

der „Champagner“ vom Weinviertel Velsceco 9

Gelber Muskateller Frizzante 6

„Americano“ Campari & Martini Rosso 8 - Negroni 9

Das Riedenthaler

Craft-Bier, von Dieter & Ludwig 7

Der Neue 2025er Grüner Veltliner oder
JuPi aus Pillichsdorf 4,5

Überraschungs-Menü ab 3 Gängen: Jeder Gang 13
dazu 3/16 Kost-Weine 9

Werfen Sie einen Blick auf unsere begehbare
Weinkarte – garantiert „kontaktfrei“!

„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 ... 99

... dazu eine sehr individuelle Weinbegleitung 19

Hacklers Mittags-Menü:

Jeden Donnerstag & Freitag

...3 schnelle Gänge in der Holzklasse 25

5 Gedeck 1. Klasse 3,50 Gedeck 2. Klasse 2,90 Gartengedeck 2,90

Finen schönen Aufenthalt wünschen die Schul-DienersInnen

PATRICK & Buchingers

Zum Beginn: Weißer Mangaliza-Speck mit grünem Veltliner
vom Nachbarn und knusprigem Brot 6

Wintersalat mit Gemüse, Kräutern, & Ziegenkäse 13

Knusprige Garnelen im Tempurateig mit Chili-Mayo u. Salat 18

Wurstkräpferl auf gekochtem Krautsalat mit Apfelkren 9

Wintertartar gebraten mit Gebäck und Trüffelmayo 21

*

Klare Gemüsesuppe 7 mit Fisch 9

Wildschwein-Zwiebelsuppe mit Überbackenen KäseJosti 8

*

Unsere Trüffel- Gnocchi 25

Weinviertler Kottbullar auf Kürbiscrème und Spinat 18

Rinderbrust aus dem Ofen mit Polenta und Karfiol 23

Silberlachs auf Maroni-Couscous und Macisblütenobers 27

Geschmortes Ochsenbackerl auf Erdäpfel-Kürbiströsti Püree und

Quittenschutney 25

Getrüffelttes Gurschnitzerl gebacken mit Erdäpfel-Blattsalat 23

Bergkäseisotto mit Weinviertler Kochbitrre und Salat 15

Palatschinke mit Marmelade 7

Crème Brulee von der Jonkabohne 8

Unser Überraschungs-Fis mit hausgemachter Hippe 9

Gutgereifte Käse-Runde aus den umliegenden Ländern 15

Der bessere Aperol: „Grande Sprizz“ mit Prosecco

Campari-Soda, oder -Orange, oder alkoholfrei	7,00
Weinviertler Frizzante Gelber Muskateller	
... oder Rosé ...	5
Weinviertler Winzersekt Glas 5,00 ... Flasche	34

Hubertus Bräu aus Laa im Weinviertel

Unser Hausbier:

Krügerl 6 Seidl 5 Pfiff 4

Das Spezialbier von Hubertus Bräu:

Krügerl 5,5 Seidl 4,5 Pfiff 3,5	
Grüner Veltliner 2020 oder Zweigelt 2019 (leicht	
gekühlt) 1/2l Karaffe	12

G'spritzter weiß oder rot	3
Unsere „Schulmilch“ (GV, Holler, Zitrone+Soda) 0,5l	6

Unsere Brände: Marille, Williams, Himbeer, Apfel,
Zwetschke, Trester, Weichsel und mehr ...

20 ml 4 40ml 6

1/8 l WEINVIERTEL DAC, Grüner Veltliner	4,90
1/8 l Weinviertel DAC, GV Reserve	6,50

Achtung! Der Wein-Keller im Schulgang!
Besuchen Sie unsere begehbare Weinkarte!
Fast alle unsere Weinviertler Schätze gibt es
auch glasweise!

Soda mit hausgemachten Sirupen **5**

Vitalquelle offen 0,25l	2	0,5l	3	1l	5
Soda mit frischem Zitronensaft 0,25l	3			0,5l	4

Naturtrübe Säfte:

Apfel, Traube,
Traubensaft

	0,25l	3	0,5l	5,50
gespritzt:	0,25l	2,50	0,5l	4

Hausgemachte Kracherl (mit Soda):

mit Hollerblütensaft, Johannisbeere,
Himbeere jeweils 0,25l 3 0,5l 4,50 1l 7

Kaffee, Tee:

Melange, Verlängerter Brauner	4
Großer Brauner oder Espresso	4,50
Kleiner Brauner oder Espresso	3
Capuccino klassisch	4
Caffe Latte	5
Diverse Teesorten (vor allem SONNENTOR)	3,50
Digestiv wie Averna, Fernet....etc.	6
Caffe „Cherie“ = Espresso+Belmont-Kokos-Rum	6
„Affogato“ die Urform des Eiskaffees	6

Einen ereignisreichen Aufenthalt
wünschen die SchuldinerInnen!

www.buchingers.at