

-Natürlich traditionell genießen... ...ein bisschen mehr als Wirtshaus-

Altbewährte Wirtshausklassiker treffen auf einen kräftigen Schuss Innovation. So kann man die Küchenlinie von Philipp Essl und seinem Team beschreiben.

Mit unseren essl'schen Klassikern wird dem klassischen Wirtshaus gefrönt – würzige Grammelknöderl, geröstete Leber und das längst berühmte Essl Backhenderl stehen im Rampenlicht. Aber auch die kreative und geschmackvolle Jahreszeitenküche mit frischen, heimischen Bio Fischen, Bio Gemüse von Kleinbetrieben, Fleisch von der Fleischerei Höllerschmid, Wild aus dem Dunkelsteiner Wald und weiteren grandiosen Produkten verwöhnen die Gaumen. Ein Landgasthaus, das den Geschmack der niederösterreichischen Wirtshauskultur mit viel Raffinesse zeitgemäß interpretiert und der kreativen Jahreszeitenküche die Bühne bietet.

Regionale Produkte, höchste Qualitätsansprüche und Liebe zum Detail zeichnen die Küchenlinie unseres Landgasthauses aus und mit ebendieser Detailverliebtheit wählen wir auch die Protagonisten unserer Weinkarte aus. Altbekannte Namen, junge Newcomer und unbekannte Schätze der Weinwelt reihen sich hier aneinander. Eine große Rolle spielen unsere Wachauer Winzer, aber auch den anderen österreichischen und internationalen Weinbaugebieten wird die Bühne geboten.

Die besten Produkte können erst durch die richtigen Hände zu grandiosen Speisen werden und ein Essen wird erst durch die richtigen Gastgeber zu einem besonderen Erlebnis. Wir verstehen uns als Team, das zusammenhält und die gleiche Vision verfolgt – Produktqualität, Handwerk und Kreativität stehen für uns an erster Stelle. Wir freuen uns, Sie bei uns begrüßen zu dürfen!

Familie Essl und Team

Unsere Küchenzeiten

Mittwoch | Donnerstag | Freitag – 11.30 bis 14.00 und 18.00 bis 21.00

Samstag – 11.30 bis 14.30 und 18.00 bis 21.00

Sonntag – 11.30 bis 15.00

April – Oktober: Montag & Dienstag Ruhetag

November – März: Montag – Mittwoch Ruhetag

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

-Wirtshaus Hommage-

Wir frönen dem Wirtshaus und widmen uns
wöchentlich einem anderen Wirtshausklassiker!

Der kommt natürlich in bester Begleitung in Form einer Suppe und einem klassischen
Dessert und kann von Donnerstag bis Samstag, jeweils mittags, genossen werden.

7. - 9. November

mittags

Schöberlsuppe

gefüllte Paprika

Paradeisersauce | Erdäpfel

Rotweinkuchen

aus Christas' Backstube

Schlagobers

2 Gänge | 29.0

3 Gänge | 34.0

inkl. Gedeck

-La Table du Gourmet-

| unser Genuss Menü |

135 pro Person

Geschätzte Reisezeit: ~2.5 Stunden

"La Table du Gourmet" ist eine kulinarische Reise durch die Vielfalt der essl'schen Küche. In mehreren Gängen nehmen wir Sie mit in unsere Welt der Aromen und Texturen.

-Weinbegleitung-

Um diese kulinarische Reise abzurunden, tauchen Sie auch in eine abgestimmte Aromenwelt des Weines ein.

50 – 70 pro Person

Bitte beachten Sie, dass „La Table du Gourmet“ nur tischweise möglich ist, um jedem Gast die bestmögliche Genusserfahrung zu bieten.

Wir bitten um Verständnis, dass „La Table du Gourmet“ nur bis 13.30 Uhr bzw. 20.00 Uhr bestellbar ist.

-Jahreszeitenküche-

raffiniert & produktverliebt

Start

Sauerteig Brot von unserem Hausbäcker Robert Weichslbaum
leicht gesalzene Bio Heumilch Butter | „unser Selleriespeck“ | Aufstrich
pro Person 6.5 | nur tischweise | kommt von alleine

Vorspiel

marinierte Rote Rübe

Käferbohnen „Verhackertes“ | Rührsdorfer Walnuss | Liebstöckel Vogerl Salat | 19.8

gegrilltes Römersalat-♥

Schafkäsecreme | süß saurer Kürbis | Bärlauchkapern | 19.8

knuspriger Tempura Karpfen

Amurkarpfen von der Teichwirtschaft Haberzeth aus Sittendorf
„Wiener Garnitur“ | rahmiger Karfiolsalat
Vorspeise 19.8 | Hauptspeise 29.5

Hauptakt

cremige Steinpilz Nockerl

die österreichische Antwort auf Pasta

Eigelb | Nussbutter | Salat aus Spinat, Brokkoli, Topinambur & Haselnuss | 29.5

Urkorn Butterschnitzerl

aus Schönbühler Bio Emmer & Linsen

glasierter Winterspargel | Kürbis | Rahmwirsing | Zwiebel Jus | 26.5

rosa Rumpsteak vom NÖ Rind

unsere Version des Zwiebelrostbratens

knusprige Erdäpfelschnitte | Schmorzwiebelcreme | Speck Wirsing | 38.0

Waldviertler Wildhendlbrust

mit Rohschinken gefüllt & knusprig gebraten

Steinpilz Nockerl | glasierter Winterspargel | mariniertes Spinat | Brathendl Rahmsafterl | 33.0

Bitte beachten Sie, dass die Rechnung tischweise gelegt wird.

-Mostviertler Weidegans-

frisch vom Meierhof
von der Familie Radelsböck aus Haag

Gans im Vorspiel

Gansleberparfait

Hagebuttencreme | Haselnuss | Brioche | Ganslschinken | 20.5

unsere Weinempfehlung:

Taylor's Port Tawny 50 years. Portugal | 5 cl | 25.0
Riesling Kabinett Oberhäuser Leistenberg 2021 – Weingut Dönnhoff. Nahe | 8.9

Gansleinmachsuppe

Bröselknödel | Wurzelgemüse
Gänseklein | Schnittlauchöl | 9.5

Gans Dazwischen

gedämpfte Gansl Wan Tan

Steinpilz Velouté | Chili Gewürz Öl | Jungzwiebel | 18.0

unsere Weinempfehlung:

Riesling 1000 Eimerberg 2019 - Weingut F.J. Gritsch. Spitz | 15.5

gebackene Gansleber

Erdäpfel Mayonnaise Vogerl Salat | 16.0

unsere Weinempfehlung:

Grüner Veltliner Smaragd Privat 2016 – Weingut Josef Fischer. Rossatz | 9.8

Pulled Gansl

Brioche Bun | Rotkrautsalat | Daikonkresse | Senf Trüffel Mayo | 18.0

unsere Weinempfehlung:

Roter Traminer 2021 – Weingut Fink & Kotzian. Gauderndorf | 6.9

Gans im Hauptakt

knusprig gebratenes Weidegansl

klassisch im Ganzen gebraten und ausgelöst
Erdäpfelknödel | glasierte Äpfel & Maroni
Rotkraut oder warmer Speck Kraut Salat | 39.5

unsere Weinempfehlung:

Quattro 2015 – Weingut Gager. Deutschkreutz | 9.0

Bitte beachten Sie, dass die Rechnung tischweise gelegt wird.

-Essl Klassiker-

der Geschmack der niederösterreichischen Wirtshauskultur

Vorspiel

Beef Tartar

der Klassiker vom NÖ Bio Jungrind

ingelegte Steinpilze | Senf Creme | Weichslbaum Bäcker Toast | 22.5

Kraftsuppe

ehrich gekochte Rindsuppe vom NÖ Rind

dreierlei Einlage | Kalbsleberknödel, Fleischstrudel & Frittaten | 8.0

unsere pikante Fischsuppe

mit Paradeisern & geräuchertem Paprika doppelt angesetzt

Bio Fische von Gerhard Wolf | Safran Aioli | Brotchips | 15.0

Grammelknöderl

Sauerkraut | Brat'l Saffterl | Selchspeck | 13.3

Hauptakt

gebratenes Bio Saiblingsfilet

von Gerhard Wolf aus Hainfeld

rahmiger Blattspinat | Kürbis Gemüse | Petersilerdäpfel | 35.5

geröstete Kalbsleber

vom Kremstaler Milchkalb

Majoran Zwiebelsafterl | glasierter Apfel | Preiselbeeren | Erdäpfelpüree | 33.0

Essl Backhenderl

½ Steirer Hendl mit Rahm und Zitrone mariniert & knusprig gebacken

Erdäpfel-Rahmgurkensalat | 25.0

- im Butterschmalz gebacken -

Original Wiener Schnitzel

vom Kremstaler Milchkalb | 25.0

Cordon Bleu

vom Ötscherblick Schwein gefüllt mit Beinschinken & Gouda | 21.0

Beilage nach Wahl

Petersilerdäpfel | Butterreis | Steak Pommes | 5.0

Blattsalat | Erdäpfelsalat | Erdäpfel-Rahmgurkensalat | gemischter Salat | 5.5

Preiselbeeren | 2.5

-Ausklang-

„Schoko Banane“

Zotter Bio Karamellschokolade | Kaffee | Banane | 17.9

Wachau Gâteau

unsere Interpretation der Wachauer Torte
karamellierte Haselnuss | Milkschokolade | Wachauer Marille | 17.0

Palatschinke

frisch gebacken - der Wirtshausklassiker schlechthin
gefüllt mit Seniors´ bester Wachauer Marillenmarmelade | 7.5
mit Vanilleeis & hausgemachtem Marillencremelikör | 12.5

- La Petite Patisserie -

kleine, feine Köstlichkeiten – dafür ist immer Platz

Pistazien Parfait

weiße Schokolade | Herbst Himbeere | eingelegte Zitrone | 12.5

Crème brûlée

Vanille | Preiselbeere | Rührsdorfer Apfel | 12.5

hausgemachter Marillencremelikör

4cl | Eiswürfel | 6.5

- Cocktail -

Espresso Martini

Wodka | Kahlúa | Kaffeelix Espresso | 14.5

-Kaffeelix-

Felix Teiretzbacher – Weltmeister im Kaffeerösten 2022
biologisch & Fairtrade zertifiziert
Blend aus 3 Arabicasorten aus Äthiopien, Guatemala und Mexiko

Espresso 3.9

Espresso doppio 5.5

Cappuccino mit Bio Milch oder Hafermilch 5.5

-Gebranntes 2cl-

Marille - Wintner	5.5
Marille „Spezial“ - Pöchlinger	7.0
Marille - Bergkirchner	5.5
Williams - Wintner	5.0
Waldhimbeere - Hiebl	7.5
Vogelbeere - Hiebl	7.7
Zirbe - Hiebl	7.0
Dirndl - Gatterer	7.0
Zwetschke - Wieser	5.5
Saubirn - Gölles	9.7
Quitte - Gölles	9.7
Nuss - Frischengruber	4.7
Grappa Muscato - Levi Serafino	7.2
Grappa Barolo - Levi Serafino	7.2
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

-Aperitif-

Sauvignon Blanc Sekt – Weingut Aichinger	Glas	8.5
Brut Rosé Reserve – Weingut Loimer	Glas	9.5
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-

hausgemachte Honig Holunderbeeren Limonade	0,5l	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
Dirndl - Soda	0.5l	4.0
Bio Apfelsaft naturtrüb Kronprinz Rudolf Christoph Unfried	1/4l	4.6
Traubensaft rot	1/4l	4.2
Wachauer Marillen Nektar	1/4l	4.9
Vöslauer Prickelnd	0.3l 0.7l	3.8 6.8
Vöslauer Still	0.3l 0.7l	3.8 6.8