

Glas „Champagne“ des Weinviertels: Velsecco 7
Nachbargauers „Eis“ Alpenbitter & Enzo Alpin 5
Reisetbauers Blue-Gin & Special-Tonic 7
Torino/Milano = „Americano“ Campari & Martini Rosso 7

Unser leichter Bock Bier aus Riedenthal, craft-made Fl 7

Unser Haus-Kir: Johannisbeerfrizzante+Chardonnay 4

Überraschungsmenü:

ab 3 Gängen: Jeder Gang 12
dazu 3/16 Kost-Weine 8

Unsere neuen 2018er Weine 1/8 3.5
Der fruchtige Riesling „Im Netz“ 5

„Running Weinviertel“:

Jeden Abend tischweise ab 17.30 Uhr

Bis zu 10 Gänge (Riedenthal regional mit Pfiff)

solange Sie möchten ... auf kleinen Tellern ... ein Querschnitt von
dem, was wir haben ... 79

... dazu eine sehr individuelle Weinbegleitung 19

Hacklers Mittags-Menü:

Jeden Donnerstag & Freitag
... 3 schnelle Gänge in der Holzklasse 19

Buchingers Kochkurse am Mittwoch kommen Sie zu Acht
zum kulinarischen BASTEL-ABEND pro Person 135 incl.

Gedeck 1. Klasse 3,50 / Gedeck 2. Klasse 2,50 / Gartengedeck 2,-

Buchingers

Hummersalat mit Avocadocreme 19

Frühlingsalat mit Spargel, Wiesenkräutern und Ziegenkäse 11

... oder dazu mariniertes Schweinsfilet 13

... oder dazu Schinken von der geräucherten Lammkeule 15
... dazu selbst marinierte Lachsforelle und Räucherfische 13

*

Galloway-Leberknödelsuppe 7

Klare Spargelsuppe mit Bärlauchfritatten 6

Klare Gemüsesuppe 6 Unsere Trüffelsuppe 11

*

Scharfes Chili-Kokos-Beuscherl vom Galloway-Rind 13.-
Bio-Spargel mit Grillerdäpfel + Estragon-Joghurt-Sauce 21

... und dazu Kalbsschulterfilet 29

Cremeriger Spargel mit heutigen Erdäpfeln 19

... Und dazu Kalb 25 oder Lachs 25

Syrisches Hammelragout mit Falafel 19

Garnelen roter Camarque-Reis dazu Aperol-Sauce 25

Gustostücke vom Rind, Apfelkren, Erdäpfel 21

Getrüffeltes Sur-Schweinskotelett mit gemischtem Salat 19

Trüffelnudeln 23

*

Schneenockerl in der Frühlingswiese 8,50

FrISCHE Minzpalatschinken mit flambierten-Donau-Erdbeeren 9

Schokolademarquise mit Erdbeeren 9,50

Nougat-Pofesen mit Marillen-Ragout & Fis 11

Von Sardinien bis Obersdorf Käse-Runde in der FV 11

Der bessere Aperol: „Grande Sprizz“ mit Prosecco 6

„Döllini“: Weingartenpfirsichsaft + Prosecco 4,50

Hundertprozent Marille gespritzt ...mit Mineral 2,50

... mit Sek 4,50

„Campari“-Soda oder –Orange 5,5, alkoholfrei 3,50

Weinviertler Frizzante Gelber Muskateller

... oder Rosé ... 4

Weinviertler Winzersekt Glas 4,50 ... Flasche 29

Hubertus Bräu aus Laa im Weinviertel

Unser Hausbier:

Krügerl 5.2 Seidl 4,1 Pfiff 3,2

Das Spezialbier von Hubertus Bräu:

Krügerl 4,5 Seidl 3,9 Pfiff 2,9

Flascherl Herrnpils 5

Grüner Veltliner 2018 oder Zweigelt 2018 (leicht gekühlt)

vom Weingut Döllinger aus Auersthal, 1/2l Karaffe 9,90

G'spritzter weiß oder rot 2,50

Unsere „Schulmilch“ (GV, Holler, Zitrone+Soda) 0,5l 4

Unsere Brände: Marille, Williams, Dirndl, Himbeer, Apfel,

Zwetschke, Trester, Weichsel und mehr ...

20 ml 3,50 40ml 5,50

1/8 I WEINVIERTEL DAC, Grüner Veltliner 4,50

1/8 I Weinviertel DAC, Grüner Veltliner Reserve 5

Achtung! Der Wein-Keller im Schulgang!

Besuchen Sie unsere begehbbare Weinkarte! Fast alle unsere Weinviertler Schätze gibt es auch glasweise!

Soda mit hausgemachten Sirupen 4

Vitalquelle offen 0,25l 1,50 0,5l 2,- 1l 4

Soda mit frischem Zitronensaft 0,5l 3,50

Naturtrübe Säfte:

Apfel, Traube, Birne, Pfirsich, Johannisbeere-Apfel,

Rose-Traubensaft, Gelber Muskateller-Traubensaft

0,25l 2,50 0,5l 5

gespritzt: 0,25l 2 0,5l 3

Hausgemachte Kracherl (mit Soda):

mit Hollerblütensaft, Maracuja, Johannisbeere,

Himbeere jeweils 0,25l 2,50 0,5l 3,50 1l 7

Kaffee, Tee:

Melange, Verlängerter Brauner 3

Großer Brauner oder Espresso 3,50

Kleiner Brauner oder Espresso 2,50

Capuccino klassisch 3

Caffe Latte 4

Verbena-Tee 2,80

Diverse Teesorten (vor allem SONNENTOR) 3

Averna, Fernet....etc. 5

Caffe „Chefie“ = Espresso+Belmont-Kokos-Rum 4,50

„Affogato“ die Urform des Eiskaffees 5

**Einen ereignisreichen Aufenthalt
wünschen die SchuldinerInnen!**

www.buchingers.at