

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



Kürbiscremesuppe vom Bio-Tetsukabuto „unbedingt probieren“
unserem Lieblingskürbis vom Hofbauer aus Doberndorf
wer ihn probiert hat, gibt uns recht 6,80



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



Knoblauch-Rostbraten von der Beiried vom NÖ Genuss Rind
mit Serviettenknödel 26,50

Wildschwein-Rahmragout
mit Serviettenknödel und Preiselbeer-Birne 21,80

Pollo Dorabella
knusprig gebackene Maishendlbrust mit Prosciutto und Käse überbacken
dazu Potato Chips und Sour creme 21,80



Veganes Butter Chicken „ohne scharf“
mit Basmatireis 15,50

DESSERTS

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



Handwuzelte Waldvieretler Mohnnudeln
mit hausgemachtem Zwetschkenröster 11,20

Opas hausgemachte Cremeschnitte 5,80

Süßes Gspusi
Dessertvariation ab 2 Personen pro Person 11,00



Affogato
Kleiner Espresso mit hausgemachtem Bourbon-Vanilleeis 5,40

WOCHE
40/41

QUALITÄT
AUS DER
REGION



IMMER AM
LAUFENDEN
BLEIBEN

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 7,20

VORSPEISEN



Beef Tatar vom Tullnerfelder Rind
mit Wachtel-Spiegelei, Butter und Joseph Brot 15,80

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



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

SUPPEN

Kräftige Rindssuppe
mit Kräuterfrittaten oder Leberknödel 5,90

LIEBGEWONNENE WIRTSCHAUS-KLASSIKER

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



Backhenderl vom ½ Steirischen Maishendl
mit seinem Ei und Erdäpfel-Vogelersalat 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

Von Doris Wasserburger aus Strass
Trüffel-Ricotta Teigtascherl
in Asmonte-Rahmsoße 17,80



Vom Kainz aus Waidhofen an der Thaya - Wie die Landschaft, so der Fisch!
Frisches grätenfreies Karpfenfilet
in Butterschmalz gebacken, mit Erdäpfel-Mayonnaisesalat 23,50

Lachs-Rahm-Nudeln
mit hausgemachten Fettuccine 21,50



QUALITÄT
AUS DER
REGION

FREE
WLAN

Wer Rechtsschreibfähler findet,
darf sie behalten

 Like us on
Facebook


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 kreierte 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