

Wer Rechtsschreibfähler findet, darf sie behalten





HIER BEGINOT 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



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



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



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



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





WOCHE

DESSERTS



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

Handgwuzelte 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



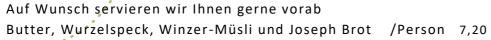




Wer Rechtsschreibfähler findet, darf sie behalten









UORSPEISEN

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



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



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



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

Backfleisch vom Tullnerfelder Rind mit Erdäpfel-Vogerlsalat 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





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 dekorierter Tisch, ein exquisites, für Sie kreiertes 5-Gänge-Menü

inklusive Aperitif und ausgesuchte Weine erwarten Sie,

GROSSARTIG, ROMANTISCH, UNUERGESSLICH

DAS CANDLE LIGHT DINNER DER BESONDEREN ART

EIN FLOTTER DREIER

3 GÄNGE - 3 WEINE - 33₅₅₁₆33 EURO

Das Überraschungsmenü mit Weinbegleitung



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.

