

FREE
WLAN

Wer Rechtsschreibfähler findet,
darf sie behalten



OB

BUCHINGER
DAS
WIRTS
HAUS

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?

WOCHE
39

Unsere besondere Tagesempfehlung für heute

GÄSTE-TESTURTEIL:
SEHR GEIL

Zartrosa Beiriedschnitte vom NÖ Genuss Rind
In Eierschwammerl-Speckrahmsoße mit gebackenen Erdäpfelnockerln 26,20

Gebackene Steinpilze
mit Soße Remoulade und Petersilerdäpfel 21,00

Eierschwammerl-Rahmsoße
mit Serviettenknödel 26,20

Wia
zhaus

Steirisches Wurzelfleisch
von der Tullnerfelder Schweinsschulter
mit Wurzelgemüse und Erdäpfel 17,20

Cevapcici
mit Balkan-DJUvec-Reis 15,00

ERFRISCHEND
ANDERS
HAUSLIMO
4,30

DESSERTS

Omi backt!

Lauwarme Topfen-Tarte
mit Waldbeerröster 7,30

Ofenfrischer Schokoladekuchen medium
mit hausgemachtem Bourbon-Vanilleeis und Joghurt-Crumble 11,50

Hausgemachtes Schoko-Karamelleis
mit eingelegten Birnen 8,80

Handgewuzelte Waldviertler Mohnnudeln
mit hausgemachtem Zwetschkenröster 9,80

Süßes Gspusi
Dessertvariation ab 2 Personen pro Person 10,20



Affogato
Kleiner Espresso mit hausgemachtem Vanilleeis 5,20

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

Hausgebeizte Lachsforelle

mit Dill-Senfsoße und Brioche-Toast 14,20

Veganes Tatar „ohne Beef“

mit Oliven, Kirschkapern und Joseph Brot 14,50

Vorspeisen-Salatteller 7,60

SUPPEN

Kürbiscremesuppe vom Bio-Tetsukabuto „unbedingt probieren“
unserem Lieblingskürbis vom Hofbauer aus Doberndorf
wer ihn probiert hat, gibt uns recht 6,50

Kräftige Rindssuppe

mit Kräuterfrittaten oder Leberknödel 5,90

LIEBGEWONNENE WIRTSCHAUS-KLASSIKER

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

Wiener Schnitzel vom Tullnerfelder Schwein

mit einer bunten Schüssel Salat 15,20

Buchingers Grill-Kotelett vom Tullnerfelder Schwein

mit Pfannengemüse, Potato Chips und Kräuterbutter 19,80

Gekochtes Tullnerfelder Rind

mit Semmelkren und Wurzelgemüse 21,-

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

Frisches grätenfreies Karpfenfilet auf serbische Art

mit Speck-Erdäpfel und Knoblauchbutter 22,80

Gebratenes Lachsforellenfilet

auf hausgemachten Kürbis-Rahmnudeln 23,50

Hausgemachte gebratene Gnocchi

in Gorgonzola-Rahmsauce 17,00

Gegrillter Igel-Stachelbart-Pilz

auf cremigem Kürbis-Gemüse 20,50

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^{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