FREE WLAN

Wer Rechtsschreibfähler findet,
darf sie behalten

Like us on Facebook

BUCHINGER DAS WIRTS HAUS

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?

WOCHE 31/32

Unsere besondere Empfehlung für heute

GÄSTE-TESTURTEIL: SEHR GEIL

Rote Paprika-Ricotta-Rahmsuppe - die müsst ihr probieren
mit gebackenem Blunznradl 6,80

Gault Millau

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

Wia zhaus

Zartrosa Beiriedschnitte vom NÖ Genuss Rind
in Eierschwammerl-Speckrahmsoße
mit gebackenen Erdäpfelnockerln 26,50

Garnelen
mit hausgmachten Rahm-Fettuccine 25,00

Eierschwammerl-Rahmsoße
mit Serviettenknödel 22,80

QUALITÄT AUS DER REGION

VEGAN

Veganes Eierschwammerl-Gulasch
mit Petersilerdäpfel 22,80

DESSERTS

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

Omi back!

Marillen-Topfenknödl- Gib uns 25 Minuten Zeit
mit Butterbrösel und Marillenröster 8,20

Frozen Erdbeer-Joghurt 4,80

Süßes Gspusi
Dessertvariation ab 2 Personen pro Person 11,00

IMMER AM LAUFENDEN BLEIBEN

Affogato
Kleiner Espresso mit hausgemachtem Bourbon-Vanilleeis 5,40

FREE WLAN

Wer Rechtsschreibfähler findet, darf sie behalten

Like us on Facebook

BUCHINGER DAS WIRTS HAUS

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 15,30

Entenfleisch-Frühlingsrolle
auf Rotkraut-Coleslaw 10,20

Tatar vom geräucherten Alpenlachs
mit Erdäpfelrösti, Rahmgurken und Forellen-Kaviarcreme 12,80

Schafkäs Gupferl von den WV Käsemachern
auf Bunten Sommersalaten und Kräutern,
mit Basilikumpesto und Joseph Brot 12,60

VEGAN

Veganes Tatar „ohne Beef“
mit Oliven, Kirschkapern und Joseph Brot 14,50

SUPPEN

Kräftige Rindssuppe
mit Kräuterfrittaten oder Leberknödel 5,90

QUALITÄT AUS DER REGION

LIEBGEWONNENE WIRTSHAUS-KLASSIKER

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

Wia zhaus

Gebratenes Supreme vom Steirischen Maishendl
mit hausgemachten Eierschwammerl-Rahmnudeln 22,80

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

GÄSTE-TESTURTEIL: SEHR GEIL

W4 Saumaisen-Burger
Sauerteig-Kartoffel-Bun mit würziger Saumaise, Cole slaw, Tomaten,
Latuga und knusprigem Speck, dazu Potao Chips und Knoblauch-Dip 16,80

Caesar Salad mit gebratener steirischer Maishendlbrust
Römersalat, Bunte Kirschtomaten, Sardellenfilet,
Parmesan-Caesar-Dressing und Weißbrot-Croutons 19,80

Vom Kainz aus Waidhofen an der Thaya - Wie die Landschaft, so der Fisch!

WALDVIERTLER KARPFEN

Frisches grätenfreies Karpfenfilet
in Butterschmalz gebacken, mit Erdäpfel-Mayonnaisesalat 23,50

Lachs & Regatoni
in Paprika-Schafkäse-Rahmsoße 19,00

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 dekorierter 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 - 33SSIG33 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