

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

Kremstal Garnele

roh geflämte Kremstal Garnele
mit marinierter Gurke, junger Erbse, Jalapeño & Cashew | 24.5

Bio Tafelspitz

„Roastbeef“ & Frühlingsrolle vom Bio Tafelspitz
mit mariniertem Kohlrabi, Kresse Marinade, Apfel & Kürbiskernöl | 24.5

Wiener Paprika

Tatar vom geschmorten Ofenpaprika
mit Frischkäse, Bärlauch, Fenchel & Paprika Sud | 22.0

Bio Spitzkraut

geschmortes & gegrilltes Bio Spitzkraut
mit Melanzani, Paradeiser & Belper Knolle | 22.0 / 33.0

Stör vom Gut Dornau

gebratenes & glasiertes Filet vom Gut Dornau Stör
mit Topinambur, Zucchini, Bergamotte & Eierschwammerl | 28.0 / 39.0

Kremstaler Bio Kalbsfilet

rosa gebratenes Filet vom Kremstaler Bio Milchkalb
Mit Schmorzwiebelcreme, jungem Spinat, Steinpilzen & Speck Küchlein | 45.0

geeiste Pistazie

mit Himbeere, karamellisierter weißer Schokolade & Buddas Hand Zitrone | 13.0

♥ Kirsche

eingekochte Herzkirsche & geeiste Weichsel
mit Bitterschokolade, Waldklee & Milchcreme | 18.0

_4 Gänge 109	+ Getränkebegleitung	mit %* 50	ohne % 36
_5 Gänge 128	+ Getränkebegleitung	mit %* 60	ohne % 45
_6 Gänge 147	+ Getränkebegleitung	mit %* 70	ohne % 54
_7 Gänge 166	+ Getränkebegleitung	mit %* 80	ohne % 63
_8 Gänge 185	+ Getränkebegleitung	mit %* 90	ohne % 71

* Portweinempfehlung zur ♥Kirsche +14

°Das Essenz:Menü wird nur fischweise 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
fischweise | gibt's immer vorweg | 6.5

Bio Beef Tartar

vom NÖ Bio Rind mit Essigzwiebeln, Pfeffercreme & Bäcker Toast | 22.5

marinierter Römersalat

mit Bio Schafkäse, eingelegtem Gemüse, Kräutern & Kürbis Kernöl | 15.0 / 22.0

Cremesuppe vom Weinviertler Erdäpfel

mit Lauch, Rahm & Waldpilzen | 10.5

Kraftsuppe

ehrlich gekochte Rindsuppe mit Kalbsleberknödeln, Speckknödeln & Frittaten | 9.0

pikante Fischsuppe

mit Safran Aioli, Brotchips & Basilikum | 16.0

Blunzn Focaccia

mit Gurkerl Relish, Senfcreme, Lauch & Kren | 15.0

Grammelknödeln

mit Marillen Chili Spitzkraut, Selchspeck & Bratsafterl | 16.0

Wiener Salonbeuscherl

vom Kremstaler Milchkalb mit Serviettenknödelschnitte | 18.0

Eierschwammerl Gulasch

mit Zitronenrahm, Ofenpaprika & Semmel Lauch Roulade | 35.0

gebratenes Filet vom Bio Alpsaibling

mit Sommergemüse, Gnocchi & Beurre Blanc | 38.0

rosa Schwammerl Rostbraten

rosa gegrillte Beiriedschnitte
mit Schmorzwiebel, Rahmschwammerl & Erdäpfelschnitte | 41.0

gebratene Bio Hendlbrust

mit wildem Brokkoli, glasierten Marillen, Sauce Albufeira & Parmesan Polenta | 36.0

glasierte Kalbsleber

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

ausgelöstes Bio Backhendl

in Sauerrahm und Zitrone marinierte Haxerl vom steirischen 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 *Hauptelsalat mit Radieschen & viel Schnittlauch | 7.5

_Naschwerk

Original Wachauer Marillenknödel

natürlich im Topfenteig & mit Butterbrösel | 1 Stück 10.0

immer frisch gekocht – Wartezeit ~ 30 Minuten

geeiste Pistazie

mit Himbeere, karamellisierter weißer Schokolade & Buddas Hand Zitrone | 13.0

♥ Kirsche

eingekochte Herzkirsche & geeiste Weichsel

mit Bitterschokolade, Waldklee & Milchcreme | 18.0

Crème brûlée

mit Madagaskar Vanille, marinierten & geeisten Beeren | 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 *Marille *Himbeere *Weichsel

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!

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

Kunstwerke von Sonja Mayr | bitte sprechen Sie uns einfach an

Aperitif

Brut Rosé Champagner NV – Ruinart Glas 28.5
Blanc No. 03 – Weingut Weinschach Glas 10.0
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