

*der „Champagner“ vom Weinviertel Velsecco 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  
JugPi 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*

*Einen schönen Aufenthalt wünschen die Schul-DienerInnen*

# **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 Chilli-Mayo u. Salat 18  
Wurstkrapferl auf gekochtem Krautsalat mit Apfelfren 9*

*Wintertartar gebraten mit Gebäck und Trüffelmayo 21*

*\**

*Klare Gemüsesuppe 7 mit Fisch 9*

*Wildschwein-Zwiebelsuppe mit Überbackenen KäseTosti 8*

*\**

*Unsere Trüffel-Gnocchi 25*

*Weinviertler Köttbullar auf Kürbiscreme 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  
Quittenchutney 25*

*Geträufeltes Surschnitzerl gebacken mit Erdäpfel-Blattsalat 23*

*Bergkäserisotto mit Weinviertler Kochbirne und Salat 15*

*Palatschinke mit Marmelade 7*

*Creme Brûlée von der Tonkabohne 8*

*Unser Überraschungs-Fis mit hausgemachter Fippe 9*

*Gutgereifte Käse-Runde aus den umliegenden Fändern 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

**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 begehbar 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
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 „Cheifie“ = Espresso+Belmont-Kokos-Rum	6
„Affogato“ die Urform des Eiskaffees	6

**Einen ereignisreichen Aufenthalt  
wünschen die SchuldiennerInnen!**

[www.buchingers.at](http://www.buchingers.at)