

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

Wia
zhaus

Waldviertler Sauerrahmsuppe - die müsst ihr probieren
mit Erdäpfel 6,50

Gault Millau

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

Antn-Schmarren

pikantes Enten-Erdäpfelgröstl mit warmem Speckkrautsalat 18,20

Backfleisch vom Tullnerfelder Rind

mit Erdäpfel-Vogerlsalat und Schnittlauchsoße 19,80

VEGAN

Veganes Gemüse-Curry

mit Basmatireis 14,80

DESSERTS

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

Omi back!

Zerlei vom hausgemachten Eierlikör

Schnitte & Stamperl 8,60

Opas hausgemachte Cremeschnitte 5,80

Süßes Gspusi

Dessertvariation ab 2 Personen pro Person 10,20



Affogato

Kleiner Espresso mit hausgemachtem Bourbon-Vanilleeis 5,20

WOCHE
2

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



Beef Tatar vom Tullnerfelder Rind

mit Wachtel-Spiegelei, Butter und Joseph Brot 15,00

Tatar vom geräucherten Alpenlachs

mit Erdäpfelrösti, Rahmgurken und Forellen-Kaviarcreme 12,80



Lauwarme Schafkäs-Pralinen im Kürbiskernmantel

im Blattsalat-Beet mit geschmolzenen Kirschtomaten und Joseph Brot 10,60

SUPPEN

Kräftige Rindssuppe

mit Kräuterfrittaten oder Leberknödel 5,90

LIEBGEWONNENE WIRTSHAUS-KLASSIKER

Wiener Schnitzel vom Tullnerfelder Schwein

mit einer bunten Schüssel Salat 15,80



Backhenderl vom ½ steirischen Maishendl

mit seinem Ei und Erdäpfel-Vogel Salat 21,80

Buchingers Grill-Kotelett vom Tullnerfelder Schwein

mit Pfannengemüse, Potato Chips und Kräuterbutter 20,50

Gekochtes Tullnerfelder Rind

mit Semmelkren und Wurzel-Gemüse 22,80



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 heimisches Zanderfilet

auf hausgemachten Paradeis-Rahmgnocchetti 24,00

Von Doris Wasserburger aus Strass

Rosmarien-Schafkäs-Teigtascherl

in Gemüse-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^{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