

Mit Herz, Wurzeln & Weitblick

Marie-Theres und Philipp Essl heißen Sie gemeinsam mit ihrem Team herzlich in Rührsdorf, im Herzen der Wachau, willkommen.

Was uns antreibt, ist echte Gastfreundschaft – getragen von **Leidenschaft, handwerklichem Anspruch und einem klaren Blick nach vorne**, ohne unsere Wurzeln aus den Augen zu verlieren.

Im Zentrum unserer Küche steht das **Essenz:Menü**.

Es ist unsere persönlichste Handschrift: eine kulinarische Momentaufnahme, die **Region und Saison** auf den Punkt bringt. Aus sorgfältig ausgewählten Zutaten entstehen Gerichte, die ehrlich und präzise sind – mit Respekt vor dem Produkt und Raum für Kreativität. Österreichische Kochtradition bildet dabei das Fundament, offen für Einflüsse und neue Perspektiven.

Diese Haltung spiegelt sich auch in unserer Getränkeauswahl wider. Hausgemachtes **Oxymel**, selbstgebrautes **Kombucha**, Bio Säfte von Produzenten aus der Nachbarschaft und handverlesene Begleiter stehen für Qualität, Zeit und Sorgfalt – jenseits des Beliebigen.

Für uns stehen nicht nur Produkte im Mittelpunkt, sondern vor allem **die Menschen dahinter**: Produzent:innen, Köch:innen, Gastgeber:innen und Gäste. Genuss entsteht dort, wo Haltung spürbar wird.

Seit März 2026 sind wir Mitglied der internationalen Vereinigung der Jeunes Restaurateurs (JRE) – einem Netzwerk junger Spitzenköch:innen und Gastgeber:innen, die ihre Leidenschaft für Kulinarik, Regionalität und Handwerk teilen und sich gegenseitig inspirieren. In diese Gemeinschaft aufgenommen worden zu sein, erfüllt uns mit großer Freude und Stolz.

Seit **2025** sind wir Teil des **Koch.Campus** – einer Vereinigung engagierter Köch:innen und landwirtschaftlicher Produzent:innen aus ganz Österreich. Im Mittelpunkt stehen der offene Wissensaustausch, gemeinsame Produktentwicklung und eine zeitgemäße Auseinandersetzung mit der österreichischen Küche. Eine Haltung, die wir mit Überzeugung und Freude in unserem täglichen Tun leben.

Die wunderbare Kunst in unserem Restaurant ist von der **Rührsdorfer Künstlerin Sonja Mayr**! Für nähere Informationen, Preise und Kontaktinformationen sprechen Sie uns bitte einfach an!

Schön, dass Sie da sind.
Wir wünschen inspirierende Genussmomente.

**Wirtshaus
kultur**
NIEDERÖSTERREICH



**KOCH.
CAMPUS**

JRE
JEUNES RESTAURATEURS

Heimatküche

Gedeck

Sauerteig Brot von unserem Hausbäcker Robert Weichslbaum
leicht gesalzene Bio Butter | „unser Selleriespeck“ | Kren-Radieschen
tischweise | gibt's immer vorweg | 6.5

Bio Beef Tartar

vom NÖ Bio Rind mit Senfcreme, süß saurer Zucchini & Bäcker Toast | 24.0

Rote Rübe

Rote Rübe mariniert, gedörrt und als Sud
mit Petersilie, Brimsen, Kren & Blattsenf | 22.0

Bio Saiblings Tatar

mit eingelegtem Sommerkürbis, Hokkaido, Sesam & Jalapeños | 24.0

Kürbiscremesuppe

mit Kürbiskern Krokette & Kürbiskernöl | 10.5

Kraftsuppe

ehrlich gekochte Rindsuppe mit Kalbsleberknödel, Speckknödel & Frittaten | 9.0

Grammelknödel

mit Marillen Chili Spitzkraut, Selchspeck & Kümmeljus | 16.0

Ramsauer Bio Gebirgsforelle

mit Emmer Risotto, Schwarzwurzel, Kohlrabi & Miso Beurre Blanc | 39.0

gegrillter Wilder Brokkoli

mit Kürbis, Radicchio, Pilzen & geröstetem Knoblauch | 34.0

Schwarzwurzel Emmer Risotto

mit gerösteten Kohlsprossen, Berglinsen, mariniertem Rotkraut & Miso | 34.0

faschiertes Kalbs Butterschnitzerl

vom Kremstaler Milchkalb

mit Kohlrabigemüse, Radieschen & Erdäpfel Nussbutter Stampf | 34.0

gegrilltes Rumpsteak

rosa Beiriedschnitte vom NÖ Jungrind

mit wilden Brokkoli, Speck Pilz Tatar & Erdäpfel Gratin | 42.0

Dunkelsteiner Reh

je nach Weidmannsheil – unser Service Team informiert Sie gerne | 36.0 – 45.0

ausgelöstes Bio Backhendl

in Sauerrahm und Zitrone marinierte Haxerl vom steirischen Bio Hendl

knusprig gebacken & mit Erdäpfel-Rahmgurken Salat | 28.0

__Essenz:Menü __zur Ganslzeit

Wenn der Herbst Einzug hält, rückt die Mostviertler Weidegans in den Mittelpunkt unserer Küche.
In dieser besonderen Zeit gestalten wir unser Essenz:Menü als kulinarische Überraschung, in der wir unsere saisonale Heimatküche und unsere Ganslcreationen kombinieren.
So entsteht eine Genussreise, die die Vielfalt des Herbstes auf den Teller bringt und die Mostviertler Weidegans miteinbezieht.
Verwurzelt in der Region, geprägt von der Jahreszeit und mit Liebe zum Produkt.

_4 Gänge 109	+ Getränkebegleitung	mit %* 50	ohne % 36
_6 Gänge 144	+ Getränkebegleitung	mit %* 70	ohne % 54

°Das Essenz:Menü wird nur tischweise angeboten

Mostviertler Weidegans_

von der Familie Radelsböck aus Haag

Gänseleber Parfait

natürlich von der ungestopften Weidegans-Leber
mit Haselnuss, Hagebutte, Verjus Trauben, Ganslschinken & Brioche | 24.0

Gansleinmachsuppe

aus den besten Teilen, langsam gekocht & eingemacht
mit Bröselknödel, Wurzelgemüse, Gänseklein & Majoranöl | 10.5

gedämpfte Gansltascherl

gefüllt mit faschiertem Filet, Lauch & Ingwer
mit Shii Take Pilzen, Kimchi, Chili Öl & Sauce Albufeira | 22.5

Gansl Bauernkrapfen

geschmortes, gezupftes & glasiertes Flügerl
mit mariniertem Spitzkraut, süß saurer Kürbis & Gewürz Mayo | 22.5

Ganslbeuscherl

vom Magerl & Herz
mit Paprika Reduktion, knusprigen Kapern & Brioche Croûtons | 22.5

gebackene Ganslleber

ausschließlich von unseren Weidegänsen & nur solange der Vorrat reicht
mit rahmigem Karfiolsalat, Senfkaviar & marinierter Petersilie | 23.0

glasierte Ganslleber

ausschließlich von unseren Weidegänsen & nur solange der Vorrat reicht
mit Kürbisschnitte, Kohlsprossen & Quitte | 23.0

gebratenes Mostviertler Weidegansl

unser Klassiker – ausgelöst und knusprig gebraten
mit Waldviertler Erdäpfelknödel, glasiertem Apfel, Preiselbeeren & Maroni
eingekochtem Rotkraut oder warmen Speck Kraut Salat | 46.0

_Naschwerk

Zotter Mandel Nougat

mit Dirndl, Kürbiskernöl & Mandelgebäck | 16.0

Waldviertler Mohntörtchen

mit Zwetschke, Holler, Powidl & Vanille | 20.0

Wachau Gâteau

unsere Interpretation der Wachauer Torte

mit Haselnuss, Milkschokolade & Wachauer Marille | 17.0

Palatschinke

frisch gebacken & gefüllt mit bester Wachauer Marillenmarmelade vom Senior Chef | 7.5

+ Bourbon Vanilleeis & unserem Wachauer Eierlikör | 8.0

Essl Eiskaffee

gerührter Eiskaffee mit Bourbon Vanille, Haselnuss & Kaffeelix Espresso | 9.5

Eis & Sorbet

*Bourbon Vanille *Marille *Dirndl *Apfel-Bergamotte *Zwetschkenröster

je Kugel 3.0

Wachauer Eierlikör

hausgemachter Eierlikör mit Original Wachauer Marille – 4cl | 5.0

Espresso Martini

Wodka | Kahlúa | Kaffeelix Espresso | 14.5

_Kaffeelix

geröstet von Felix Teiretzbacher – World Coffee Roasting Champion

Santa Cristina - honey processed | von Rene und Ana Cristina Hernandez aus El Salvador

Espresso 3.9

Espresso doppio 5.5

Cappuccino mit Bio Milch oder Hafermilch 5.5

Gerne bereiten wir Ihren Kaffee auch koffeinfrei zu!

Wir dürfen darauf hinweisen, dass wir Rechnungen nur tischweise als Gesamtrechnung ausstellen.

*Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die **Allergien** oder **Unverträglichkeiten** auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitern!*

Hochprozentiges 2cl_

Wachauer Marille		Wintner	5.5
Wachauer Marille		Bergkirchner	6.0
Wachauer Marille „Reserve“		Pöchlinger	8.0
Wachauer Marille 2004		Hick	6.5
Apfel im Eichenfass		Reisetbauer	13.2
Williams		Wintner	5.0
Williams Reserve		Pöchlinger	8.0
Waldhimbeere		Hiebl	9.9
Vogelbeere		Hiebl	9.8
Zirbe		Hiebl	7.0
Muskattraube		Rochelt	15.0
Weichsel		Rochelt	15.0
Dirndl		Gatterer	7.5
Saubirn		Gölles	9.7
Quitte		Gölles	11.0
Zwetschke		Wieser	6.5
Nuss		Graf	5.5
Haselnuss		Brandstatt	7.9
Grappa Muscato		Levi Serafino	7.5
Grappa Barolo		Levi Serafino	7.7
Tresterbrand Trockenbeerenauslese		Hick	6.5
Weißburgunder Brand 99 – Frischengruber			8.9
Weinbrand XA22 - Domäne Wachau			6.2
Fernet Branca			5.3
Diplomatico		Reserva Exclusiva	9.9
Single Malt Scotch		Balvenie, 12 Jahre	13.6
Single Malt Whisky		Bowmore, small batch	11.8
Single Malt Wahowa Whisky		Wieser	12.4
Gin & Tonic			13.5
Wermuth & Tonic			13.5
Averna Sour			9.0
Negroni			11.0

Kostbares für zu Hause_

geräucherter Selleriespeck		im Ganzen, vakuumiert, 250g	12.0
Original Wachauer Marillenmarmelade		vom Senior Chef, 370ml	8.5
Wachauer Eierlikör		mit Original Wachauer Marille, 500ml	29.0
Wachauer Eierlikör		mit Original Wachauer Marille, 200ml	14.0

Grußkarten von Sonja Mayr | finden Sie in unserem Mitnehmssel-Kasten | 8.0 bis 12.0
Kunstwerke von Sonja Mayr | bitte sprechen Sie uns einfach an

Aperitif

Extra Brut Champagner Sainte Anne – Chartogne-Taillet Glas 18.0

Brut Nature Zero Dosage – Nikolaihof Glas 11.0

Brut Rosé Reserve – Weingut Fred Loimer Glas 10.5

hausgemachte Cocktailkreationen 11.0-15.0

hausgemachtes Kombucha – wechselnde Sorten 8.5

hausgemachtes Oxymel – Wildheidelbeere | Honig 8.5

Martini bianco 1/16l 6.8

Aperol Spritz 8.2

Campari & Orange 8.7

Bier

Weitra Helles vom Fass 0.3l 4.9

Zwettler Zwickl vom Fass 0.3l 5.1

Zwettler Dunkles 0.5l 5.7

Zwettler Luftkuss alkoholfrei 0.5l 5.3

Bio Perlage 1/8l 10.2

0%

hausgemachter Eistee 6.6

Coca Cola | Coca Cola light 5.1

Kräuterlimo 5.1

SOZI - Minze 0.5l 5.5

Holler – Soda 0.5l 4.9

Bio Apfelsaft naturtrüb | Apfel-Quittensaft klar Biohof König 0.25l 5.6

Traubensaft rot Weingut Hick 0.25l 5.2

Wachauer Marillen Nektar | Weingut Hick 0.25l 5.9

Bio Ribiselnektar | Biohof König 0.25l 5.9

Vöslauer prickelnd 0.3l | 0.7l 3.9 | 7.5

Vöslauer still 0.3l | 0.7l 3.9 | 7.5