

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

Gebratenes Supreme vom Steirischen Maishendl
auf cremige hausgemachten Asmonte-Rahmudeln 23,20

Zartrosa Beiriedschnitte vom NÖ Genussrind
in Eierschwammerl-Speckrahmsoße
mit gebackenen Erdäpfelnockerln 27,60

Eierschwammerl-Rehragout vom W4 Maibock
mit Serviettenknödel und Preiselbeer-Birne 22,20

Eierschwammerl-Rahmsoße
mit Serviettenknödel 23,80

Veganes Eierschwammerl-Erdäpfel-Gemüsegrösti
mit getrüffeltem Blattsalat 17,10

DESSERTS

Lauwarmer Schoko-Brownie
mit hausgemachtem Bourbon-Vanilleeis 8,50

Warme Waldviertler Mohntorte
mit Schokoladensoße und Schlagobers 6,90

Zitronen-Tiramisu im Glas 8,20

Marillen-Topfenknödl - Gib uns 20 Minuten Zeit 
mit Butterbrösel und Marillentröster 9,20

Süßes Gspusi
Dessertvariation ab 2 Personen pro Person 11,50

Affogato
Kleiner Espresso mit hausgemachtem Bourbon-Vanilleeis 5,50

WOCHE
28/29

QUALITÄT
AUS DER
REGION



MIT
UNSEREM
WHATSAPP
CHANNEL



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 7,50

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 Räucherlachs
mit Erdäpfelrösti, Rahmgurken und Forellen-Kaviarcreme 13,50



Veganes Tatar „ohne Beef“
mit Oliven, Kirschkapern und Joseph Brot 17,40

SUPPEN

Kräftige Rindssuppe
mit Kräuterfrittaten oder Leberknödel 5,90

Waldviertler Knoblauchrahmsuppe
mit gerösteten Schwarzbrot-Würfeln 6,20

LIEBGEWONNENE WIRTSHAUS-KLASSIKER

Wia
zhaus

Wiener Schnitzel vom Tullnerfelder Schwein
mit einer bunten Schüssel Salat 16,20

Buchingers Grill-Kotelett vom Tullnerfelder Schwein
mit Pfannengemüse, Potato Chips und Kräuterbutter 22,60

GÄSTE-FESTURTEIL:
SEHR GEIL

Backfleisch vom Tullnerfelder Rind
mit Erdäpfel-Vogerlsalat und Schnittlauchsoße 21,40

Gebackene Kalbs-Leber
mit Erdäpfel-Mayonnaisesalat und Soße Remoulade 21,30



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 Eierschwammerl-Tagliatelle 24,70

QUALITÄT
AUS DER
REGION

FREE
WLAN

Wer Rechtsschreibfähler findet,
darf sie behalten



OB

BUCHHAGER
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 - 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