

# 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

### Rote Rübe

marinierte Rote Rübe mit Frischkäse, Rührsdorfer Apfel, Walnuss & Liebstöckel | 19.8

### Ceviche vom Ramsauer Bio Saibling

roh marinierter Bio Alpsaibling mit süß saurem Kürbis, Sesam & Jalapeño Salsa | 22.5

### Waldviertler Tataki

japanisch inspiriertes Carpaccio vom Waldviertler Hirsch vom Schloss Litschau  
mit Birnenbalsam, Rotkraut, schwarzer Johannisbeere & eingelegte Wachauer Pilze | 24.5

### Kürbiscremesuppe

Cremesuppe vom Butternusskürbis mit Kürbiskern Falafel & eingelegtem Kürbis | 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, Bratlsafterl & 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

### Rote Rüben Gnocchi

mit Frischkäse, Waldviertler Blau Mohn, mariniertem Kohl & glasierten Rübchen | 28.0

### Sellerie „Bratl“

geschmorter & glasierter Knollensellerie  
mit Pilz Velouté, Wachauer Bio Pilzen, Rotkrautsalat & Bio Emmer Laberl | 31.0

### Waldviertler Wildhendl

mit Rohschinken gebratene Brust vom Waldviertler Freiland Wildhendl  
mit Nuss Schupfnudeln, Kohlrabi, Wachauer Bio Pilzen & Thymian Rahm Safterl | 34.0

### Dunkelsteiner Reh

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

### gegrillter Stör

gegrilltes Störfilet vom Gut Dornau  
mit Rote Rüben Gnocchi, Miso Beurre Blanc & Baby Pak Choi | 39.0

### Bio Alpsaibling

auf der Haut gebratenes Filet vom Ramsauer Bio Alpsaibling  
mit Kürbisrisotto, Blattspinat & Nussbutterschaum | 38.0

## Essl Klassiker

### Pfeffersteak

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

### 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 NÖ 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

## **lauwarmes Walnussküchlein**

mit Vanille Sabayon, eingekochten & geeisten Rührsdorfer Apfel | 17.5

## **Bauerntopfen**

warmes Topfenknöderl & Topfen Parfait  
mit Holler, Zwetschke, Mohn & Limette | 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 \*Bratapfel | 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-**

<b>Marille</b> - Wintner	5.5
<b>Marille „Reserve“</b> - Pöchlinger	7.0
<b>Marille</b> - Bergkirchner	5.5
<b>Marille 2004</b> - Hick	6.5
<b>Williams</b> - Wintner	5.0
<b>Williams Reserve</b> - Pöchlinger	7.0
<b>Waldhimbeere</b> - Hiebl	7.5
<b>Vogelbeere</b> - Hiebl	7.7
<b>Zirbe</b> - Hiebl	7.0
<b>Dirndl</b> - Gatterer	7.0
<b>Saubirn</b> - Gölles	9.7
<b>Quitte</b> - Gölles	9.7
<b>Zwetschke</b> - Wieser	6.5
<b>Nuss</b> - Graf	4.7
<b>Grappa Muscato</b> - Levi Serafino	7.2
<b>Grappa Barolo</b> - Levi Serafino	7.2
<b>Tresterbrand TBA</b> - Hick	6.5
<b>Weißburgunder Brand 99</b> - Frischengruber	8.9
<b>Weinbrand XA22</b> - Domäne Wachau	6.2
<b>Single Malt Scotch</b> - Balvenie	6.8
<b>Whisky</b> - Bowmore	5.9
<b>Wahowa Whisky</b> - Wieser	6.2
<b>Fernet Branca</b>	5.3
<b>Diplomatico</b> - Reserva Exclusiva	9.9

## **-Digestif-**

<b>Gin &amp; Tonic</b>	13.5
<b>Wermuth &amp; Tonic</b>	13.5
<b>Averna Sour</b>	8.6
<b>Negroni</b>	11.0

## **-Essl zum Mitnehmen-**

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

## -Aperitif-

<b>hausgemachte Cocktailkreationen</b>	11.0-15.0
<b>Wachau Bootch</b>   alkoholfreier Marillencocktail	12.0
<b>Champagner Blanc de Blanc</b> – „Grand Cru“ Jean Pernet	Glas 14.0
<b>Brut Rosé</b> – Weingut Schloss Gobelsburg	Glas 9.5
<b>Martini bianco</b>	1/16l 6.8
<b>Aperol Spritz</b>	8.2
<b>Campari &amp; Orange</b>	8.7

## -Bier-

<b>BrauSchneider Bio Session Pale Ale</b>	0.3l	5.8
<b>Weitra Helles</b>	0.5l   0.3l	5.7   4.9
<b>Zwettler Zwickl</b>	0.5l   0.3l	5.9   5.1
<b>Zwettler Dunkles</b>	0.5l	5.7
<b>Zwettler Luftkuss alkoholfrei</b>	0.5l	5.3

## -alkoholfrei-

<b>Bio Kombucha</b>   Ananas Ingwer	0,33l	6.2
<b>hausgemachter Eistee</b>	0,5l	6.2
<b>Coca-Cola</b>	0.3l	4.7
<b>Kräuterlimo</b>	0.3l	4.7
<b>SOZI - Minze</b>	0.5l	4.7
<b>Holler – Soda</b>	0.5l	4.0
<b>Bio Apfelsaft naturtrüb</b>   <b>Bio Apfel-Quittensaft</b>   Biohof König	1/4l	4.6
<b>Traubensaft rot</b> Weingut Hick	1/4l	4.2
<b>Wachauer Marillen Nektar</b>   Weingut Hick	1/4l	4.9
<b>Birnen Nektar</b>   Weingut Pöchlinger	1/4l	4.9
<b>Bio Ribiselnektar</b>   Biohof König	1/4l	4.9
<b>Vöslauer prickelnd</b>	0.3l   0.7l	3.8   6.8
<b>Vöslauer still</b>	0.3l   0.7l	3.8   6.8