

FREE
WLAN

Wer Rechtsschreifähler 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



Laut Gault Millau 2025 „Die Beste des Landes“

Ofenfrische ½ Bauernente „11 Std. Niedertemperatur gebraten“
mit Apfelrotkraut und Erdäpfelknödel 26,80



Zwiebelrostbraten von der Beiriedschnitte vom NÖ Genuss Rind
mit Braterdäpfel und Röstzwiebel 26,80

Zartrosa Barbarie-Entenbrust
auf cremigen Lauch-Rahmerdäpfel 25,60

Gebackene Kalbsleber
mit Erdäpfel-Vogerlsalat und Soße Remoulade 20,20

Kalbsrahmbeuschel mit Serviettenknödel
Als Vorspeise 11,20
Als Hauptspeise 18,60



Vegane Tagliatelle Aglio e Olio „Köstliche Einfachheit aus Italien“
mit Olivenöl, Knoblauch und Petersilie 15,00



DESSERTS



Lauwarmer Schoko-Brownie
mit hausgemachtem Bourbon-Vanilleeis 8,50

Warmer Waldviertler Mohntorte
mit Schokoladensoße und Schlagobers 6,90

Tiramisu im Glas 7,00

Klassische Grießflammerie
mit Waldbeereröster 8,80

Süßes Gspusi
Dessertvariation ab 2 Personen pro Person 11,50-

Affogato
Kleiner Espresso mit hausgemachtem Bourbon-Vanilleeis 5,50



FREE
WLAN

Wer Rechtsschreifähler findet, durf sie behalten



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



Lauwarme Schafkäse-Pralinen im Kürbiskernmantel
im Blattsalat-Beet mit geschmolzenen Kirschtomaten und Joseph Brot 11,50



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

Veganes Tatar „ohne Beef“
mit Oliven, Kirschkapern und Joseph Brot 14,90

SUPPEN

Kräftige Rindssuppe
mit Kräuterfrittaten oder Leberknödel 5,90

Waldviertler Knoblauchrahmsuppe
mit gerösteten Schwarzbrot-Würfeln 6,20

LIEBGEWONNE WIRTHAUS-KLASSIKER



Wiener Schnitzel vom Tullnerfelder Schwein
mit einer bunten Schüssel Salat 16,10



Gebratenes Supreme vom Steirischen Maishendl
mit hausgemachten Parmesan-Rahmnudeln 23,10

Buchingers Grill-Kotelett vom Tullnerfelder Schwein
mit Pfannengemüse, Potato Chips und Kräuterbutter 22,50

Backfleisch vom Tullnerfelder Rind
mit Erdäpfel-Vogerlsalat und Schnittlauchsoße 21,20



Von Doris Wasserburger aus Strass
Ricotta-Spinat Teigtascherl
in Asmonte-Rahmsoße 18,80



Vom Kainz aus Waidhofen an der Thaya - Wie die Landschaft, so der Fisch!
Frisches grätenfreies Karpfenfilet
in Butterschmalz gebacken, mit Erdäpfel-Mayonnaisesalat 23,80

Gebratenes Zanderfilet
auf hausgemachten Antipasti-Rahmgnocchetti 24,70



QUALITÄT
AUS DER
REGION

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.



AUCH ALS
GUTSCHEIN
ERHÄLTLICH

GROSSARTIG, ROMANTISCH, UNVERGESSEN
DAS CANDLE LIGHT DINNER DER BESONDEREN ART

EIN FLOTTER DREIER
3 GÄNGE - 3 WEINE - 36^{SSIG}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