

FREE
WLAN

Wer Rechtsschreibfähler findet,
darf sie behalten



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.

WAS ESSEN WIR HEUTE?

Unsere besondere Empfehlung für heute

Laut Gault Millau 2025 „Die Beste des Landes“

Ofenfrische ½ Bauernente „11 Std. Niedertemperatur gebraten“
mit Apfelrotkraut und Erdäpfelknödel 26,80

Entrecote „Cafe de Paris“

Zartrosa Beiriedschnitte vom NÖ Genuss Rind
gratiniert mit der Königin der Kräuterbutter
mit Potato Chips 26,50

Rinderbraten vom NÖ Genuss Rind

mit Serviettenknödel und Preiselbeer-Birne 21,80

Gebackene Kalbsleber

mit Erdäpfel-Vogerlsalat und Soße Remoulade 20,20

Backhenderl vom ½ steirischen Maishendl

mit seinem Ei und Erdäpfel-Vogerlsalat 23,80

Kalbsrahmbeuschel mit Serviettenknödel

Als Hauptspeise 18,60

Als Vorspeise 11,20

Vegane Tagliatelle Aglio e Olio „Köstliche Einfachheit aus Italien“

mit Olivenöl, Knoblauch und Petersilie 15,00

DESSERTS

Lauwarmer Schoko-Brownie

mit hausgemachtem Bourbon-Vanilleeis 8,50

Warme Waldviertler Mohn torte

mit Schokoladensoße und Schlagobers 6,90

Tiramisu im Glas 7,00

Opas hausgemachte Cremeschnitte 5,80

Süßes Gspusi

Dessertvariation ab 2 Personen pro Person 11,50

Affogato

Kleiner Espresso mit hausgemachtem Bourbon-Vanilleeis 5,50

WOCHE
10/11

QUALITÄT
AUS DER
REGION

IMMER AM
LAUFENDEN
BLEIBEN



MIT
UNSEREM
WHATSAPP
CHANNEL



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 7,50



VORSPEISEN



Beef Tatar vom Tullnerfelder Rind
mit Wachtel-Spiegelei, Butter und Joseph Brot 16,50



Lauwarme Schafkäs-Pralinen im Kürbiskernmantel
im Blattsalat-Beet mit geschmolzenen Kirschtomaten und Joseph Brot 11,50

Tatar vom Räucherlachs
mit Erdäpfelrösti, Rahmgurken und Forellen-Kaviarcreme 13,50



Veganes Tatar „ohne Beef“
mit Oliven, Kirschkapern und Joseph Brot 14,90

SUPPEN

Kräftige Rindssuppe
mit Kräuterfrittaten oder Leberknödel 5,90

Waldviertler Knoblauchrahmsuppe
mit gerösteten Schwarzbrot-Würfeln 6,20

LIEBGEWONNENE WIRTSHAUS-KLASSIKER

Wiener Schnitzel vom Tullnerfelder Schwein
mit einer bunten Schüssel Salat 16,10



Gebratenes Supreme vom Steirischen Maishendl
mit hausgemachten Parmesan-Rahmnudeln 23,10

Buchingers Grill-Kotelett vom Tullnerfelder Schwein
mit Pfannengemüse, Potato Chips und Kräuterbutter 22,50



Gekochtes Tullnerfelder Rind
mit Rahmblattspinat, Erdäpfelschmarren,
Schnittlauchsoße und Apfelkren 26,50

Von Doris Wasserburger aus Strass
Ricotta-Spinat Teigtascherl
in Asmonte-Rahmsoße 18,80



Vom Kainz aus Waidhofen an der Thaya - Wie die Landschaft, so der Fisch!
Frisches grätenfreies Karpfenfilet
in Butterschmalz gebacken, mit Erdäpfel-Mayonnaisesalat 23,80

Lachs-Rahmnudeln
mit hausgemachten Fettuccine und frischem Ruccola 22,80

QUALITÄT
AUS DER
REGION

FREE
WLAN

Wer Rechtsschreibfähler findet,
darf sie behalten



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 - 36^{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