



## ZUM ANFANGEN

Auf Wunsch servieren wir Ihnen gerne vorab

Butter, Wurzelspeck, Winzer-Müsli,  
Joseph Brot und Stoff-Mundserviette



## VORSPEISEN

Beef Tatar vom Tullnerfelder Rind

mit Wachtel-Spiegelei, Prosciutto-Butter und Joseph Brot



Tatar vom geräucherten Alpenlachs

mit Erdäpfelrösti und Rahmgurken

Lauwarme Schafkäs-Pralinen im Kürbiskernmantel

im Salatbeet mit Joseph Brot

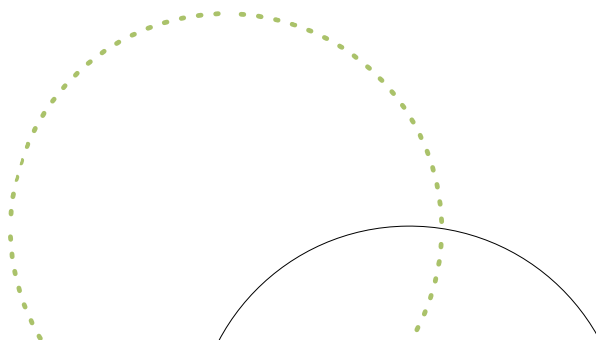


Teigtascherl „Carbonara“

in Knoblauchrahm

Als Vorspeise

Als Hauptgericht





## SUPPEN

Waldviertler Knoblauchrahmsuppe  
mit gerösteten Schwarzbrot-Würfeln

---

Kräftige Rindssuppe  
mit Kräuterfrittaten oder Leberknödel

---

## FÜR „FISCH-VERLIEBTE“

Frisches grätenfreies Karpfenfilet  
vom Kainz aus Waidhofen an der Thaya – Wie die Landschaft, so der Fisch!  
in Butterschmalz gebacken, mit Mayonnaisesalat

---

QUALITÄT  
AUS DER  
REGION

Gebratenes Filet vom Waldland Edel-Wels  
auf hausgemachten Paradeis-Rahmudeln

---



ERFRISCHEND  
ANDERS

Buchinger's Hauslimo - alkoholfrei  
Limette, Minze, Zitrone, Ingwer



## LIEBGEWONNENE WIRTSHAUS-KLASSIKER

**Wiener Schnitzel vom Tullnerfelder Schwein**  
mit Salatteller

---

**Backhenderl vom Steirischen Maishendl**  
mit seinem Ei und Erdäpfel-Vogerlsalat mit Kernöl

---

**Zartrosa Schweinsfilet aus dem Tullnerfeld**  
mit hausgemachten Eierschwammerl-Rahmnudeln

---

**Buchingers Grill-Kotelett vom Tullnerfelder Schwein**  
mit Pfannengemüse, Steak Fries und Kräuterbutter

---

**Gekochtes Tullnerfelder Rind**  
mit Rahmblattspinat, Erdäpfelschmarren,  
Wurzelgemüse, Apfeln und Schnittlauchsoße

---

**Backfleisch vom Tullnerfelder Schulterscherzl**  
mit Erdäpfel-Vogerlsalat und Schnittlauchsoße

---

**Zartrosa Beiried vom Tullnerfelder Rind**  
mit Eierschwammerl-Speckrahmsoße und Erdäpfel-Gratin

---



EB

## ES GEHT AUCH OHNE

Mit Käse überbackene  
Gemüse-Spätzlepfanne  
mit Blattsalat

---

VEGETARISCH

Spinat-Teigtascherl mit Ricotta-Mangoldfülle  
in Paradeis-Rahm

---

## IN DER HITZE DER NACHT

gibt es von Freitag bis Sonntag unsere legendäre Bauernente  
mit Erdäpfelknödeln und Apfelrotkraut.

Jeden Sonntag gibt es den ofenfrischen Krustenbraten  
mit warmem Speckkrautsalat und Erdäpfelknödeln.

FRISCH  
AUS DEM  
OFEN

## EIN FLOTTER DREIER

3 GÄNGE - 3 WEINE - 3<sup>SSIG</sup> EURO

Das Überraschungsmenü mit Weinbegleitung

JEDEN  
DONNERSTAG  
ABEND



## DESSERT

### 3erlei von der Erdbeere

Erdbeer-Topfenroulade

hausgemachtes Erdbeer-Sorbet

marinierte Erdbeeren mit Schlag

---

### Ofenfrischer Schokoladekuchen

mit Vanilleeis und Joghurt-Crumble

---

### Hausgemachtes Nougateis

mit eingemachten Birnen

---

### Warme Waldviertler Mohntorte

mit Schokoladensoße und Schlagobers

---

### Süßes Gspusi

Dessertvariation ab 2 Personen

---

## JEDEN SONNTAG . . .

Gibt's ein Drei-Gänge-Menü

Köstlich - Kreativ - Preiswert .



FREE  
WLAN