

FREE
WLAN

Wer Rechtsschreibfähler findet,
darf sie behalten



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?

Unsere besondere Empfehlung für heute

Wie
zhaus

Enten-Einmachsuppe - die müsst ihr probieren
mit Bröselknödel 6,80

Gault Millau

Laut Gault Millau 2025 „Die Beste des Landes“
Ofenfrische ½ Bauernente “11 Std. Niedertemperatur gebraten“
mit Apfelrotkraut und Erdäpfelknödel 26,20

Backhenderl vom ½ steirischen Maishendl
mit seinem Ei und Erdäpfel-Vogerlsalat 21,80

GÄSTE-TESTURTEIL:
SEHR GEIL

Steirisches Wurzelfleisch
von der Tullnerfelder Schweinsschulter
mit Wurzelgemüse und Erdäpfel 18,80

VEGAN

Gebratener Igel-Stachelbart-Pilz
auf Paprika-Rahmnudeln 20,50



WOCHE
11/12

QUALITÄT
AUS DER
REGION

DESSERTS

Omi backt!

Ofenfrischer Schokoladekuchen medium (15 Minuten Vorfreude)
mit hausgemachtem Bourbon-Vanilleeis und Joghurt-Crumble 11,50

Handwuzelte Waldviertler Mohnnudeln
mit hausgemachtem Zwetschkenröster 11,20

Lauwarme Topfen-Tarte mit Waldbeerröster 7,30

Süßes Gspusi

Dessertvariation ab 2 Personen pro Person 11,00

Affogato

Kleiner Espresso mit hausgemachtem Bourbon-Vanilleeis 5,40



IMMER AM
LAUFENDEN
BLEIBEN

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

Pult Pork auf Crunchy-Erdäpfelrösti
mit Wasabi-Dip und Cole slaw 13,20



Räucherlachs-Mousse
mit Forellen-Kaviar und Joseph Brot 11,50



Veganes Tatar „ohne Beef“
mit Oliven, Kirschkapern und Joseph Brot 14,50

SUPPEN

Waldviertler Knoblauchrahmsuppe
mit gerösteten Schwarzbrot-Würfeln 5,90

Kräftige Rindssuppe
mit Kräuterfrittaten oder Leberknödel 5,90

LIEBGEWONNENE WIRTSHAUS-KLASSIKER

Wiener Schnitzel vom Tullnerfelder Schwein
mit einer bunten Schüssel Salat 15,80

Wie
zhaus

Rahm-Ragout vom WV Damhirsch
mit Serviettenknödel und Preiselbeer-Birne 21,80

Buchingers Grill-Kotelett vom Tullnerfelder Schwein
mit Pfannengemüse, Potato Chips und Kräuterbutter 20,50

GASTE-TESTURTEIL:
SEHR GEIL

Antn-Schmarren
pikantes Enten-Erdäpfelgröstl mit warmem Speckkrautsalat 19,20

Backfleisch vom Tullnerfelder Rind
mit Erdäpfel-Vogelssalat und Schnittlauchsoße 19,80



Vom Kainz aus Waidhofen an der Thaya - Wie die Landschaft, so der Fisch!
Frisches grätenfreies Karpfenfilet
in Butterschmalz gebacken, mit Erdäpfel-Mayonnaisesalat 23,50

Gebratenes Zanderfilet
auf hausgemachten Paradeis-Rahmgnocchetti 24,00

Cremiges Steinpilz-Zartweizenrisotto
mit Grillgemüse und einer Schüssel Blattsalat 16,20



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