

Wer Rechtsschreibfähler findet, darf sie behalten





HIER BEGINOT 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



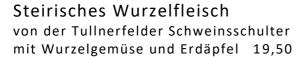


Laut Gault Millau 2025 "Die Beste des Landes"
Ofenfrische ½ Bauernente "11 Std. Niedertemperatur gebraten"
mit Apfelrotkraut und Erdäpfelknödel 26,20

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



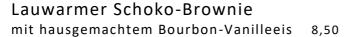
Wildschweinbraten vom WV Wildschwein mit Serviettenknödel und Preiselbeer-Birne 21,00





Veganes Steinpilz-Zartweizenrisotto mit Pfannengemüse 16,20

DESSERTS





Hollerkoch mit hausgemachtem Bourbon-Vanilleeis 9.20

Opas hausgemachte Cremeschnitte 5,80

Süßes Gspusi

Dessertvariation ab 2 Personen pro Person 11,00-



Affogato
Kleiner Espresso mit hausgemachtem Bourbon-Vanilleeis 5,40







Wer Rechtsschreibfähler findet, darf sie behalten







Auf Wunsch servieren wir Ihnen gerne vorab Butter, Wurzelspeck, Winzer-Müsli und Joseph Brot / Person 7,20

UORSPEISEN



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



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

SUPPEN

Kräftige Rindssuppe mit Kräuterfrittaten oder Leberknödel 5,90

LIEBGEWONNENE WIRTSHAUS-KLASSIKER

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



Backhenderl vom ½ Steirischen Maishendl mit seinem Ei und Erdäpfel-Vogerlsalat 21,80

Buchingers Grill-Kotelett vom Tullnerfelder Schwein mit Pfannengemüse, Potato Chips und Kräuterbutter 20,50

Backfleisch vom Tullnerfelder Rind mit Erdäpfel-Vogerlsalat und Schnittlauchsoße 19,80



Kalbsrahmbeuschel mit Serviettenknödel Als Vorspeise 14,70 Als Hauptspeise 19,20

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



FREE

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 dekorierter Tisch, ein exquisites, für Sie kreiertes 5-Gänge-Menü inklusive Aperitif und ausgesuchte Weine erwarten Sie,

GROSSARTIG, ROMANTISCH, UNUERGESSLICH

DAS CANDLE LIGHT DINNER DER BESONDEREN ART

EIN FLOTTER DREIER

3 GÄNGE - 3 WEINE - 33₅₅₁₆33 EURO

Das Überraschungsmenü mit Weinbegleitung



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.

