

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



Gansl-Einmachsuppe - die müsst ihr probieren
mit Gemüse, Gänseklein, Bröselknödel und Schnittlauchöl 7,50

Ofenfrisches Martini-Gansl "11 Std. Niedertemperatur gebraten"
mit Apfelrotkraut und Erdäpfelknödel 29,70



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



Steirisches Wurzelfleisch
von der Tullnerfelder Schweinsschulter
mit Wurzelgemüse und Erdäpfel 19,50



Veganes Steinpilz-Zartweizenrisotto
mit Pfannengemüse 16,20

WOCHE
45/46

QUALITÄT
AUS DER
REGION

DESSERTS

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

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



IMMER AM
LAUFENDEN
BLEIBEN

MIT
UNSEREM
WHATSAPP
CHANNEL



FREE
WLAN

Wer Rechtsschreibfähler findet, darf sie behalten



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 15,80

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 10,60



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

SUPPEN

Kräftige Rindssuppe
mit Kräuterfrittaten oder Leberknödel 5,90

Kürbiscremesuppe vom Bio-Tetsukabuto „unbedingt probieren“
unserem Lieblingskürbis vom Hofbauer aus Doberndorf
wer ihn probiert hat, gibt uns recht 6,80

LIEBGEWONNENE WIRTSCHAUS-KLASSIKER

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

Wia
zhaus

Backhendl 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

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 - 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