

-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, 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.

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 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

Wechsel Sorbet

Sauerrahm Schaum | Buttermilch
Pistazien Granola | 9.0

Eiskaffee

Bourbon Vanilleeis | Mandelhippe
Schlagobers | 9.0