

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 **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.



KOCH.
CAMPUS

Wirtshaus
kultur
NIEDERÖSTERREICH

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

geflämmtter Bio Saibling

mit Rettich, Zitrone, eingelegte Hollerblüte 24´ & Verjus Sud | 24.0

oder

marinierte Rote Rübe

mit Sauerrahm, Beluga Linsen, Kren & Radicchio | 19.5

|

gebackenes Bio Ei

mit Topinambur, Lauch & Parmesanschaum | 19.5

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

oder

gegrillte Kremstal Garnele

mit Ofenkarfiol, Basilikum & Garnelen Bisque | 24.0

|

gegrillter Bio Kräuterseitling

mit Lauchherzen, Spinatsalat, Pilzjus & Cremepolenta | 33.0

oder

rosa gebratene Mostviertler Ente

mit Rotkraut, Powidl, Flower Sprouts & Erdäpfel Tascherl | 41.0

|

geeiste Pistazie

mit Himbeere, Amalfi Zitrone & weißer Schokolade | 15.0

oder

Topfen Kipferl Schmarrn

mit Zwetschkenröster Sorbet, Holler & Mohn | 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

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

*Das Essenz:Menü wird nur Tischweise angeboten

Heimatküche_

Gedeck

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

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 & Bratsaffel | 16.0

Selleriecremesuppe

Topinambur Walnuss Tartlette | 10.5

Kraftsuppe

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

Erdäpfel Nudeln

mit Linsen Bolognese, Belper Knolle, wildem Brokkoli & eingelegten Pimentitos | 29.5

Kalbsbutterschnitzel

mit Kohlrabi, jungen Erbsen, Radieschen & Erdäpfelpürree | 29.5

geschmorte Backerl

vom Waldviertler Bio Duroc Schwein
mit Pilzen, Lauch, Rahmwirsing & Serviettenknödel | 34.0

Pfeffersteak

rosa gegrilltes Rumpsteak vom NÖ Jungrind
mit wildem Brokkoli, Speck, Cognac Pfefferrahmsauce & Kroketten | 39.8

gebratener Bio Alpsaibling

mit Blattspinat, Zitrus Beurre Blanc, Schmorparadeiser & Petersilienerdäpfel | 38.0

ausgelöstes Bio Backhendl

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

unser Wiener Schnitzel | 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 *Empfehlung vom Chef: Häuptelsalat mit Radieschen & viel
Schnittlauch | 7.5

Naschwerk

Topfen Kipferl Schmarrn

mit Zwetschkenröster Sorbet, Holler & Mohn | 18.0

geeste Pistazie

mit Himbeere, Amalfi Zitrone & weißer Schokolade | 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 | 5.5

Essl Eiskaffee

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

Eis & Sorbet

*Bourbon Vanille *Haselnuss *Marille *Himbeere *Zwetschkenröster
je Kugel 3.0

Wachauer Eierlikör

hausgemachter Eierlikör mit Original Wachauer Marille – 4cl auf Eis | 4.0

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_

Wachauer Marille | Wintner 5.5
Wachauer Marille | Bergkirchner 5.5
Wachauer Marille „Reserve“ | Pöchlinger 7.0
Wachauer Marille 2004 | Hick 6.5
Williams | Wintner 5.0
Williams Reserve | Pöchlinger 7.0
Waldhimbeere | Hiebl 7.5
Vogelbeere | Hiebl 7.7
Zirbe | Hiebl 7.0
Dirndl | Gatterer 7.0
Saubirn | Gölles 9.7
Quitte | Gölles 9.7
Zwetschke | Wieser 6.5
Nuss | Graf 4.7

Grappa Muscato | Levi Serafino 7.2
Grappa Barolo | Levi Serafino 7.2
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 8.6
Negroni 11.0

Kostbares für zu Hause_

geräucherter Selleriespeck | im Ganzen, vakuumiert, 250g 11.0
Original Wachauer Marillenmarmelade | vom Senior Chef, 370ml 8.0
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 8.0
hausgemachtes Oxymel – Blutorange | Honig 8.0
Blanc de Blancs – Schloss Gobelsburg Glas 11.0
Pinot Noir Sans Souci Bio – Weingut Christina Hugl Glas 9.5
Martini bianco 1/16 | 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

0%

hausgemachter Eistee 6.2
Coca Cola | Coca Cola light 4.7
Kräuterlimo 4.7

SOZI - Minze 0.5l 4.7
Holler – Soda 0.5l 4.0

Bio Apfelsaft naturtrüb Biohof König 0.25l 4.6
Traubensaft rot Weingut Hick 0.25l 4.2
Wachauer Marillen Nektar | Weingut Hick 0.25l 4.9
Birnen Nektar | Weingut Pöchlinger 0.25l 4.9
Bio Ribiselnektar | Biohof König 0.25l 4.9

Vöslauer prickelnd 0.3l | 0.7l 3.8 | 6.8
Vöslauer still 0.3l | 0.7l 3.8 | 6.8