundene, sehr feine Holzaromen unterlegen am Gaumen die gebündelte Fruchtpräsenz	3,50	19,80
Blauer Zweigelt 2014 12,50% vol., trocken Rote Beerenfrucht, Rumtopf, Kräutermischung. Stimmiges Tannin elegant und samtig, leichte Schokonoten am Schluss	3,-	17,-
Blauer Burgunder 2013 13,0% vol., trocken Feiner Fruchtbogen nach roten Beeren, wirkt von der Nase bis zum Gaumen sehr trinkanimierend, weich und samtig strukturiert, gut eingebundenes Tannin verfeinert den attraktiven Abgang	3,-	17,-
Blauburger 2013 13,5% vol., trocken Lebhafter Duft nach Zwetschkenkompott und würzigen Komponenten, von Beginn an sehr zupackend, eher kräftige Stilistik, am Gaumen geschmeidig und weich mit guter Substanz	2,80	16,-
Pinot Noir 2012 13,5% vol., trocken In der Nase tief-würzige Aromen nach frischen Waldbeeren und Wildkirschen, am Gaumen finessreich strukturiert, mittlere Tannine, die sehr seidig angelegt sind, Brombeeren im Nachhall	4,90	28,80



– ROTWEINCUVÉES –

	1/8	0,75lt
Cuvée Komptur 2012 Pinot Noir × Merlot 13,5% vol., trocken – <i>Salon Österreich Wein 2015</i> – Duftet nach feinen Röstaromen und dunklen Beeren, schöner Fruchtschmelz, feinmaschige Struktur, am Gaumen enorme Fruchtfülle mitharmonisch eingebundenen, weichen Tanninen	3,80	21,80
Cuvée Colloredo 2012 Cabernet Sauvignon × Merlot 14,0% vol., trocken Von Anfang an konzentriert und saftig, geschmeidiges fruchtsüßes Beerenaroma, beachtlicher Körper, temperamentvolle trinkanimierende Stilistik, mürbe Tanninkonsistenz	4,60	24,80
Cuvée Avus 2011 Blaifränkisch × Zweigelt × Merlot 14,5% vol., trocken – <i>5 von 5 Gläser Gastro Rotweinguide „Wirt & Winzer“ 2015</i> – Eleganter Waldbeerenmix eingehüllt in feinem Mokka-Vanille Aromabogen, mächtiger Körper, die reifen, gut eingebundenen Tannine und die kraftvolle Konstitution ergeben eine tolle Cuvée	5,40	31,50



**– DIVERSE WEINRARITÄTEN
AUS UNSERER VINO THEK –**

Premium Mailberg Grüner Veltliner 2007	1/8	0,75lt 105,00
Premium Mailberg Grüner Veltliner 2008		75,00
Premium Mailberg Grüner Veltliner 2012	7,50	52,00
Premium Mailberg Chardonnay 2008		95,00
Premium Mailberg Chardonnay 2009		75,00
Premium Mailberg Chardonnay 2012	7,50	52,00
Premium Mailberg Riesling 2008		75,00
Premium Mailberg Riesling 2012	7,50	52,00
Cuvée Colloredo 2007		75,00
Cuvée Colloredo 2008		75,00
Cuvée Mailberg 2005	1,5lt	125,00
Weissburgunder Beerenauslese 1972	0,375	195,00

– HAUSGEMACHTE MARMELADE –

Erdbeermarmelade	per Glas	3,80
-------------------------	----------	------



– VERANSTALTUNGEN 2016 –

2. & 3. April 2016, 11:00 - 19:00 Uhr

Weintour Weinviertel

Großes Bottle-Opening mit dem neuen Jahrgang
Verkosten, Plaudern, Genießen...

5. August 2016, 18:00 Uhr

Tafeln

Zwischen Tradition und Moderne in der „Hundschupfen“.
Buchbar über Weinviertel Tourismus.

2. September 2016, 18:00 Uhr

Kulinarik & Chillout Zone

Kulinarischer Genuss in der „Hundschupfen“
und After Wine Party mit DJ Steve Nick

Information & Buchung unter: T: +43 676 84901551, carina.hagn@hagn-weingut.at

Weindomizil Hagn, A-2024 Mailberg 154

Wir geben Ihrer Feier den passenden Geschmack!



– Öffnungszeiten –

Donnerstag 16:00 – 24:00 Uhr

Freitag & Samstag 10:00 – 24:00 Uhr

Sonntag 10:00 – 22:00 Uhr

– Küche –

Donnerstag 16:00 – 22:00 Uhr

Freitag & Samstag 10:00 – 22:00 Uhr

Sonntag 10:00 – 19:30 Uhr

**Haben Sie Ihre Brille vergessen und können die Speisekarte nicht lesen?
Kein Problem! Bei uns erhalten Sie gratis Leihbrillen vom Optiker Lang in verschiedenen Stärken!**



Emmerich Lang GmbH
HOLLABRUNN • STOCKERAU
TULLN

Fragen Sie unsere Mitarbeiter nach dem Zigarrensortiment!

