

-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 ab September
wöchentlich einem anderen Wirtshausklassiker!

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

2. - 5. Oktober

Zwiebelsuppe

Kaspressknödel

Surschnitzel vom NÖ Schwein

Erdäpfelsalat

Hollerkoch mit Vanilleeis

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

Sashimi vom Bio Alpsaibling

Gurke | Radieschen | Sauerrahm | Dill | 22.5

Bio Garten Zucchini

gegrillt, mariniert & eingelegt

Paprikamarinade | Eierschwammerl Tartar | Waldviertler Schafkäse | 22.5

Dazwischen

Ofensellerie

confiertes Eigelb | Lauch | Sellerie Consommé | 19.0

wahlweise mit feinstem Osietra Störkaviar von der Familie Schlader aus den Kalkalpen in Oberösterreich | 29.8

Wiener Paprika

Linsen Emmer Label | Paradeisercreme | Artischockenherzen | 22.5

Hauptakt

Brandteig Gnocchi

Beluga Linsen | Wirsing | Hokkaido Kürbis | 26.5

mit rosa gebratener Bio Entenbrust | 35.5

Erdäpfel Risotto

rahmige Steinpilze | Parmesanschaum | Romanesco | 29.5

mit Zerlei Rind | rosa Rumpsteak & 12h geschmortes Schulterscherzel vom NÖ Rind | 38.0

Schönbühler Emmer & Eierschwammerl

Bio Emmer Paradeiser Reis | Zucchini | Eierschwammerl | Miso Beurre Blanc | 28.0

mit gegrilltem Stör | von der Familie Schlader aus den Kalkalpen in Oberösterreich | 38.0

-Essl Klassiker-

der Geschmack der niederösterreichischen Wirtshauskultur

Vorspiel

Beef Tartar

der Klassiker vom NÖ Bio Jungrind

eingelegtes Gemüse | Senf Creme | Weichslbaum Bäcker Toast | 22.5

Kraftsuppe

ehrlieh 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

Dazwischen

Grammelknöderl

Sauerkraut | Brat'l Saffterl | Selchspeck | 13.3

Rahmbeuscherl vom Milchkalb

Semmelknödel | Gulaschzwiebel | Schnittlauch Öl | 15.0

Hauptakt

geröstete Kalbsleber

vom Kremstaler Milchkalb

Majoran Zwiebelsaffterl | 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-

Rührsdorfer Apfel

Preiselbeere | Vanille | Mandel Hafer Knusper | 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

Waldviertler Mohnparfait

Zwetschkenröster Sorbet | Hollersud | Limette | 12.0

Sorbetvariation

3erlei hausgemachte Sorbets | Hippen | 9.0

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