

Herzlich willkommen im Landgasthaus Essl!

Schön, dass Sie bei uns sind! Hier im Herzen der Wachau leben wir die Liebe zum Genuss und zelebrieren die schönen Momente.

Marie-Theres Essl und ihr Serviceteam sorgen mit herzlicher Gastfreundschaft für Ihr Wohl, während **Philipp Essl** und sein Team in der Küche mit kreativer Leidenschaft und handwerklichem Können saisonale Köstlichkeiten auf die Teller zaubern.

Für uns zählt, woher unsere Zutaten kommen. Daher setzen wir auf hochwertige Produkte, überwiegend aus Österreich, gerne in Bio-Qualität.

Ein paar unserer wichtigsten Lieferanten:

Brot – Bäckerei Weichslbaum, Rohrendorf

Fleisch – Fleischerei Höllerschmid, Walkersdorf

Wild – von unseren Jägern, geschossen im Dunkelsteiner Wald

Enten – Johann Fürst, Haidershofen

Gansl – Meierhof, Familie Radelsböck, Richersdorf

Süßwasserfische

Wolfs Bio-Fisch, Hainfeld | Teichwirtschaft Haberzeth, Sittendorf
Gut Dornau, Leobersdorf

Kaviar – Helmut Schlader, Steyrling

Garnelen – Kremstal Garnele, Kremsmünster

Obst & Gemüse – Unfried, Krems | Hausgärten lieber Freunde

Erdäpfel – Hannes Weber, Grund bei Hollabrunn

Bio Eier & Bio Kürbiskernöl – Biohof Mang, Horn

Bio Emmer – Gartner's Urgetreide, Schönbüchel

Bio Butter – Käserei Höflmaier, Lochen am See

Säfte – Wein- & Obstbauern aus der Wachau und Umgebung

Marillen – aus unserem hauseigenen Marillengarten

Kaffee – Kaffeelix, St. Pölten

Bier – Weitra Bräu, Weitra | Brauerei Zwettler, Zwettl

Salz – Keltensalz, Hallein

Unsere Speisekarte verbindet zwei Welten: eine **kreative Jahreszeitenküche**, die den Geschmack der Saison auf köstliche Weise einfängt, und die **Wirtshausküche**, in der wir niederösterreichische Klassiker modern interpretieren.

Seit 2025 sind wir außerdem Mitglied beim **Koch.Campus**, einer Vereinigung führender Köch:innen und landwirtschaftlicher Produzent:innen Österreichs. Hier stehen Wissensaustausch, Produktentwicklung und die zeitgemäße Interpretation der österreichischen Küche im Mittelpunkt – eine Philosophie, die wir mit Freude in unserem Betrieb leben.

Wir sind zudem stolzes Mitglied des Vereins der **Niederösterreichischen Wirtshauskultur**, denn für uns ist die Wirtshausküche ein wertvolles Kulturgut. Mit viel Leidenschaft und regionalen Zutaten bewahren und pflegen wir die traditionellen Wirtshausklassiker und verfeinern sie mit einem Hauch Moderne.



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

Vorspiel

Start

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



Jahreszeitenküche

Süß saurer Kürbis

Butternuss Kürbis „Tascherl“ gefüllt mit Bio Schafkäse vom Eisl
mit süß saurem Kürbis, Wintersalaten & Basilikum | 20.5

Rauch Forelle

kalt geräucherte Lachsforelle von Gerhard Wolf
mit eingelegter Roter Rübe, Stangensellerie, Buttermilch Zitronen Sud & Dill | 21.5

marinierter Tafelspitz

marinierter rosa Tafelspitz vom Kremstaler Milchkalb
mit Purple Karotte, Beluga Linsen, Rucola Marinade & Kren | 23.5

Sellerie Maroni Suppe

Cremesuppe von Sellerie & Maroni mit gebackenem Pilzknödel | 9.5



Essl Klassiker

Beef Tartar

Tartar vom NÖ Bio Rind mit Essig Gemüse, Pfeffercreme & Bäcker Toast | 22.5

Blunzn Focaccia

knuspriges Blunzn Focaccia mit Gurkerl Relish, Senfcreme, Lauch & Kren | 15.0

Grammelknödel

klassische Grammelknödel mit Marillen Chili Kraut, Bratlsaftel & Selchspeck | 16.0

Kalbsrahmbeuscherl

feines Kalbsrahmbeuscherl mit Serviettenknödel, Schnittlauch & Gulaschschaum | 16.0

Kraftsuppe

ehrlich gekochte Rindsuppe mit Einlage x 3 – Kalbsleberknödel, Speckknödel & Frittaten | 8.0
natürlich auch einzeln bestellbar

Fischsuppe

pikante Fischsuppe mit Paprika und Paradeiser angesetzt – dazu Safran Aioli & Brotchips | 14.0

Hauptakt

Jahreszeitenküche

Kürbis Gnocchi

Erdäpfel Kürbis Gnocchi mit Frischkäse, mariniertem Winterkohl & Hokkaido | 29.5

gegrillter Wilder Brokkoli

mit Bio Emmer Risotto, Bio Pilze, Beluga Linsen & Miso Beurre Blanc | 31.5

Mostviertler Ente

rosa gebratene Brust von der Mostviertler Barbarie Ente
mit glasiertem Winterspargel, Kohlsprossen, Quitte & Armer Ritter | 41.5

geschmortes Bio Rind

12h geschmortes Schulterscherzel vom Bio Rind
mit Bio Emmer Risotto, Topinambur, Bio Pilze & Lauchgemüse | 36.0

Bio Alpsaibling

gebratenes Filet vom Ramsauer Bio Alpsaibling
mit Kürbis Gnocchi, Blattspinat,
Zitrone & Nussbutterschaum | 38.0

Waldviertler Amurkarpfen

knusprig gebackener Amurkarpfen von der Teichwirtschaft Haberzeth
mit Erdäpfel Petersiliencreme, Wiener Gremolata & Chinakohl Kresse Salat | 33.0

Essl Klassiker

Pfeffersteak

rosa gegrilltes Rumpsteak vom NÖ Jungrind
mit Cognac Pfefferrahmsauce, wildem Brokkoli, Speck,
geschmorter Tropea Zwiebel & hausgemachten Kroketten | 39.0

glasierte Kalbsleber

vom Kremstaler Milchkalb
mit Majoran Zwiebel Jus, Erdäpfelpüree, Röstzwiebel & glasierten Äpfeln | 34.0

Backhendl

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

|

Original Wiener Schnitzel

vom Kremstaler Milchkalb - im Butterschmalz gebacken, mit Preiselbeeren | 25.0

Cordon Bleu

von Höllerschmids Ötscherblick Duroc Schwein
mit feinstem Beinschinken und Bio Gouda gefüllt, mit Preiselbeeren | 21.0

Beilagen nach Wahl

*Petersilerdäpfel *Risi Bisi *Pommes frites *Wiener Erdäpfelsalat | 5.0
*bunte Blattsalatschüssel *Erdäpfel Rahmgurken Salat *gemischter Salat | 5.5
*Empfehlung vom Chef: Häuptelsalat mit Radieschen & viel Schnittlauch | 5.5

Zucker Goscherl

Gewürz Schokolade

Mousse von der Gewürz - Bio Zotter Schokolade
mit marinierter Blutorange, eingekochter Zwergorange & geeister Mandarine | 17.5

Spekulatius Cheesecake

mit allerlei von der Pielachtaler Dirndl, Molke und Mandel | 17.5

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

unser Wachauer Eierlikör

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

Eis & Sorbet

*Bourbon Vanille *Haselnuss *Marille *Mandarine *Dirndl | je Kugel 3.0

– Cocktail –

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 bitten um Verständnis, dass wir Rechnungen nur tischweise als Gesamtrechnung ausstellen.

-Gebranntes 2cl-

Marille - Wintner	5.5
Marille „Reserve“ - Pöchlinger	7.0
Marille - Bergkirchner	5.5
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 TBA - Hick	6.5
Weißburgunder Brand 99 - Frischengruber	8.9
Weinbrand XA22 - Domäne Wachau	6.2
Fernet Branca	5.3
Diplomatico - Reserva Exclusiva	9.9

-Digestif-

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

-Essl zum Mitnehmen-

geräucherter Selleriespeck im Ganzen, vakuumiert, 250g	11.0
Original Wachauer Marillenmarmelade vom Senior Chef, 370ml	8.0
Original Wachauer Marillenröster vom Senior Chef, 370ml	9.8
Wachauer Eierlikör mit fruchtiger Marillennote, 500ml	29.0
Wachauer Eierlikör mit fruchtiger Marillennote, 200ml	14.0

-Aperitif-

hausgemachte Cocktailkreationen	11.0-15.0
hausgemachtes Kombucha – wechselnde Sorten	8.0
hausgemachtes Oxymel – Blutorange Sanddorn Honig	8.0
Brut Crémant de Bourgogne – Cuvée prestige Olivier Chanzy	Glas 11.0
Pinot Noir Sans Souci Bio – Weingut Christina Hugl	Glas 9.5
Martini bianco	1/16l 6.8
Aperol Spritz	8.2
Campari & Orange	8.7

-Bier-

Weitra Helles vom Fass	0.5l 0.3l	5.7 4.9
Zwettler Zwickl vom Fass	0.5l 0.3l	5.9 5.1
Zwettler Dunkles	0.5l	5.7
Zwettler Luftkuss alkoholfrei	0.5l	5.3

-alkoholfrei-

hausgemachter Eistee	0,5l	6.2
Coca Cola Coca Cola light	0.3l	4.7
Kräuterlimo	0.3l	4.7

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

Bio Apfelsaft naturtrüb Bio Apfel-Quittensaft Biohof König	1/4l	4.6
Traubensaft rot Weingut Hick	1/4l	4.2
Wachauer Marillen Nektar Weingut Hick	1/4l	4.9
Birnen Nektar Weingut Pöchlinger	1/4l	4.9
Bio Ribiselnektar Biohof König	1/4l	4.9

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