

-Natürlich traditionell genießen...

...ein bisschen mehr als Wirtshaus-

Altbewährte Wirtshausklassiker treffen auf einen kräftigen Schuss Innovation.

So kann man die Küchenlinie unseres Hauses beschreiben.

Mittags wird dem klassischen Wirtshaus gefrönt – würzige Grammelknöderl, cremiges Beuscherl und das längst berühmte Essl-Backhenderl stehen im Rampenlicht. Aber auch die kreative und geschmackvolle Gemüseküche und frische, heimische Bio-Fische verwöhnen die Gaumen. Ein klassisches, richtig gutes Wirtshaus – mit einem Hauch mehr Raffinesse.

Abends zeigt das Essl-Team dann so richtig, was in ihnen steckt. Das immer wechselnde Abend Menü ist, neben einer kleinen à la carte-Karte, der Stargast jeden abends und begeistert in bis zu 6 Gängen. Passend dazu wird auch die Weinkarte angepasst und man darf sich über eine grandiose Weinbegleitung freuen – selbstverständlich auch Glasweise zu genießen.

Wir freuen uns schon Sie mit einem gemütlichen Mittagsessen oder unserem abendlichen Kreativmenü abzuholen und mit Ihnen gemeinsam auf eine kulinarische Reise zu gehen.

Familie Essl und Team

Unsere Küchenzeiten

Mittwoch bis 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

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

- Abend Menü -

| kreativ, raffiniert & ein bisschen anders |

leicht gebeizter Ramsauer Alpsaibling

geräucherter & eingelegter Sellerie | Kerbel Marinade | Anchovi Mayo | 18,9
2019 Chardonnay „Wechselberg“. Allram. Kamptal.

Gansl Brandteig Tascherl

marinierter Apfel & Rote Rübe | Rotkraut Chutney | Ganslschinken | 18,9
2017 Roter Veltliner „Mordthal“. J.Fritz. Wagram.

Dunkelsteiner Reh

rosa gebraten & feines Ragout
geröstete Topinambur | Wachauer Austernpilze | sautierte Kohlraritäten | schwarze Ribisel | 34,0
2018 Bourgogne rouge. Rossignol-Trapet. Burgund.

Gewürzschokolade

Mandarinensorbet | eingekochte Zwergorangen | Lebkuchen | 15,0
2017 Roter Veltliner Beerenauslese. Mantlerhof. Kremstal

Käsewagen

bestückt mit dem Besten von der Kremser Käseheldin Eva Scharnagl | 16,9
2015 LBV Port. Nieport. Portugal

Menüpreis

88,0

Weinbegleitung

45,0

| Alle Gänge auch à la carte bestellbar |

- Jahreszeitenküche -

Vorweg servieren wir

| Sauerteig Brot von unserem Hausbäcker Robert Weichslbaum |
| hausgemachte Röstzwiebel Butter - Fam. Höflmaier | Hausspeck vom Christoph Jäger |
| unsere selbst eingelegten Gewürzgurken | Gruß aus der Küche |
pro Person 5,9

Kohlrabitascherl

Kohlrabi gefüllt mit Waldviertler Frischkäse und Zitrone
lauwarme Schwarzwurzelcreme | Schwarzwurzelsalat | knuspriger Buchweizen | 16,5

Beef Tartar

der Klassiker vom NÖ Bio Jungrind
süß saurer Kürbis | Senfcreme | Weichslbaum Bäcker Toast
Vorspeise | 17,5 || Zwischengericht | 11,5

Parfait von der Gansleber

eingekochte Quitte | Haselnuss | Butter Brioche | 17,9

Sellerie Maroni Cremesuppe

Austernpilz Tatar | knuspriges Schwarzbrot | 8,4

„Süßkartoffel Kichererbsen Schmarrn“

Kürbis Gewürzcreme | sautierte Kohlraritäten | Knollenziest | 24,9

gegrillter Weißer Amur

Amurkarpfen von der Teichwirtschaft Haberzeth
glasiertes Kraut & Erdäpfel | geräucherter Paprika Sud | Gremolata | Hendl Grammeln | 29,8

Bio Alpsaiblingsfilet

Ramsauer Bio Saibling vom Gerhard Wolf
Rote Rüben Gnocchi | glasierte Winter Rübchen | Dashi Beurre Blanc | 29,8

rosa gebratene Bio Entenbrust

Bio Karotte geschmort, mariniert & cremig | Zwiebelkuchlein | Enten Gewürz Jus | 31,9

12h geschmortes Bio Rind

cremige Pilz Tarhonya | gerösteter Romanesco & Knollenziest | Winterkräutersalat | 29,8

Wirtshaus

Kraftsuppe vom Bio Rind

ehrlich gekocht | 3erlei österreichische Einlagen | 7.2

Essl Grammelknöderl

mariniertes Spitzkraut | Bratlsafterl | 9.0

geröstete Kalbsleber

Majoran Zwiebelsafterl | geschmorter Apfel | Preiselbeeren
Französisches Erdäpfelpüree | 25.5

Chef's Backhenderl

½ Steirer Hendl mit Rahm und Zitrone mariniert & knusprig gebacken
Erdäpfel-Rahmgurkensalat | 20.5

Original Wiener Schnitzel

vom Kremstaler Milchkalb | Petersilienerdäpfel | 23.5

- Ausklang -

Gewürzschokolade

Mandarinensorbet | eingekochte Zwergorangen | Lebkuchen Biskuit | 15,0

lauwarmes Topfenküchlein

Sanddorn | eingekochte Sauerkirsche & Sorbet | Butterkeks | 15,0

Wachau Gâteau

unsere Interpretation der Wachauer Torte
karamellierte Haselnuss | Milkschokolade | Wachauer Marille | 12,5

Vanille Crème Brûlée

Zwetschkenröster Sorbet | Vanillekipferl Crunch | 12,5

- La Petite Patisserie -

dafür ist immer Platz

Bananen Sherry Eis

Kokos Espuma | Limetten Sud | Sesamhippe | 9,0

Pralinen Box

hausgemacht | 3 Stück | 6,0
gibt es auch für zu Hause in der 9er Box

- Käsewagen -

bestückt mit dem Besten von der Kremser Käseheldin Eva Scharnagl | 16,9