

Wein & Brot 2013....

*Eine Landesausstellung stellt das Land dar, es muss sich nur auch darstellen lassen,
„Weinviertel wach auf“ die Welt verändert sich, mit oder ohne Dir...
Ziemlich „neich“ Buchingers „Weinviertel Kochbuch“ 25,-*

*

„Unterm Messer“ vom. Eva Rossmanns Krimis gibt's auch hier, auf Wunsch signiert 19,90

Unsere Getränke-Empfehlungen

Weißer Kraft-“Schöpfer“Tee mit Ingwer von SONNENTOR 2,80

*„Amonsecco“: Gelber Muskateller Frizzante
vom Bio-Weingut Amon aus Kleinhadersdorf 3,80*

*

Würziger Rosé-Frizzante vom Weingut Wallner 3,50

*

Unser Seidl „Hausbier“, vorfiltriertes Zwieckl mit etwas dunklem Malz 3,60

*

Für Viere?. Neu das WALDBIER gebraut bei Trumer mit Tannenwipfeln 1 Fl. 0,75 ltr.16,-

Ein 1/8 WEINVIERTEL DAC, Grüner Veltliner muss sein ... 3,60

*

Gelber Muskateller vom Bio-Apfel-„Moahof“ aus Obersdorf 3,50

*

Tom Mausers 2008er Merlot aus Obersdorf, wirklich aus dem Weinviertel! 5,50

*

„OneWay“ RSP, 4 rote Trauben ein Weg ... 5,90

*

Das, was ma im Herbst auch gern selber trinken:

Die ersten frischen 2011er aus dem Weinviertel 1/8l 3,30

Zweigelt 2010 (leicht gekühlt) vom Wg Döllinger aus Auersthal, 1/2l Karaffe 9.90

*

*Unser Überraschungsmenü
ab 3 Gängen: Jeder Gang 9,90
Dazu 3/16 Kost-Weine 7,70*

Jeden Donnerstag und Freitag „tischweise“ ab 17:30

„RUNNING WEINVIERTEL“ Euro 49,-

Bis zu 10 Gänge (Rieden-Thal regional mit Pfiß)

*solange Sie möchten ... auf kleinen Tellern, danach fühlen Sie sich nicht „angepampft“
dazu eventuell eine sehr individuelle Weinviertler Weinbegleitung p.P. 15,-*

Donnerstag & Freitag ... Hacklers Mittags-Menü: 3 schnelle Gänge 12,- in der Holzklasse!

Unsere Vorspeisen

Mama Buchingers legendäre „Wurst-Krapferl“ 6,80
Schaf- und Ziegenkäs' auf Salat mit Walnussöl & Verjus 9,-
Überkrustete Kräuter-Schnecken im Kartoffelhäuschen mit einem Hauch Pastis 11,-
„Fischerl“ im Herbst mit gebratenem Zichorien-Salat 11,-
Schinken & G'selcht's vom Freilandschwein, Kürbis und „Arme-Leut-Schnitzerl“ 9,-

Die Suppen

Klare Gemüsesuppe mit **SONNENTOR** Kräutern und Nudeltascherl 6,-
Ingwer-scharfe Fischsuppe 7,-
Wein&Brot-Suppe (unsere Vorschau auf die Landesausstellung 2013) 5,-
+ Schinken vom Freilandschwein 6,-

Die Hauptspeisen

Pfeffrige SONNENTOR Krautfleckerl 9,-
Gegrillte Fische auf „Hutspot“ mit Krebsen-Sauce 19,-
Gekochte Gusto-Stücke vom Bio-Rind mit Wurzelgemüse, Erdäpfel und Apfelkren 17,-
Rindsroulade a la Minute, gefüllt mit Gemüse-Erdäpfelgröstl 19,-
Schweinsfilet auf „Saure Hund“ 18,-
Gegrillte Rasse-Ente „ohne Baana“ auf Apfel-Kastanien-Kraut 21,-
Schnitzel vom Sur-Schopf oder von der Karree-Rose mit gemischtem Salat 9,80
Unser vegetarischer „Zwiebelrostbraten“ mit Braterdäpfel 13,-
Cremige Kürbisnudeln 13,-
... die Version für „Fleischtiger“ 17,-
Truthahnbrust-Filet gebacken, auf Erdäpfel-Blattsalat 11,-

Käs' oder ein kleines süßes Drüberstreuerl

Käse vom Rögner aus Obersdorf und Rest-Österreich mit pikanter Zwiebelmarmelade
und Weinviertler Süßwein zum Kosten 11,50
Gebackener Weinviertler Gupf mit karamellisiertem Apfel-Röster 10,-
Zotters Schokolade-Marquise mit Himbeersauce & einem Kugel Vanilleeis 9,50
Schneenockerl mit Vanillesauce und Coruba-Rum-Beeren 8,50

Überfordern Sie unsere Mitarbeiter nicht mit Mathematik durch nachträgliches
Rechnung-Teilen, gerne stellen wir Bleistift und Papier zur Verfügung ...

Einen ereignisreichen Aufenthalt wünschen die SchuldienertInnen

Gedeck 1. Klasse 3,50 / Gedeck 2. Klasse 2,20

www.buchingers.at ... steht für Österreichs Genussregionen, bleibt sich selber aber treu!