

FREE  
WLAN

# Wer Rechtsschreifähler findet, darf sie behalten

 Like us on  
Facebook



## 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



**Warmer Waldviertler Mohntorte**  
mit Schokoladensoße und Schlagobers 6,90

IMMER AM  
LAUFENDEN  
BLEIBEN

**Klassische Grießflammerie**  
mit Waldbeerenröster 8,80

MIT  
UNSEREM  
WHATSAPP  
CHANNEL

**Opas hausgemachte Cremeschnitte** 5,80



**Süßes Gspusi**  
Dessertvariation ab 2 Personen pro Person 11,50

#### Affogato

Kleiner Espresso mit hausgemachtem Bourbon-Vanilleeis 5,50

FREE  
WLAN

# Wer Rechtsschreifähler findet, durf 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 Schafkäse-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 WIRTSHAUS-KLASSIKER



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



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

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

**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



FREE  
WLAN

Wer Rechtsschreifähler findet,  
durf sie behalten

 Like us on  
Facebook



BUCHHÄGER  
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 dekorerter Tisch, ein exquisites,  
für Sie kreiertes 5-Gänge-Menü  
inklusive Aperitif und ausgesuchte Weine erwarten Sie.



AUCH ALS  
GUTSCHEIN  
ERHÄLTLICH

GROSSARTIG, ROMANTISCH, UNVERGESSLICH  
DAS CANDLE LIGHT DINNER DER BESONDEREN ART

EIN FLOTTER DREIER  
3 GÄNGE - 3 WEINE - 36<sup>SSIG</sup>33 EURO

Das Überraschungsmenü mit Weinbegleitung

JEDEN  
DONNERSTAGABEND  
AUF VORBESTELLUNG

IN DER HITZE DER NACHT

11 STUNDEN SCHONEND BEI NIEDERTEMPERATUR GEBRÄTEN

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