

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

Wie  
zhaus

Waldviertler Sauerrahmsuppe - die müsst ihr probieren  
mit Erdäpfel 6,50

Gault Millau

Laut Gault Millau 2025 „**Die Beste des Landes**“  
Ofenfrische ½ Bauernente “11 Std. Niedertemperatur gebraten“  
mit Apfelrotkraut und Erdäpfelknödel 26,20

GÄSTE-TESTURTEIL:  
SEHR GEIL

Hirsch-Rahmragout vom heimischen Wild  
mit Serviettenknödel und Preiselbeer-Birne 19,50

Backfleisch vom Tullnerfelder Rind  
mit Erdäpfel-Vogerlsalat und Schnittlauchsoße 19,80

Gebackene Kalbsleber  
mit Petersilerdäpfel und Soße Remoulade 18,20

VEGAN

Veganes Gemüse-Curry  
mit Basmatireis 14,80

## DESSERTS

Ofenfrischer Schokoladekuchen medium (15 Minuten Vorfreude)  
mit hausgemachtem Bourbon-Vanilleeis und Joghurt-Crumble 11,50

Omi backt!

Zerlei vom hausgemachten Eierlikör  
Schnitte & Stamperl 8,60

Opas hausgemachte Cremeschnitte 5,80

Süßes Gspusi  
Dessertvariation ab 2 Personen pro Person 10,20



Affogato  
Kleiner Espresso mit hausgemachtem Bourbon-Vanilleeis 5,20

WOCHE  
3

QUALITÄT  
AUS DER  
REGION



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



Die asiatische Antwort auf unser Carpaccio  
**Tataki vom Hirschrücken**  
mit Wildkräutersalat 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

## SUPPEN

**Kräftige Rindssuppe**  
mit Kräuterfrittaten oder Leberknödel 5,90

## LIEBGEWONNENE WIRTSHAUS-KLASSIKER

**Wiener Schnitzel vom Tullnerfelder Schwein**  
mit einer bunten Schüssel Salat 15,80



**Backhenderl vom ½ steirischen Maishendl**  
mit seinem Ei und Erdäpfel-Vogersalat 21,80

**Buchingers Grill-Kotelett vom Tullnerfelder Schwein**  
mit Pfannengemüse, Potato Chips und Kräuterbutter 20,50

**Gekochtes Tullnerfelder Rind**  
mit Rahmblattspinat, Erdäpfelschmarren,  
Schnittlauchsoße und Apfelkren 24,80



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 heimisches Zanderfilet**  
auf hausgemachten Paradeis-Rahmgnocchetti 24,00



Von Doris Wasserburger aus Strass  
**Rosmarien-Schafkäs-Teigtascherl**  
in Gemüse-Rahmsoße 17,80



QUALITÄT  
AUS DER  
REGION

FREE  
WLAN

Wer Rechtsschreibfähler findet,  
darf sie behalten

 Like us on  
Facebook

  
BUCHINGER 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 - 33<sup>SSIG</sup> 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