FREE WLAN

Wer Rechtsschreibfähler findet,
darf sie behalten

Like us on Facebook

BUCHINGER DAS WIRTS HAUS

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?

WOCHE 45/46

Unsere besondere Empfehlung für heute

GÄSTE-TESTURTEIL: SEHR GEIL

Gansl-Einmachsuppe - die müsst ihr probieren
mit Gemüse, Gänseklein, Bröselknödel und Schnittlauchöl 7,80

Ofenfrisches Martini-Gansl “11 Std. Niedertemperatur gebraten“
mit Apfelrotkraut und Erdäpfelknödel 31,20

Gault Millau

Laut Gault Millau 2025 „**Die Beste des Landes**“
Ofenfrische ½ Bauernente “11 Std. Niedertemperatur gebraten“
mit Apfelrotkraut und Erdäpfelknödel 26,80

Knoblauch-Rostbraten von der Beiried vom NÖ Genussrind
mit gebackenen Erdäpfelnockerln 27,60

Back to the 80s

Filetpfandl - unser Klassiker der 80er
Zartrosa Schweinsmedailons vom Tullnerfelder Schwein
mit Paradeiser und Mozzarella überbacken, mit Basilikumsoße
und hausgemachten Parmesan-Rahmnudeln 23,50

PASSEND ZUR GANSLZEIT STAUBIGER 1/8 2,40

DESSERTS

Omi backt!

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

Warme Waldviertler Mohntorte
mit Schokoladensoße und Schlagobers 6,90

Wia zhaus

Opas hausgemachte Cremeschnitte 5,80

Silvias Hollerkoch
mit hausgemachtem Bourbon-Vanilleeis 9.20

Süßes Gspusi
Dessertvariation ab 2 Personen pro Person 11,50

MIT UNSEREM WHATSSAPP CHANNEL



Affogato
Kleiner Espresso mit hausgemachtem Bourbon-Vanilleeis 5,50

FREE WLAN

Wer Rechtsschreibfähler findet, darf sie behalten

Like us on Facebook

BUCHINGER DAS WIRTS HAUS

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 getrüffeltem Blattsalat-Beet
mit Joseph Brot 12,80

Tatar vom Räucherlachs
mit Erdäpfelrösti, Rahmgurken und Forellen-Kaviarcreme 13,50

VEGAN

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

SUPPEN

Kräftige Rindssuppe
mit Kräuterfrittaten oder Leberknödel 5,90

Waldviertler Knoblauchrahmsuppe
mit gerösteten Schwarbrot-Würfeln 6,20

LIEBGEWONNENE WIRTSHAUS-KLASSIKER

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

Wia zhaus

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

QUALITÄT AUS DER REGION

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

GÄSTE-TESTURTEIL: SEHR GEIL

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

Vom Kainz aus Waidhofen an der Thaya - Wie die Landschaft, so der Fisch!

WALDVIERTLER KARPFEN

Frisches grätenfreies Karpfenfilet
in Butterschmalz gebacken, mit Erdäpfel-Mayonnaisesalat 23,80

Gebratenes Zanderfilet
auf hausgemachten Paradeis-Rahmgnocchetti 24,70

VEGAN

Vegetarisch oder Vegan möglich
Erdäpfel-Gnocchi
in mediterraner Antipasti-Paradeis-Rahmsoße
mit Blattsalat 18,50

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

AUCH ALS GUTSCHEIN ERHÄLTLICH

GROSSARTIG, ROMANTISCH, UNVERGESSLICH

DAS CANDLE LIGHT DINNER DER BESONDEREN ART

EIN FLOTTER DREIER

3 GÄNGE - 3 WEINE - 36SSIG33 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