

FREE  
WLAN

Wer Rechtsschreibfähler findet,  
darf sie behalten



## 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

Wie  
zhaus

Waldviertler Sauerrahmsuppe - die müsst ihr probieren  
mit Erdäpfel 6,50

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

Waldviertler Saumaise

mit Serviettenknödel und Beluga-Speckrahmlinsen 19,20

Backfleisch vom Tullnerfelder Rind

mit Erdäpfel-Vogelersalat und Schnittlauchsoße 19,80

Zwiebelrostbraten von der Beiriedschnitte vom NÖ Genuss Rind

mit Braterdäpfel und Röstzwiebel 24,80

Hirn mit Ei

mit Petersilerdäpfel oder Joseph Brot und Blattsalat 18,20

VEGAN

Vegane gefüllte Tortillia Wrap „mexican-style - ohne scharf“

mit Salat Bolowe 16,20

**Optional:** mit Mozzarella überbacken +3,00

## DESSERTS

Ofenfrischer Schokoladekuchen medium (15 Minuten Vorfreude)

mit hausgemachtem Bourbon-Vanilleeis und Joghurt-Crumble 11,50

Omi backt!

Mandarinen-Topfenschnitte 6,70

Opas hausgemachte Cremeschnitte 5,80

Süßes Gspusi

Dessertvariation ab 2 Personen pro Person 10,20

Affogato

Kleiner Espresso mit hausgemachtem Bourbon-Vanilleeis 5,20

WOCHE  
5

QUALITÄT  
AUS DER  
REGION

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



**Beef Tatar vom Tullnerfelder Rind**  
mit Wachtel-Spiegelei, Butter und Joseph Brot 15,00



Die asiatische Antwort auf unser Carpaccio  
**Tataki vom Hirschrücken**  
mit Wildkräutersalat und Joseph Brot 15,00



**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

## 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

**Gekochtes Tullnerfelder Rind**  
mit Rahmblattspinat, Erdäpfelschmarren,  
Schnittlauchsoße und Apfelkren 24,80



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



Von Doris Wasserburger aus Strass  
**Rosmarien-Schafkäs-Teigtascherl**  
in Gemüse-Rahmsoße 17,80



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<sup>SSIG</sup> 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