

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

Zwiebelrostbraten von der Beiriedschnitte vom NÖ Genuss Rind
mit Braterdäpfel und Röstzwiebel 26,80



Gefüllte Paprika
mit Paradeissoße und Basmatireis 16,50



Berner Schnitzel
Gegrilltes Schweinsschnitzel vom Tullnerfelder Schwein
mit Selchfleisch und Käse überbacken,
dazu Erdäpfellaibchen und Salatteller 22,20

Kalbsrahmbeuschel mit Serviettenknödel
Als Vorspeise 11,20
Als Hauptspeise 18,60



Veganes Gemüse-Thai-Curry „ohne scharf“
mit Basmatireis 15,00

DESSERTS

Ofenfrischer Schokoladekuchen medium (15 Minuten Vorfreude)
mit hausgemachtem Bourbon-Vanilleeis und Joghurt-Crumble 11,70



Warme Waldviertler Mohn torte
mit Schokoladensoße und Schlagobers 6,90

Raffaello-Creme mit Himbeeren im Glas 7,20

Klassische Grießflammerie
mit Waldbeerenröster 8,80

Süßes Gspusi
Dessertvariation ab 2 Personen pro Person 11,50



Affogato
Kleiner Espresso mit hausgemachtem Bourbon-Vanilleeis 5,50

WOCHE
4/5

QUALITÄT
AUS DER
REGION



MIT
UNSEREM
WHATSAPP
CHANNEL

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 7,50



VORSPEISEN

Pulled Duck auf Crunchy-Erdäpfelrösti
mit Wasabi-Dip und Cole slaw 13,20



Lauwarme Schafkäs-Pralinen im Kürbiskernmantel
im Blattsalat-Beet mit geschmolzenen Kirschtomaten und Joseph Brot 11,50



Tatar vom geräucherten Alpenlachs
mit Erdäpfelrösti, Rahmgurken und Forellen-Kaviarcreme 13,50

Veganes Tatar „ohne Beef“
mit Oliven, Kirschkapern und Joseph Brot 14,90

SUPPEN

Kräftige Rindssuppe
mit Kräuterfrittaten oder Leberknödel 5,90

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

LIEBGEWONNENE WIRTSHAUS-KLASSIKER

Wiener Schnitzel vom Tullnerfelder Schwein
mit einer bunten Schüssel Salat 16,10

Wie
zhaus

Backhenderl vom ½ Steirischen Maishendl
mit seinem Ei und Erdäpfel-Vogelsalat 23,80

Buchingers Grill-Kotelett vom Tullnerfelder Schwein
mit Pfannengemüse, Potato Chips und Kräuterbutter 22,50



Gekochtes Tullnerfelder Rind
mit Semmelkren, Wurzelgemüse
und Schnittlauchsoße 26,50

QUALITÄT
AUS DER
REGION

Waldviertler Kraut-Fleckerl mit Sauerrahm
und Eisbergsalat 13,80



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 Antipasti-Rahmgnocchetti 24,70

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 - 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