

Wer Rechtsschreibfähler findet,
darf sie behalten



FREE
WLAN



DAS
WIRTS
HAUS

HIER BEGINNT DER GENUSS

Was es bei und 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.

WAS ESSEN WIR HEUTE?

WOCHE
35

Unsere besondere Tagesempfehlung für heute

Wie
zhaus

Backhenderl vom ½ Steirischen Maishendl
mit seinem Ei und Erdäpfel-Vogerlsalat 21,50

Rehbraten vom heimischen Wild
mit Preiselbeer-Birne und Serviettenknödel 21,60

Eierschwammerl-Rahmsoße
mit Serviettenknödel 17,80

Im ganzen gebratener Bachsaibling
mit Petersilerdäpfel und Blattsalat 24,50



DESSERTS

Nutella-Schnitte 5,80

Lauwarme Topfen-Tarte
mit hausgemachtem Marillenröster 7,30

Warmer Schoko-Brownie
mit hausgemachtem Bourbon-Vanilleeis 9,80

Hausgemachtes Nougateis
mit eingelegten Birnen 11,50

Handgewuzelte Waldviertler Mohnnudeln
mit hausgemachtem Marillenröster 9,80

Süßes Gspusi
Dessertvariation ab 2 Personen pro Person 10,20



Affogato
Kleiner Espresso mit hausgemachtem Vanilleeis 5,20

ERFRISCHEND
ANDERS
HAUSLIMO
4,30

Wer Rechtsschreibfähler findet, darf sie behalten



FREE
WLAN

ZUM ANFANGEN

Auf Wunsch servieren wir Ihnen gerne vorab

Butter, Wurzelspeck, Winzer-Müsli und Joseph Brot /Person 7,20



VORSPEISEN

Beef Tatar vom Tullnerfelder Rind

mit Wachtel-Spiegelei, Butter und Joseph Brot 15,00

Hausgebeizte Lachsforelle

mit Dill-Senfsoße und Brioche-Toast 14,20

Veganes Tatar „ohne Beef“

mit Oliven, Kirschkapern und Joseph Brot 14,50

Vorspeisen-Salatteller 7,60

SUPPEN

Kukuruz-Ricotta-Rahmsuppe „unbedingt probieren“ 6,50

Kräftige Rindssuppe

mit Kräuterfrittaten oder Leberknödel 5,90

LIEBGEWONNENE WIRTSCHAUS-KLASSIKER

Täglich Ofenfrische ½ Bauernente „11 Std. Niedertemperatur gebraten“

mit Apfelrotkraut und Erdäpfelknödel 26,20

Wiener Schnitzel vom Tullnerfelder Schwein

mit einer bunten Schüssel Salat 15,20

Buchingers Grill-Kotelett vom Tullnerfelder Schwein

mit Pfannengemüse, Potato Chips und Kräuterbutter 19,80

Gekochtes Tullnerfelder Rind

mit Semmelkren und Wurzelgemüse 21,-

Kalbs-Rahmgulasch mit Butter-Spätzle 19,60

vom Kainz aus Waidhofen an der Thaya - Wie die Landschaft, so der Fisch!

Frisches grätenfreies Karpfenfilet auf serbische Art

mit Speck-Erdäpfel und Knoblauchbutter 22,80

Gebratenes heimisches Zanderfilet

auf hausgemachten Paradeis-Rahmnudeln 22,20

Cremiges Steinpilz-Zartweizenrisotto

mit Grillgemüse und einer Schüssel Blattsalat 15,50

Vegane Spaghetti Bolognese mit einer Schüssel Blattsalat 15,20

QUALITÄT
AUS DER
REGION



FREE
WLAN

Wer Rechtsschreibfähler findet,
darf sie behalten

 Like us on
Facebook


BUCHINGER DAS
WIRTS
HAUS

MERCI CHERIE

Die besondere Art Freude zu schenken.
Wenn Sie sich und ihrem liebsten Menschen
nicht nur eine Freude bereiten, sondern sich
richtig verwöhnen lassen wollen.
Ein romantisch dekoriertes Tisch, ein exquisites,
für Sie kreiertes 5-Gänge-Menü
inklusive Aperitif und ausgesuchte Weine erwarten Sie,



AUCH ALS
GUTSCHEIN
ERHÄLTICH

GROSSARTIG, ROMANTISCH, UNVERGESSLICH

DAS CANDLE LIGHT DINNER DER BESONDEREN ART

EIN FLOTTER DREIER

3 GÄNGE - 3 WEINE - 33^{SSIG} 33 EURO

Das Überraschungsmenü mit Weinbegleitung

JEDEN
DONNERSTAGABEND
AUF VORBESTELLUNG

IN DER HITZE DER NACHT

11 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.

FRISCH
AUS DEM
OFEN