

FREE  
WLAN

Wer Rechtsschreifähler 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?

### 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 26,40



**Gekochtes Tullnerfelder Rind**  
mit Rahmblattspinat, Erdäpfelschmarren,  
Schnittlauchsoße und Apfelsinen 25,60



**Geschmorter Kalbstafelspitz**  
mit Serviettenknödel  
und Preiselbeer-Birne 21,50



**Veganes Steinpilz-Zartweizenrisotto**  
mit Pfannengemüse 16,20

WOCHE  
47/48

QUALITÄT  
AUS DER  
REGION

## DESSERTS



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



IMMER AM  
LAUFENDEN  
BLEIBEN

MIT  
UNSEREM  
WHATSAPP  
CHANNEL



**2erlei vom hausgemachtem Eierlikör**  
Schnitte & Stampferl 8,60

**Opas hausgemachte Cremeschnitte** 5,80

**Süßes Gspusi**  
Dessertvariation ab 2 Personen pro Person 11,30

**Affogato**

Kleiner Espresso mit hausgemachtem Bourbon-Vanilleeis 5,40

FREE  
WLAN

# Wer Rechtsschreifähler findet, durf sie behalten

 Like us on  
Facebook



## 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 16,20

**Tatar vom geräucherten Alpenlachs**  
mit Erdäpfelrösti, Rahmgurken und Forellen-Kaviarcreme 13,20



**Peppersweet-Frischkäse-Pralinen**  
in knuspriger Panko-Panade, im Blattsalat-Beet mit Joseph Brot 11,60



**Veganes Tatar „ohne Beef“**  
mit Oliven, Kirschkapern und Joseph Brot 14,70

## 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

## LIEBGEWONNE WIRTSHAUSS-KLASSIKER



**Wiener Schnitzel vom Tullnerfelder Schwein**  
mit einer bunten Schüssel Salat 15,90

**Gebratenes Supreme vom Steirischen Maishendl**  
mit hausgemachten Parmesan-Rahmnudeln 22,80

**Buchingers Grill-Kotelett vom Tullnerfelder Schwein**  
mit Pfannengemüse, Potato Chips und Kräuterbutter 21,10

**Backfleisch vom Tullnerfelder Rind**  
mit Erdäpfel-Vogerlsalat und Schnittlauchsoße 20,80



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



**Von Doris Wasserburger aus Strass**  
**Trüffel-Ricotta Teigtascherl**  
in Asmonte-Rahmsoße 18,40



**Vom Kainz aus Waidhofen an der Thaya - Wie die Landschaft, so der Fisch!**  
**Frisches grätenfreies Karpfenfilet**  
in Butterschmalz gebacken, mit Erdäpfel-Mayonnaisesalat 23,70

QUALITÄT  
AUS DER  
REGION

**Gebratenes Zanderfilet**  
auf hausgemachten Antipasti-Rahmgnocchetti 24,40

FREE  
WLAN

Wer Rechtsschreifähler findet,  
durf sie behalten

 Like us on  
Facebook



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

**GROSSARTIG, ROMANTISCH, UNVERGESSLICH**  
DAS CANDLE LIGHT DINNER DER BESONDEREN ART

AUCH ALS  
GUTSCHEIN  
ERHÄLTLICH

**EIN FLOTTER DREIER**  
**3 GÄNGE - 3 WEINE - 33,33 EURO**

Das Überraschungsmenü mit Weinbegleitung

JEDEN  
DONNERSTAGABEND  
AUF VORBESTELLUNG

**IN DER HITZE DER NACHT**

**11 STUNDEN SCHONEND BEI NIEDERTEMPERATUR GEBRÄTEN**

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