

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

Getrübte Spargel-Cremesuppe 6,90

Laut Gault Millau 2025 „Die Beste des Landes“

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

Marchfelder Festtagsschnitzel

gebratene steirische Maishendlbrust, mit Spargel belegt
und mit Schinken und Mozzarella überbacken,
dazu Basilikumsoße und Petersilerdäpfel 22,50

Spargel-Cordon bleu in der Panko-Panade

mit Soße Remoulade und Blattsalat 20,50

Marchfelder Solo-Spargel mit oder ohne Prosciutto

gratiniert mit Soße Hollandaise, dazu Petersilerdäpfel 20,20

Geschmorte Kalbsbackerl vom Donauland Kalb

mit Erdäpfelpüree und grünem Spargel 24,30

Gebratener Igel-Stachelbart-Pilz

auf Spargel-Rahmnudeln 20,50



DESSERTS

Warmer Schoko-Brownie

mit hausgemachtem Bourbon-Vanilleeis 9,80

Opas hausgemachte Cremeschnitte 5,80

Frozen Erdbeer-Joghurt 4,80

Süßes Gspusi

Dessertvariation ab 2 Personen pro Person 11,00

Affogato

Kleiner Espresso mit hausgemachtem Bourbon-Vanilleeis 5,40

WOCHE
21/22

QUALITÄT
AUS DER
REGION



IMMER AM
LAUFENDEN
BLEIBEN

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 7,20

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



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



Cevapcici
mit Potato Chips und Ajvar-Frischkäse-Dip 15,20



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 hausgemachten Paradeis-Rahmgnocchetti 24,00



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

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 - 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