

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
Süßwasserfische

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

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

Bio Craft Bier – Brauerei BrauSchneider, Schiltern

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

Schwammerl Tartar

Schwammerl Tartar mit Zucchini, grünem Paprika Sud, mariniertes Artischocke & Chiliöl | 22.5

Sashimi vom Bio Saibling

Sashimi vom geflammten Ramsauer Bio Saibling
mit mariniertes & eingelegter Gurke, Radieschen, Senfsaat & Dill | 22.5

OX♥Paradeiser

gegrillter & mariniertes Ochsenherz Paradeiser
mit Allerlei vom Paradeiser, Bio Schafkäse vom Eisl, Basilikum & Amalfi Zitrone | 19.0

Erdäpfel Waldpilz Suppe

Cremesuppe von Erdäpfel & Waldpilzen mit geräuchertem Sellerie, Pilztatar & Lauchöl | 9.0

Essl Klassiker

Beef Tartar

Tartar vom NÖ Bio Rind mit Essig Gemüse, Pfeffer Trüffel Mayo & Bäcker Toast | 22.5

Blunzn Focaccia

knuspriges Blunzn Focaccia mit Gurkerl Relish, Senfcreme, Lauch & Kren | 14.0

Grammelknöderl

klassische Grammelknöderl mit Marillen Chili Kraut, Bratsaffel & Selchspeck | 16.0

Kalbsbeuscherl

feines Rahm Beuscherl vom NÖ Milchkalb mit Gulaschschaum & Serviettenknödel | 16.0

Kraftsuppe

ehrich gekochte Rindsuppe mit Einlage x 3 – Kalbsleberknöderl, Fleischstrudel & Frittaten | 8.0
natürlich auch einzeln bestellbar

Fischsuppe

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

Hauptakt

Jahreszeitenküche

„gefüllter Paprika“

gegrillter & gefüllter Spitzpaprika

mit Linsen Emmer Fülle, Zucchini, mariniertem Fenchel & Paprika Safran Sud | 29.0

Erdäpfel Pilz Gnocchi

Rahm Gnocchi mit Eierschwammerl & Bio Pilzen,
wilder Brokkoli, Bio Dotter & Belper Knolle | 31.0

Waldviertler Wildhendl

mit Rohschinken gebratene Brust vom Waldviertler Freiland Wildhendl
mit Polenta, wildem Brokkoli, Eierschwammerl & glasierten Marillen | 34.0

Dunkelsteiner Reh

je nach Weidmannsheil - unser Serviceteam klärt Sie gerne auf | 36.0 - 43.0

Mühlviertler Zander

gebratenes Zanderfilet von der Fischzucht Böhmerwald Fisch
mit Erdäpfel Gnocchi, Zucchini, mariniertem Fenchel & Paprika Safran Sud | 39.0

Essl Klassiker

Pfeffersteak

rosa gegrilltes Rumpsteak vom NÖ Jungrind
mit Cognac Pfefferrahmsauce, Speck Romanesco,
geschmorte Tropea Zwiebel & hausgemachte Krokette | 39.0

Bio Alpsaibling

Filet von der Ramsauer Bio Alpsaibling
mit Emmer Paradeiser Risotto, Blattspinat & Veltliner Beurre Blanc | 38.0

geröstete Kalbsleber

geröstete Leber vom Kremstaler Milchkalb
mit Erdäpfelpüree, Majoran Zwiebeljus & glasierten Äpfeln | 33.0

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

Sommer Tarte

cremige Frischkäsetarte
mit Bergamotte, Brombeere & weißer Schokolade | 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 & unser Wachauer Eierlikör | 5.5

Pfirsich Melba

Edition 2025

Vanilleparfait, eingelegter Rührsdorfer Pfirsich & Himbeersorbet | 13.5

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 *Himbeere *Marille *Bergamotte | 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

-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
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
Single Malt Scotch - Balvenie	6.8
Whisky - Bowmore	5.9
Wahowa Whisky - Wieser	6.2
Fernet Branca	5.3
Diplomatico - Reserva Exclusiva	9.9

-Digestif-

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

-Aperitif-

hausgemachte Cocktailkreationen		11.0-15.0
Wachau Bootch alkoholfreier Marillencocktail		12.0
Muskateller Sekt Brut – Weingut Neue Heimat	Glas	9.5
Brut Rosé Reserve – Weingut Malat	Glas	10.5
Martini bianco	1/16l	6.8
Sherry „La Guita“ - Manzanilla	1/16l	7.5
Aperol Spritz		8.2
Campari & Orange		8.7

-Bier-

BrauSchneider Bio Urkorn	0.3l	5.8
BrauSchneider Bio Session Pale Ale	0.3l	5.8
Weitra Helles	0.5l 0.3l	5.7 4.9
Zwettler Zwickl	0.5l 0.3l	5.9 5.1
Zwettler Luftkuss alkoholfrei	0.5l	5.3

-alkoholfrei-

Bio Kombucha Ananas Ingwer	0,33l	6.2
hausgemachter Eistee	0,5l	6.2
Coca-Cola	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