


HIER BEGINNT DER GENUSS

Was es bei uns gibt: Saisonales, Regionales und manchmal etwas von weiter her. Lebensmittel, von denen wir wissen, woher sie kommen, und die wir guten Gewissens auf Ihren Teller legen. Dass beim Buchinger alles „handmade“ ist, versteht sich von selbst.



VORSPEISEN

Beef Tatar vom Tullnerfelder Rind
mit Wachtel-Spiegelei, Butter und Joseph Brot

 € 12,80

Lauwarme Schafkäs-Pralinen im Kürbiskernmantel
im Salatbeet mit Joseph Brot

 € 8,80

SUPPEN

Waldviertler Knoblauchrahmsuppe
mit gerösteten Schwarzbrot-Würfeln

€ 4,00

Kräftige Rindssuppe
mit Kräuterfrittaten oder Leberknödel

€ 4,00

Pastinaken-Cremesuppe
mit sautierten Eierschwammerln

€ 4,30

LIEBGEWONNENE WIRTSHAUS-KLASSIKER

Wiener Schnitzel vom Tullnerfelder Schwein
mit Salatteller

€ 11,60

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

€ 14,20

Cevapcici
mit Potato Chips und Salatteller

€ 12,50

Zartrosa Beiriedschnitte vom NÖ Genuss Rind
mit Eierschwammerl-Speckrahmsouße
und gebackenen Erdäpfelnockerln

€ 20,40

Buchingers Grill-Kotelett vom Tullnerfelder Schwein
mit Pfannengemüse, Potato chips und Kräuterbutter

€ 15,20

Gekochtes Tullnerfelder Rind
mit Rahmblattspinat, Erdäpfelschmarren,
Wurzelgemüse, Apfelkren und Schnittlauchsoße

€ 17,70

Backfleisch vom Tullnerfelder Schulterscherz
mit Erdäpfel-Vogerlsalat und Schnittlauchsoße

€ 15,50

Ofenfrische Bauernente
mit Apfelrotkraut und Erdäpfelknödel

€ 18,50

Wildschweinbraten
vom heimischen Wildschwein
mit Serviettenknödel und Preiselbeerbirne



€ 16,00

FÜR „FISCH-VERLIEBTE“

Frisches grätenfreies Karpfenfilet

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

€ 17,50

Gebratenes heimisches Zanderfilet
auf hausgemachten Eierschwammerl-Rahmnudeln

€ 17,00

ES GEHT AUCH OHNE

Eierschwammerl-Rahmsouße
mit Serviettenknödel

€ 15,40

Teigtascherl mit Burratafülle
in Paradeis-Rahm mit Wildkräutern

€ 14,50

DESSERT

Schwarzwälder-Erdbeertorte

€ 4,80

Ofenfrischer Schokoladekuchen
mit hausgemachtem Vanilleeis und Joghurt-Crumble

€ 8,80

Hausgemachtes Nougateis
mit eingemachten Birnen

€ 8,20

Warme Waldviertler Mohntorte
mit Schokoladensoße und Schlagobers

€ 5,20

Süßes Gspusi

Dessertvariation ab 2 Personen

pro Person € 7,00

HIER BEGINNT DER GENUSS

Was es bei uns gibt: Saisonales, Regionales und manchmal etwas von weiter her. Lebensmittel, von denen wir wissen, woher sie kommen, und die wir guten Gewissens auf Ihren Teller legen. Dass beim Buchinger alles „handmade“ ist, versteht sich von selbst.



VON VORN HEREIN

Prosecco Colli Nobili – einfach so oder mit was drinn	0,1 l	€ 3,80
Winzersekt	0,1 l	€ 4,40

LIEBER GAST

Gerne servieren wir Ihnen die gewünschten Getränke auch mit Leitungswasser gemischt. Wir bitten um Ihr Verständnis, dass wir für diesen Service einen geringen Kostenersatz in Rechnung stellen. Dieser dient als Beitrag zum Personalaufwand, Energie und sonstigen Betriebskosten Ihres Wirtes, die unabhängig vom reinen Warenwert Ihrer Bestellung anfallen.

LIMONADEN & FRUCHTSÄFTE

Almdudler, Frucade, Orangensaft	0,3 l	€ 2,80
Tirola Kola, Tirola Kola light	0,3 l	€ 3,00
Eistee – fuzetea Lemongras	0,25 l	€ 2,80
Natur-Fruchtsäfte vom Göthans aus Missingdorf		
Apfelsaft naturtrüb, Apfel-Johannisbeersaft	0,33 l	€ 3,00
Marillennektar	0,33 l	€ 3,10
Weißer Traubensaft vom Haslinger aus Harmannsdorf	0,33 l	€ 3,00
Mineralwasser von Vöslauer „mit oder ohne“	0,33 l	€ 2,20



EDELBRÄNDE & LIKÖRE VON HÄMMERLE



Marille, Williams, Himbeerbrand	2 cl	€ 4,40
Holunder, Vogelbeere	2 cl	€ 5,50
Herzstück Mispel	2 cl	€ 14,00
Privat Reserve Muskateller – Jhg. 2011	2 cl	€ 14,00
Liköre – Marille, Haselnuss, Heidelbeer, Mirtillo	2 cl	€ 3,50

BIER



Goldfassl Spezial vom Fass	0,3 l	€ 3,30	0,5 l	€ 3,80
Rotes Zwickl vom Fass	0,3 l	€ 3,40	0,5 l	€ 3,90
Dangl Märzen vom Fass	0,3 l	€ 3,40	0,5 l	€ 3,90
Null Komma Josef – alkoholfrei / Citrus Radler			0,3 l	€ 3,30
Schneider Weisse			0,5 l	€ 4,00

KAFFEE & TEE von Sonnentor



kl. Mocca / Brauner	Tasse	€ 2,40
gr. Mocca / Brauner	Tasse	€ 3,70
Verlängerter / Wiener Melange	Tasse	€ 2,90
Capuccino / Häferlkaffee	Häferl	€ 3,60
Heiße Schokolade / Latte Macchiato	Häferl	€ 3,60
Darjeeling-Bio Schwarztee / Grüner Tee-Bio Luo Chun	Kanne	€ 2,90
Naschen vom Obstkorb – Bio Fruchtteteemischung	Kanne	€ 2,90
Barfuss durch die Wiese – Bio Kräuterteemischung	Kanne	€ 2,90

UNSERE TOPWEINE GLASWEISE



Kamptal DAC 2019 Weingut Wolf - Reith	€ 4,00
Grüner Veltliner Smaragd 2017 Ried Silberbichl Weingut Jakob Buchinger - Mauternbach	€ 4,20
Sauvignon Blanc 2018 Weingut Ecker - Grafenberg	€ 4,00
Gelber Muskateller 2019 Weingut Pass - Etmannsdorf	€ 4,20
Chardonnay 2018 Winzerhof Krottendorfer - Straning	€ 4,00
Riesling 2018 Weingut Beyer - Röschitz	€ 3,90
Zweigelt 2015 Malteser Ritterorden - Mailberg	€ 3,90
St. Laurent 2017 Weingut Zantho - Andau	€ 4,20
Blauburger 2017 Weingut Leo Krottendorfer - Röschitz	€ 4,10
Big John 2017 Weingut Scheiblhofer - Andau	€ 4,60
Affogato Kleiner Espresso mit hausgemachtem Vanilleeis	€ 3,20



IN DER HITZE DER NACHT

12 STUNDEN SCHONEND BEI NIEDERTEMPERATUR GEBRATEN

gibt es täglich unsere legendäre Bauernente mit Erdäpfelknödeln und Apfelrotkraut.

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

