

-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 – 18:00 bis 21:00

Donnerstag & 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!*

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
süß sauer eingelegte Bio Zucchini | Pfeffercreme | Weichslbaum Bäcker Toast | 19.8

Kraftsuppe

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

Fritattensuppe | 7.0

unsere pikante Fischsuppe

Dörr Paradeiser | Aioli | knuspriges Erdäpfel Focaccia | 15.0

Essl Grammelknöderl

Sauerkraut | Brat'l Safterl | Selchspeck | 10.5

Backhenderl

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

geröstete Kalbsleber

Majoran Zwiebelsafterl | 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 |

Wald4tler Schafkäse

Käferbohnen | marinierte Rote Rübe | Waldviertler Mohn | 18.5

Tatar vom Bio Saibling

Krenmousse | Ingwer-Marinade | grüner Apfel | 20.5

gebackenes Ei

Wachauer Bio Pilze | Topinambur | geräucherter Sellerie | Senfkaviar | 19.8

Crèmesuppe vom Butternusskürbis

Frischkäse | Roggen Knusper | Kresse | 8.9

Ramsauer Bio Alpsaibling

Filet sanft im Ofen gegart

Fregola Sarda | Eierschwammerl | junge Erbsen

Speck Beurre Blanc | gebeizter Dotter | 33.0

Wildfang Zander

knusprig gebratenes Filet

Brandteig Gnocchi | Beluga Linsen | Bio Mangold | Kürbis Nage | 33.5

Zwiebelrostbraten 2.0

unsere Interpretation des Wirtshaus Klassikers

rosa Beiried vom NÖ Jungrind & knusprig gebackene Ox-Schlepp-Praline

Röstzwiebelcreme | Speck-Rahm-Fisolen | Erdäpfelschnitte | 37.0

Mostviertler Ente

rosa gebratene Brust & geschmortes Haxerl

Bio Kohl Raritäten | Rotkraut x2

Schwarzbrotknödel | Wachauer Bio Pilze | 36.0

gefüllte Erdäpfel Roulade

glasierte Eierschwammerl | mariniertes Romanesco

rahmiger Spaghetti Kürbis | Schnittlauch Öl | 28.0

Für weitere vegetarische Kreationen fragen Sie gerne bei unseren
Service Kolleginnen und Kollegen nach!

-Ausklang-

Der Asfari Apfel

Vanillecreme | Gewürz Mürbteig
eingekochter und geister Asfari Apfel | Bergamotten Gel | 16.5

Topfenscheiterhaufen

2erlei Zwetschke | Holler Sud | Waldviertler Mohn | 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

unsere hausgemachte **Wachauer Marillenmarmelade** gibt´s natürlich auch zum Mitnehmen!
350g Glas | 7.5

Bergkäse & Heurige

confierte Heurige Erdäpfel | Bergkäseschaum | gesäuerte Brombeeren | 16.5

- La Petite Patisserie -

dafür ist immer Platz

geeste Wachauer Marille

Marillen Sorbet & Parfait | eingekochte Marille | Mandel Florentiner | 9.0

Crème brûlée

gluten- & laktosefrei
Zitronensorbet | marinierte Kapstachelbeere | 12.5

- Cocktail -

Espresso Martini

Wodka | Kahlúa | Kaffeelix Espresso | 13.5

-Kaffeelix-

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 Bio Milch oder Hafermilch 5.5

Bitte beachten Sie, dass die Rechnung tischweise gelegt wird.