

FREE
WLAN

Wer Rechtsschreibfähler findet,
darf sie behalten



OB

BUCHINGER
DAS
WIRTS
HAUS

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
43

Unsere besondere Empfehlung für heute



Gansl-Einmachsuppe - die müsst ihr probieren
mit Gemüse, Gänseklein, Bröselknödel und Schnittlauchöl 7,20



Ofenfrisches Martini-Gansl "11 Std. Niedertemperatur gebraten"
mit Apfelrotkraut und Erdäpfelknödel 27,00

Ofenfrische ½ Bauernente "11 Std. Niedertemperatur gebraten"
mit Apfelrotkraut und Erdäpfelknödel 26,20

Hirschbraten

mit Serviettenknödel und Preiselbeer-Birne 20,00



Grammelknödel

mit Paprika-Sauerkraut 17,20

Gebackene Steinpilze

mit Soße Remoulade und Petersilerdäpfel 21,00



Gebratener Igel-Stachelbart-Pilz
auf Balkan-DJUvec-Reis 20,50



QUALITÄT
AUS DER
REGION

DESSERTS



Ofenfrischer Schokoladekuchen medium (15 Minuten Vorfreude)
mit hausgemachtem Bourbon-Vanilleeis und Joghurt-Crumble 11,50
in Butterbrösel 9,20

Hausgemachtes Bourbon-Vanilleeis
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

Veganes Tatar „ohne Beef“

mit Oliven, Kirschkapern und Joseph Brot 14,50

Lauwarme Schafkäs-Pralinen im Kürbiskernmantel

im Blattsalat-Beet mit geschmolzenen Kirschtomaten und Joseph Brot 10,60

SUPPEN

Waldviertler Knoblauchrahmsuppe

mit gerösteten Schwarzbrot-Würfeln 5,90

Kräftige Rindssuppe

mit Kräuterfrittaten oder Leberknödel 5,90

LIEBGEWONNENE WIRTSHAUS-KLASSIKER

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

Backfleisch vom Tullnerfelder Rind

mit Erdäpfel-Vogelssalat und Schnittlauchsoße 19,50

Gebratenes Supreme vom steirischen Maishendl

mit Parmesan-Rahmnudeln und Basilikumsoße 22,50

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-Rahmnudeln 24,00

Zitronen-Ricotta-Teigtascherl von Doris Wasserburger aus Strass

in Asmonte-Rahmsoße 17,80

QUALITÄT
AUS DER
REGION



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