

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



Waldviertler Sauerrahmsuppe - die müsst ihr probieren
mit sautierten Eierschwammerln 6,50



Laut Gault Millau 2025 „Die Beste des Landes“

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



Zartrosa Beiriedschnitte vom NÖ Genuss Rind
in Eierschwammerl-Speckrahmsoße
mit getrüffelem Erdäpfelpüree 26,50



Hirsch-Rahmragout vom heimischen Wild
mit Serviettenknödel und Preiselbeer-Birne 21,80



Eierschwammerl-Rahmsoße
mit Serviettenknödel 20,50

Vegane gefüllte Tortillia Wrap „mexican-style - ohne scharf”
mit Salat Bolowe 16,20
Optional: mit Mozzarella überbacken +3,00

WOCHE
23/24

QUALITÄT
AUS DER
REGION

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



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



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



Cordon bleu vom Tullnerfelder Schwein
gefüllt mit Schinken und Cheddar-Käse,
mit einer bunten Schüssel Salat 19,20

Backhendl vom ½ Steirischen Maishendl
mit seinem Ei und Erdäpfel-Vogerlsalat 21,80



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



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