

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 – Gerhard Wolf, Hainfeld | Teichwirtschaft Haberzeth, Sittendorf & Gut Dornau, Dornau

Kaviar – Helmut Schlader, Steyrling

Garnelen – Kremstal Garnele, Kremsmünster

Obst & Gemüse – Keltenhof, Filderstadt | 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, Schilten

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

Weinviertel Spargel

eingelegter Solo Spargel mit Mohn, Salatherz, Hollerblüten & Buttermilch Marinade | 20.5

Kremstal Garnele

geflämmte White Tiger Garnele aus Kremsmünster - OÖ
mit marinierter Wiener Gurke, Fenchelsalat & Jalapeño Sud | 24.0

Bio Schafkäse

Bio Schafkäse vom Seegut Eisl – Wolfgangsee
mit Ofengemüsecreme, Essig Zucchini, klarer Paradeisersud & Kürbiskernöl | 18.0

Erdäpfel Waldpilz Suppe

Cremesuppe vom Weinviertel Erdäpfel und Waldpilzen mit gereiftem Sellerie | 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, jungen Lauch & Kren | 12.0

Grammelknöderl

klassische Grammelknöderl mit Marillen Chili Kraut, Bratsafterl & Selchspeck | 13.5

Kalbsbeuscherl

feines Rahm Beuscherl vom NÖ Milchkalb mit Gulaschschaum & Serviettenknödel | 14.0

Kraftsuppe

ehrlieh 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

Wilder Brokkoli

gegrillter wilder Brokkoli vom Keltenhof
mit Bio Emmer Risotto, Radieschen, Frischkäse & Verjus Beurre Blanc | 28.0

Erdäpfel Pilz Roulade

knusprige Erdäpfel Pilz Roulade mit Sellerie, Steinpilzen & Haselnuss | 31.0

Kalbsbackerl

geschmorte Backerl vom NÖ Kalb
mit rahmigen Nockerln, jungen Erbsen, Linsen & Eierschwammerl | 35.0

Dunkelsteiner Reh

rosa gebraten – Rücken oder Kaiserteil – je nach Weidmannsheil
mit Erdäpfel Pilz Roulade, Sellerie, Hollerkoch & Steinpilzen | 43.0

Stör vom Gut Dornau

gebratenes Störfilet vom Gut Dornau
mit Emmer Risotto, Verjus Beurre Blanc, Radieschen & wildem Brokkoli | 36.0

|

Essl Klassiker

Bio Alpsaibling

gebratenes Filet vom Ramsauer Bio Saibling
mit Petersilerdäpfel, Rahm Blattspinat & Paradeiser Zitronengemüse | 34.0

Pfeffer Steak

gegrilltes Rumpsteak vom NÖ Jungrind mit Kroketten, Speck Fisolen & Pefferrahmsauce | 38.0

Kalbsleber

geröstete NÖ Kalbsleber mit Erdäpfelpüree, Majoran Zwiebeljus & glasierten Äpfeln | 33.0

Backhendl

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

|

Original Wiener Schnitzel

vom Österreichischen Milchkalb - in Butterschmalz gebacken, mit Preiselbeeren | 25.0

Cordon Bleu

vom Ötscherblick Schwein mit Beinschinken und 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

Original Wachauer Marillenknödel

Original Wachauer Marillenknödel mit flaumigem Topfenteig,
Butterbrösel & hausgemachter Marillenmarmelade | 1 Stück | 10.0

Sommer Tarte

cremige Frischkäsetarte mit eingelegter Amalfi Zitrone,
Himbeere & 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

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 | 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 Moscato - 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
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
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