

-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
marinierte Avocado | rote Rübe | Pfeffercreme | Weichslbaum Bäcker Toast | 19.8

Kraftsuppe

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

Fritattensuppe | 7.0

unsere pikante Fischsuppe

Ramsauer Bio Fische | Aioli | knuspriges Erdäpfel Focaccia | 15.0

Essl Grammelknöderl

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

Backhenderl

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

geröstete Kalbsleber

Majoran Zwiebelsaffertl | 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

-Greilingers' Spargel-

frisch gestochener Spargel vom Spargelhof
der Familie Greilinger in Grund bei Hollabrunn

Solo Spargel

Greilingers' Spargel | Petersilerdäpfel
Miso Hollandaise | Erbsen Kresse Salat
Vorspeise 21.0 | Hauptspeise 31.0

gebackenes Ei & Ötscherblick Beinschinken

Greilingers' Spargel | Petersilerdäpfel
Miso Hollandaise | Erbsen Kresse Salat | 31.0

rosa gegrilltes Rumpsteak & Rotweinjus

Greilingers' Spargel | Petersilerdäpfel
Miso Hollandaise | Erbsen Kresse Salat | 37.0

Ramsauer Bio Saiblingsfilet & Zitronen Butter Brösel

Greilingers' Spargel | Petersilerdäpfel
Miso Hollandaise | Erbsen Kresse Salat | 34.0

-Jahreszeitenküche-

| kreativ, raffiniert und produktverliebt |

Tafelspitz Sülzchen

Sülzchen vom Kalbstafelspitz & knusprig gebackene Ox-Schlepp Praline
Krenmousse | süß saure Zwieberl | Karottenmarinade | Kürbiskernöl | 18.9

geflämmte Bio Gebirgsforelle

marinierter Greilinger Spargel | eingelegte Hollerblüten
Honig Senf Creme | 19.8

knusprige Trüffel Pilz Rolle

Sommertrüffel | Amalfi Zitrone
gegrillte & marinierte Salatherzen | Burrata Creme | 21.8

Spargelcremesuppe

Spargel Lauch Tartelette | Dottercreme | 8.9

gebratener Wildfang Zander

Fregola Sarda | glasierte Eierschwammerl
Spitzkraut | Kimchi Mayo | 32.5

Rücken vom Ötscherblick Schwein

rosa gebraten
rahmige Eierschwammerl | glasierte Radieschen & Junglauch
knuspriger Erdäpfel Cannelloni | 32.0

Berlei Maibock aus dem Dunkelsteiner Wald

rosa gebraten, faschiertes Butterschnitzerl & feines Ragout
Sellerie | glasierte Mairübchen
Nuss Schupfnudeln | Schmorzwiebel | 35.0

Eierschwammerl Frischkäse Ravioli

Nussbutterschaum | Dörrparadeiser
Grünspargel | Schmelzzwiebelcreme | 28.0

-Ausklang-

„Erdbeeren & Sauerrahm“

allerlei von der Erdbeere
Sauerrahmmousse | Hafer Mandel Knusper | Zitronenthymian | 16.5

warmes Pistazienküchlein

cremige weiße Schokolade | Wildheidelbeer Sorbet | Sauerklee | 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

Sauerampfer-Joghurt-Eis

eingekochter Rhabarber | Nuss Crumble | 9.0

Eiskaffee

Bourbon Vanilleeis | Mandelhippe
Schlagobers | 9.0

-Felix Kaffee-

Felix Teiretzbacher – Weltmeister im Kaffeerösten 2022
biologisch & Fairtrade zertifiziert
Blend aus 3 Arabicasorten aus Äthiopien, Guatemala und Mexiko

Espresso 3.9

Espresso doppio 5.5

Cappuccino mit Waldviertler Bio Milch oder Hafermilch 5.5