

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

Geschmorter Kalbstafelspitz vom Donauland Kalb
mit Butter-Erdäpfelpüree 25,50

Zartrosa Beiriedschnitte vom NÖ Genussrind
mit hausgemachten Zitronen-Kapernnudeln 27,60

Berner Schnitzel

Gegrilltes Schweinsschnitzel vom Tullnerfelder Schwein
mit Selchfleisch und Käse überbacken,
dazu Erdäpfellaibchen und Salatteller 22,40

Von Doris Wasserburger aus Strass
Trüffel-Ricotta Teigtascherl
in Asmonte-Rahmsoße 21,20

Vegane gefüllte Paprika
mit Tomatensoße und Basmatireis 20,50

DESSERTS

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

Warme Waldviertler Mohntorte
mit Schokoladensoße und Schlagobers 6,90

Opas hausgemachte Cremeschnitte 5,80

Silvias Hollerkoch
mit hausgemachtem Bourbon-Vanilleeis 9.20

Süßes Gspusi
Dessertvariation ab 2 Personen pro Person 11,50

Affogato
Kleiner Espresso mit hausgemachtem Bourbon-Vanilleeis 5,50

WOCHE
41/42

ERFRISCHEND
ANDERS
HAUSLIMO
4,60



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 7,50

VORSPEISEN



Beef Tatar vom Tullnerfelder Rind
mit Wachtel-Spiegelei, Butter und Joseph Brot 16,50



Peppersweet-Frischkäse-Pralinen
in knuspriger Panko-Panade, im getrüffelem Blattsalat-Beet
mit Joseph Brot 12,80



Tacchino Tonnato
Putenbrust & Thunfischsoße
mit Joseph Brot 13,80



Veganes Tatar „ohne Beef“
mit Oliven, Kirschkapern und Joseph Brot 17,40

SUPPEN

Kräftige Rindssuppe
mit Kräuterfrittaten oder Leberknödel 5,90

Rote Paprika-Ricotta-Rahmsuppe
die müsst ihr probieren 6,50

LIEBGEWONNENE WIRTSHAUS-KLASSIKER

Wiener Schnitzel vom Tullnerfelder Schwein
mit einer bunten Schüssel Salat 16,20



Backhenderl vom ½ steirischen Maishendl
mit seinem Ei und Erdäpfel-Vogerlsalat 23,90

Buchingers Grill-Kotelett vom Tullnerfelder Schwein
mit Pfannengemüse, Potato Chips und Kräuterbutter 22,60



Rehragout vom heimischen Wild
mit Serviettenknödel und Wild-Preiselbeeren 22,20

Backfleisch vom Tullnerfelder Rind
mit Erdäpfel-Vogerlsalat und Schnittlauchsoße 21,40



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 Paradeis-Rahmgnocchetti 24,70

QUALITÄT
AUS DER
REGION

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