

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
42

Unsere besondere Tagesempfehlung für heute



Gebratenes Supreme vom steirischen Maishendl
auf cremigem Kürbis-Risotto 22,50

Antnschmarren

Pikanes Enten-Erdäpfelgröstl mit warmem Speckkrautsalat 18,20

Backfleisch vom Tullnerfelder Rind

mit Erdäpfel-Vogelersalat und Schnittlauchsoße 19,50

Wie
zhaus

Grammelknödel

mit Paprika-Sauerkraut 17,20

Gebackene Steinpilze

mit Soße Remoulade und Petersilerdäpfel 21,00



Vegane cremige Steinpilz-Rahmnudeln 17,50

DESSERTS



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

Hausgemachte Topfen-Nougatknödel (gib uns 15 Minuten Zeit)
in Butterbrösel 9,20

Hausgemachtes Pistazieneis

mit Waldbeerröster 8,80

Opas hausgemachte Cremeschnitte 5,20

Süßes Gspusi

Dessertvariation ab 2 Personen pro Person 10,20



Affogato

Kleiner Espresso mit hausgemachtem Bourbon-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

Tatar vom geräucherten Alpenlachs
mit Erdäpfelrösti, Rahmgurken und Forellen-Kaviarcreme 12,80



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



Lauwarme Schafkäs-Pralinen im Kürbiskernmantel
im Blattsalat-Beet mit geschmolzenen Kirschtomaten und Joseph Brot 10,60

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 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

Steinpilz-Rahmsoße
mit Serviettenknödel 22,20

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