

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?

WOCHE  
40

### Unsere besondere Tagesempfehlung für heute

GÄSTE-TESTURTEIL:  
SEHR GEIL

Zartrosa Knoblauch-Rostbraten  
von der Tullnerfelder Beiried mit gebackenen Erdäpfelnockerln 25,00

Klassische Rindsroulade vom Tullnerfelder Rind  
mit hausgemachten Bandnudeln 21,00

Wie  
zhaus

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

Gebackene Steinpilze  
mit Soße Remoulade und Petersilerdäpfel 21,00

Gebackene Parasol  
mit Soße Remoulade und Petersilerdäpfel 17,20

## DESSERTS

Omiback!

Lauwarme Topfen-Tarte  
mit Waldbeerröster 7,30

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

Hausgemachtes Pistazieneis  
mit Waldbeerröster 8,80

Warme Waldviertler Mohnorte  
mit Schokoladensoße und Schlagobers 6,90

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



**Rote Rüben Carpaccio & Ziegenkäse**  
mit ger. Walnüssen, Rappunzelsalat und Joseph Brot 12,50

**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 WIRTSHAUS-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 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 22,80



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

**Hausgemachte gebratene Gnocchi**  
in Gorgonzola-Rahmsoße 17,00



**Gegrillter Igelstachelbart-Pilz** aus Sallapulkau  
auf cremigem Kürbis-Gemüse 20,50



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