

Buchingers

Steinbachers Wolkersdorfer Velsecco, der
„Champagner“ des Weinviertels 7
Blue-Gin & Special-Tonic 7
Torino/Milano = „Americano“ Campari & Martini Rosso 7

2019er „Beaujolais d'Autriche“ (Merlot & BB) 4,4

Unser Haus: frische Erdbeeren mit Sekt 4

Überraschungsmenü:

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

Die jungen 2019er Weine ... 1/8 3.5

„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 21

Buchingers Kochkurse am Mittwoch kommen Sie zu Acht

zum kulinarischen BASTEL-ABEND pro Person 145 incl.

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

Frühlingsalat mit Gemüse, Wiesenkräutern und Ziegenkäse 11

Lardo, Schinken, Pancetta und Salami 15

Geräuchertes Forellenfilet mit Spargelsalat 13

Wurstkräpferl auf Paprikasalat 8

*

Klare Gemüsesuppe 6

Maibocksuppe 9 Spargelcremesuppe im Grünen 6

Unsere pikanten Gemüseknütteln 11

*

Marchfelder Spargel, Estragonsauce + heutige Erdäpfel 23

Spargelgulasch mit heutigen Erdäpfeln 11 und Debresiner 15

Galloway-Leber gebraten mit Erdäpfelgnocchi 13

Weißer Waller auf Kürbispüree mit Heurigen 29

Schweinsstelze mit Spargelkraut, Heurige 15

Ziegenkitz wie früher, gebacken mit Spargelsalat 25

Getrüffeltes Surschnitzerl gebacken mit Erdäpfelsalat 19

Maibock gebraten mit Morchelsauce und Serviettenknöderl 32

**

Erdbeeren mit Creme Fraiche und Vanilleeis 7

Schokolade halbflüssig, gebacken Marchfelder Erdbeeren 13

Unser Überraschungseis mit hausgemachter Htippe 8

Gebackene Htollerblüten mit Erdbeersauce & Fis 8

Schneenockerl mit Früchten auf der „Frühlingswiese“ 8,50

Nougat-Pofesen mit Erdbeersauce & 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 Sekt	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:

Krüge! 5.2 Seidl 4,1 Pfiff 3,2

Das Spezialbier von Hubertus Bräu:

Krüge! 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 | WEINVIERTEL DAC, Grüner Veltliner 4,50

1/8 | 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, Dirndl-Nektar

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