

Wer Rechtsschreibfähler findet,
darf sie behalten



FREE
WLAN

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?

Unsere besondere Empfehlung für heute

WOCHE
48

Wie
zhaus

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

Gault Millau

Laut Gault Millau 2025 „**Die Beste des Landes**“

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

GÄSTE-TESTURTEIL:
SEHR GEIL

Gefüllte Paprika
mit Paradeissoße und Basmatireis 17,20

Im Ganzen gebratener Wolfsbarsch
mit Petersilerdäpfel und einer Schüssel Blattsalat 22,80

VEGAN

Vegane Spaghetti Bolognese
Mit einer Schüssel Blattsalat 15,20

QUALITÄT
AUS DER
REGION

DESSERTS

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

Omi backt!

Lauwarme Topfen-Tarte
mit Waldbeerröster 7,30

Hausgemachtes Bourbon-Vanilleeis
mit Hollakoch 10,20

Opas hausgemachte Cremeschnitte 5,50

Süßes Gspusi
Dessertvariation ab 2 Personen pro Person 10,20

Affogato
Kleiner Espresso mit hausgemachtem Bourbon-Vanilleeis 5,20



IMMER AM
LAUFENDEN
BLEIBEN

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

Carpaccio vom Tullnerfelder Rind

mit Ruccola, Asmonte und Joseph Brot 13,80

Räucherlachs-Mousse

mit Forellen-Kaviar und Joseph Brot 11,50

Veganes Tatar „ohne Beef“

mit Oliven, Kirschkapern und Joseph Brot 14,50



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

Gebratenes Supreme vom steirischen Maishendl

mit hausgemachte Parmesan-Rahmnudeln und Basilikumsoße 22,50

Buchingers Grill-Kotelett vom Tullnerfelder Schwein

mit Pfannengemüse, Potato Chips und Kräuterbutter 19,80

Gekochtes Tullnerfelder Rind

mit Semmelkren und Wurzel-Gemüse 22,80

Gebackene Leber vom Donauland Kalb

mit Petersilerdäpfel und Röstzwiebel-Mayonnaise 17,80

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

Gebratenes Karpfenfilet

mit Rahm-Blattspinat und Erdäpfel-Schmarren 23,50

Gebratenes heimisches Zanderfilet

auf hausgemachten Paradeis-Rahmnudeln 24,00

Cremiges Steinpilz-Zartweizenrisotto

mit Grillgemüse und einer Schüssel Blattsalat 15,50

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