

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



**Bärlauch-Ricotta-Rahmsuppe** - die müsst ihr probieren mit gerösteten Pinienkernen 6,50



Laut Gault Millau 2025 „**Die Beste des Landes**“

**Ofenfrische ½ Bauernente** „11 Std. Niedertemperatur gebraten“ mit Apfelrotkraut und Erdäpfelknödel 26,20

**Supreme vom steirischen Maishendl**

mit hausgemachten Parmesan-Rhmnudeln und Bärlauchsoße 21,60



**Zartrosa Beiriedschnitte vom NÖ Genuss Rind** mit Bärlauch-Rahmerdäpfel 26,50

**Im ganzen gebratener Bachsaibling**

mit Petersilerdäpfel und reichlich Blattsalat 25,00



**Veganes Gemüse-Curry** auf Basmati-Reis 16,50

## DESSERTS

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

**Opas hausgemachte Cremeschnitte** 5,80



**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

WOCHE  
13/14

QUALITÄT  
AUS DER  
REGION



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



**Tomaten-Bärlauch-Törtchen**  
mit Blätterteig und Joseph Brot 13,00



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

## SUPPEN

**Kräftige Rindssuppe**  
mit Kräuterfrittaten oder Leberknödel 5,90

## LIEBGEWONNENE WIRTSHAUS-KLASSIKER

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



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



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

**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 cremigem Bärlauch-Risotto 24,00



Von Doris Wasserburger aus Strass  
**Bärlauch-Ricotta-Teigtascherl**  
in Asmonte-Rahmsoße 17,80



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<sup>SSIG</sup> 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