

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

Zartrosa Beiriedschnitte vom NÖ Genuss Rind
mit Bärlauch-Rahmerdäpfel 26,70

Gebackene Kalbsleber
mit Erdäpfel-Vogerlsalat und Soße Remoulade 20,20

Backhenderl vom ½ steirischen Maishendl
mit seinem Ei und Erdäpfel-Vogerlsalat 23,90

Hirn mit Ei
mit Petersilerdäpfel oder Joseph Brot
und Blattsalat 17,80

Veganes Steinpilz-Zartweizenrisotto
mit Pfannengemüse 23,20

DESSERTS

Lauwarmer Schoko-Brownie
mit hausgemachtem Bourbon-Vanilleeis 8,50

Warme Waldviertler Mohntorte
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
11/12

QUALITÄT
AUS DER
REGION

IMMER AM
LAUFENDEN
BLEIBEN



MIT
UNSEREM
WHATSAPP
CHANNEL

ZUM ANFANGEN

FREE
WLAN

Wer Rechtsschreibfähler findet, darf sie behalten



BUCHINGER
DAS
WIRTS
HAUS

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



Schafkäs-Gupferl von den Waldviertler Käsemachern

auf Bunten Blattsalaten und Kräutern,
mit Bärlauchpesto und Joseph Brot 13,10

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 Rindsuppe

mit Kräuterfrittaten oder Leberknödel 5,90

Bärlauch-Ricotta-Rahmsuppe - die müsst ihr probieren

mit gebackenem Blunznradl 6,80

LIEBGEWONNENE WIRTSHAUS-KLASSIKER

Wiener Schnitzel vom Tullnerfelder Schwein

mit einer bunten Schüssel Salat 16,20



Gebratenes Supreme vom Steirischen Maishendl

mit hausgemachten Bärlauch-Rahmfettuccine 23,20

Buchingers Grill-Kotelett vom Tullnerfelder Schwein

mit Pfannengemüse, Potato Chips und Kräuterbutter 22,60

Wie
zhaus

Backfleisch vom Tullnerfelder Rind

mit Erdäpfel-Vogerlsalat und Schnittlauchsoße 19,80

Von Doris Wasserburger aus Strass

Ricotta-Spinat Teigtascherl

in Bärlauch-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