

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

Sashimi vom geflämmten Bio Saibling

mit süß saurem Solo Spargel 25', Hollerblüte & Sauerrahm | 24.0

oder

Nuart's Bio Schaffrischkäse

mit Kohlrabi, Paprikasud, Tatsoi & Bärlauch | 19.5

|

gebackenes Bio Ei

mit Topinambur, Lauch & Parmesanschaum | 19.5

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

oder

gegrillte Kremstal Garnele

mit Karfiol, Harissa, Basilikum & Garnelen Bisque | 24.0

|

gegrillter Bio Kräuterseitling

mit Junglauch, Brunnenkresse, Pilzjus & Cremepolenta | 36.0

oder

rosa gebratene Mostviertler Ente

mit wildem Brokkoli, Schwarzwurzel, Schalotten Confit & Enten Germknödel | 41.0

|

Zotter Bio Schokolade

mit eingekochtem & geeistem Rhabarber | 18.0

oder

Buttermilchschnitte

mit Himbeere, Waldviertler Graumohn & Amalfi Zitrone | 15.0

_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

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 & Bratlsafterl | 16.0

Bärlauchcremesuppe

mit gebackenem Pilzknöderl & Zitronenöl | 10.5

Kraftsuppe

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

Erdäpfel Nudeln

mit Linsen Bolognese, Belper Knolle, wildem Brokkoli & eingelegten Pimentitos | 31.0

gebratener Bio Alpsaibling

mit Bärlauch Spinat, Zitrus Beurre Blanc, Ofenparadeiser & Petersilienerdäpfel | 38.0

Bio Kalbsbutterschnitzerl

mit Kohlrabi, jungen Erbsen, Radieschen & Erdäpfelpürree | 31.0

geschmorte Bio Backerl

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

Pfeffersteak

rosa gegrilltes Rumpsteak vom NÖ Jungrind
mit Thymian Karotten, Speck, Cognac Pfefferrahmsauce & Kroketten | 39.8

glasierte Bio Leber

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

Zotter Bio Schokolade

mit eingekochtem & geeistem Rhabarber | 18.0

Buttermilchschnitte

mit Himbeere, Waldviertler Graumohn & Amalfi Zitrone | 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	Göllles 9.7
Quitte	Göllles 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 Sellerie speck	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 Luftikuss alkoholfrei 0.5l 5.3
Bio Perlage 1/8l 10.2

__0%00

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