

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



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 22,20



Veganes Zartweizenrisotto

mit gebratenem Igel-Stachelbart-Pilz 23,20



WOCHE
2/3

QUALITÄT
AUS DER
REGION

DESSERTS

Ofenfrischer Schokoladekuchen medium (15 Minuten Vorfreude)
mit hausgemachtem Bourbon-Vanilleeis und Joghurt-Crumble 11,70



Warme Waldviertler Mohn torte

mit Schokoladensoße und Schlagobers 6,90

Klassische Grießflammerie

mit Waldbeerenröster 8,80

Opas hausgemachte Cremeschnitte 5,80

Süßes Gspusi

Dessertvariation ab 2 Personen pro Person 11,50

Affogato

Kleiner Espresso mit hausgemachtem Bourbon-Vanilleeis 5,50



IMMER AM
LAUFENDEN
BLEIBEN

MIT
UNSEREM
WHATSAPP
CHANNEL

FREE
WLAN

Wer Rechtsschreibfähler findet, darf sie behalten



ZUM ANFANGEN



Auf Wunsch servieren wir Ihnen gerne vorab
Butter, Wurzelspeck, Winzer-Müsli und Joseph Brot /Person 7,50

VORSPEISEN



Beef Tatar vom Tullnerfelder Rind
mit Wachtel-Spiegelei, Butter und Joseph Brot 16,50

Lauwarme Schafkäs-Pralinen im Kürbiskernmantel
im Blattsalat-Beet mit geschmolzenen Kirschtomaten und Joseph Brot 11,50



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

Veganes Tatar „ohne Beef“
mit Oliven, Kirschkapern und Joseph Brot 14,90

SUPPEN

Kräftige Rindssuppe
mit Kräuterfrittaten oder Leberknödel 5,90

Rote Paprika-Ricotta-Rahmsuppe - die müsst ihr probieren
mit Chorizo 6,80

LIEBGEWONNENE WIRTSCHAUS-KLASSIKER

Wie
zhaus

Wiener Schnitzel vom Tullnerfelder Schwein
mit einer bunten Schüssel Salat 16,10

Backhenderl vom ½ Steirischen Maishendl
mit seinem Ei und Erdäpfel-Vogelersalat 23,80

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

GÄSTE-TESTURTEIL:
SEHR GEIL

Gekochtes Tullnerfelder Rind
mit Semmelkren, Wurzelgemüse
und Schnittlauchsoße 26,50

Von Doris Wasserburger aus Strass
Zitronen-Ricotta Teigtascherl
in Gemüse-Rahmsoße 18,80



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 Antipasti-Rahmgnocchetti 24,70

QUALITÄT
AUS DER
REGION

FREE
WLAN

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 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