

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

Wir bitten um Verständnis, 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!*

Essenz:Menü

Die Karotte

frittiert, mariniert & eingelegt

mit Bio Schaffrischkäse, Kürbiskern, Amalfi Zitrone & Blattsenf | 19.5

geflämmte Kremstal Garnele

Kremstal Garnelen - Kremsmünster

mit eingelegtem Kürbis, Zucchini, Sesam & Jalapeno | 24.5

marinierter Bio Spargel

vom Malafa aus Goldgeben

mit Dottercreme, Vichyssoise, Frühlingskräuter & Belper Knolle | 22.0

+ 5g **Osietra Alpenkaviar**, Helmut Schlader, Kalkalpen | 13.0

gebratener & glasierter Stör

vom Gut Dornau - Leobersdorf

mit Kohlrabi, Bio Emmer, Morcheln & Miso Beurre Blanc | 39.0

geschmorter Porto Bello Pilz

mit Wiener Kochsalat, jungen Erbsen, Erdäpfel Risotto & Bärlauch | 35.0

rosa gebratenes Rührsdorfer Reh

aus dem Dunkelsteiner Wald

mit grünem Spargel, Hollerbeere, Briocheschnitte & Selleriecreme | 45.0

Bergamotte & Hollunder

geeiste Bergamotte mit Hollunderblüte, Sauerrahm & Zitronenbiskuit | 15.0

Frischkäse Tarte

mit Rhabarber, Himbeere & Sauerampfer | 18.0

_4 Gänge | 109 + Getränke* | 50

_5 Gänge | 128 + Getränke* | 60

_6 Gänge | 147 + Getränke* | 70

*Menüpreis inkl. Gedeck und Grüßen aus der Küche

*Getränkbegleitung aus (Schaum)Wein, Bier, Cocktails & Fermenten

*Das Essenz:Menü wird nur Tischweise angeboten

*Alle Gerichte können auch gerne à la Carte bestellt werden

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 Essig Gemüse, Pfeffercreme & Bäcker Toast | 22.5

Blunzn Focaccia

mit Gurkerl Relish, Senfcreme, Lauch & Kren | 15.0

Grammelknöderl

mit Marillen Chili Spitzkraut, Selchspeck & Bratsafterl | 16.0

Spargeleremesuppe

mit Gartenkresse, Zitrone & Brioche Croûtons | 10.5

Kraftsuppe

ehrich gekochte Rindsuppe
mit 3erlei Einlage – Kalbsleberknöderl, Speckknöderl & Frittaten | 9.0

pikante Fischsuppe

mit Safran Aioli, Brotchips & Basilikum | 15.0

Bio Spargel vom Malafa aus Goldgeben

mit Hollandaise, Frühlingskräuter & Petersilienerdäpfel | 31.0
+Beinschinken vom Waldviertler Bio Duroc Schwein | 6.5

gebratener Ramsauer Bio Alpsaibling

mit Bio Spargel, jungen Erbsen & Fregola Sarda | 38.0

rosa gegrillte Beiriedschnitte

mit Bio Spargel, Hollandaise & Erdäpfel Gratin | 41.0

Bio WaldRoc Schwein x2

rosa gebratenes Filet & geschmortes Backerl
mit Bio Emmer Risotto, wildem Brokkoli & Morcheln | 38.0

Bio Kalbsbutterschnitzerl

mit Kohlrabigemüse, Radieschen & Erdäpfelpürree | 31.0

glasierte Bio Kalbsleber

vom Kremstaler Bio Milchkalb
mit Majoran Zwiebeljus, glasierten Äpfeln & Erdäpfelpürree | 36.0

ausgelöstes Bio Backhendl

in Sauerrahm und Zitrone mariniertes steirisches Bio Hendl
knusprig gebacken & mit Erdäpfel-Rahmgurken Salat | 26.0

unser Bio Wiener Schnitzel | Bio Cordon Bleu

vom Waldviertler Bio Duroc Schwein
im Butterschmalz gebacken mit Preiselbeeren | 20.0 | 23.0

Beilagen nach Wahl

*Petersilerdäpfel *Risi Bisi *Pommes frites *Wiener Erdäpfelsalat | 6.0

*Erdäpfel Rahmgurken Salat *gemischter Salat | 7.0

*bunte Blattsalatschüssel * Häuptelsalat mit Radieschen & viel Schnittlauch | 7.5

Naschwerk

Frischkäse Tarte

mit Rhabarber, Himbeere & Sauerampfer | 18.0

Bergamotte & Hollunder

geeste Bergamotte mit Hollunderblüte, Sauerrahm & Zitronenbiskuit | 15.0

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 *Haselnuss *Marille *Himbeere *Rhabarber

je Kugel 3.0

Wachauer Eierlikör

hausgemachter Eierlikör mit Original Wachauer Marille – 4cl auf Eis | 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!

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 Moscato		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 Sellarispeck		im Ganzen, vakuumiert, 250g	12.0
Original Wachauer Marillenmarmelade		vom Senior Chef, 370ml	8.5
Wachauer Eierlikör		mit fruchtiger Marillennote, 500ml	29.0
Beef Tatare Marinade		im Glas, 200g	12.5

Kunstwerke von Sonja Mayr | bitte sprechen Sie uns einfach an

Aperitif

hausgemachte Cocktailkreationen 11.0-15.0
hausgemachtes Kombucha – wechselnde Sorten 8.5
hausgemachtes Oxymel – Wildheidelbeere | Honig 8.5
Blanc de Blancs – Weingut Schloss Gobelsburg Glas 11.0
Brut Rosé – Weingut Malat Glas 10.5
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
hausgemachte Rhabarber Limonade 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