

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

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

**M**it unseren essl'schen Klassikern wird dem klassischen Wirtshaus gefrönt – würzige Grammelknöderl, gebratene 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.

**R**egionale 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.

**D**ie 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 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!*

## **-Carte blanche-**

Die Entscheidung fällt schwer?  
Unser Küchenteam nimmt sie Ihnen ab und  
überrascht Sie mit einer Geschmacksreise  
quer durch die essl'sche Küche!

Die einzige Entscheidung, die Sie treffen  
müssen, ist die Anzahl der Gänge.

### **-ab 2 Personen-**

5 Gänge | 88

6 Gänge | 105

## **zum Starten**

| Sauerteig Brot von unserem Hausbäcker Robert Weichslbaum |  
| Bio Heumilch Butter – Höflmaier | Hausspeck – Christoph Jäger |  
| selbst eingelegten Gewürzgurken & Aufstrich |  
| süße Überraschung zum Schluss |  
pro Person 5.9 | kommt von alleine

## **-Essl Klassiker-**

| der Geschmack der niederösterreichischen Wirtshauskultur |

### **Beef Tartar**

der Klassiker vom NÖ Bio Jungrind  
Essigzwiebel | Senfcreme | Weichslbaum Bäcker Toast | 19.8

### **Kraftsuppe**

ehrllich gekochte Rindsuppe vom NÖ Rind  
3erlei klassische Einlagen | 7.5

### **Fritattensuppe** | 7.0

### **unsere pikante Fischsuppe**

Ramsauer Bio Fische | Gewürz Mayo | knuspriges Erdäpfel Focaccia | 15.0

### **Essl Grammelknöderl**

lauwarm mariniertes Kraut | Brat'l Saffterl | Selchspeck | 10.5

---

### **Backhenderl**

der Essl Klassiker schlechthin  
Steirer Hendl mit Rahm und Zitrone mariniert & knusprig gebacken  
Erdäpfel-Rahmgurkensalat | 23.9

### **geröstete Kalbsleber**

Majoran Zwiebelsaffterl | geschmorter Apfel | Preiselbeeren  
Französisches Erdäpfelpüree | 28.8

### **- im Butterschmalz gebacken -**

### **Original Wiener Schnitzel**

vom Kremstaler Milchkalb | 24.0

### **Cordon Bleu**

vom Ötscherblick Schwein gefüllt mit Beinschinken & Gouda | 19.8

### **Beilage nach Wahl**

Petersilerdäpfel | Butterreis | Steak Pommes | 5.0  
Blattsalat | Erdäpfelsalat | Erdäpfel-Rahmgurkensalat | gemischter Salat | 5.5  
Preiselbeeren | 2.5

# -Jahreszeitenküche-

| kreativ, raffiniert und produktverliebt |

## **mild geräucherter Bio Saibling**

marinierte Rote Rübe | Apfel-Marinade | Mohn Miso | 19.8

## **gebackenes Ei**

Schwarzwurzelragout | Polentaschaum | Senfkaviar | 17.9

## **Bärlauchcremesuppe**

Sellerie x2 | Bärlauch Knöderl | 8.9

---

## **Ofen Sellerie**

Knollensellerie im Ofen geschmort & glasiert  
knusprige Emmerkorn Roulade | marinierte Salatherzen  
Bio Shi Take | Pilzjus | 26.5

## **gegrillter Hecht**

Filet vom Wildfang Hecht  
Beluga Linsen | Kürbiskern Nockerl  
Miso Beurre Blanc | geflämmt Lauch | 32.5

## **Ramsauer Alpsaibling**

Ramsauer Bio Saibling von Gerhard Wolf  
Erdäpfel Bärlauch Risotto | Nussbutter Kohlrabi | Zitronen Emulsion | 32.5

## **Waldviertler Freilandhendl**

Waldviertler Wildmasthendlbrust gefüllt mit Kamptaler Rohschinken  
gerösteter Brokkoli | glasierte Champignon  
Sauerrahm Serviettenknöderl | 29.8

## **geschmortes Kalbsbrat'l**

12h geschmortes Schulterscherzel vom Kremstaler Milchkalb  
Bärlauch Rahm Spätzle | 2erlei Karotte | junger Spinat | 32.5

## **rosa gegrillte Beiriedschnitte**

vom NÖ Jungrind  
Ox-Schlepp Praline | Rahmwirsing  
Schmorzwiebel | Süßkartoffel Wickel | 35.0

## **-Ausklang-**

### **Rhabarber & Schokolade**

dunkles Schokoladen Mousse | Himbeere  
Rhabarber eingelegt & mariniert | Brownie | 16.5

### **gebackener Bauerntopfen**

Rührsdorfer Kriecherl 2022 | Sauerampfer Sud  
Zitrone cremig & knusprig | 16.5

### **Wachau Gâteau**

unsere Interpretation der Wachauer Torte  
karamellierte Haselnuss | Milkschokolade  
Wachauer Marille | 14.0

### **Palatschinke**

frisch gebacken – der Wirtshausklassiker schlechthin  
gefüllt mit Seniors´ bester Wachauer Marillenmarmelade | 5.8

## **- La Petite Patisserie -**

dafür ist immer Platz

### **Weichsel Sorbet**

Sauerrahm Schaum | Buttermilch  
Pistazien Granola | 9.0

### **Eiskaffee**

Bourbon Vanilleeis | Mandelhippe  
Schlagobers | 9.0