

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 Zwiebelrostbraten

von der Beiriedschnitte vom NÖ Genuss Rind
mit Braterdäpfel und Röstzwiebel 26,80



Berner Schnitzel

Gegrilltes Schweinsschnitzel vom Tullnerfelder Schwein
mit Selchfleisch und Käse überbacken,
dazu Erdäpfellaibchen und Salatteller 22,40



Kalbsrahmbeuschel mit Serviettenknödel

Als Hauptspeise 18,60 Als Vorspeise 11,20

Rahm-Schinkenfleckerl

mit Gurkensalat 14,80



Vegane Tagliatelle

in Bärlauchsoße 14,00

DESSERTS

Lauwarmer Schoko-Brownie

mit hausgemachtem Bourbon-Vanilleeis 8,50



Warme Waldviertler Mohntorte

mit Schokoladensoße und Schlagobers 6,90

Tiramisu im Glas 7,00

Schokoladenmousse

mit Waldbeerenröster im Glas 7,80

Süßes Gspusi

Dessertvariation ab 2 Personen pro Person 11,50



Affogato

Kleiner Espresso mit hausgemachtem Bourbon-Vanilleeis 5,50

WOCHE
16/17

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



Gekräutertes Roastbeef vom NÖ Genussrind
mit Soße Remoulade und Joseph Brot 14,60



Schafkäs-Gupferl von den Waldviertler Käsemachern
auf Bunten Sommersalaten,
mit Bärlauchpesto und Joseph Brot 13,40



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

Veganes Tatar „ohne Beef“
mit Oliven, Kirschkapern und Joseph Brot 15,40

SUPPEN

Kräftige Rindssuppe
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 16,10



Thai-Curry vom steirischen Maishendl „ohne scharf“
mit Basmatireis 19,20

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



Backfleisch vom Tullnerfelder Rind
mit Erdäpfel-Vogerlsalat und Schnittlauchsoße 21,20

Von Doris Wasserburger aus Strass
Trüffel-Ricotta Teigtascherl
in Asmonte-Trüffel-Rahmsoße 19,80



Vom Kainz aus Waidhofen an der Thaya - Wie die Landschaft, so der Fisch!



Frisches grätenfreies Karpfenfilet
in Butterschmalz gebacken, mit Erdäpfel-Mayonnaisesalat 23,80

Gebratenes Zanderfilet
auf hausgemachten Paradeis-Rahmgnocchetti 24,70

QUALITÄT
AUS DER
REGION

FREE
WLAN

Wer Rechtsschreibfähler findet,
darf sie behalten



OB

BUCHHOFER
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 - 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