

Herzlich willkommen im Landgasthaus Essl!

Schön, dass Sie bei uns sind! Hier im Herzen der Wachau leben wir die Liebe zum Genuss und zelebrieren die schönen Momente.

Marie-Theres Essl und ihr Serviceteam sorgen mit herzlicher Gastfreundschaft für Ihr Wohl, während **Philipp Essl** und sein Team in der Küche mit kreativer Leidenschaft und handwerklichem Können saisonale Köstlichkeiten auf die Teller zaubern.

Für uns zählt, woher unsere Zutaten kommen. Daher setzen wir auf hochwertige Produkte, überwiegend aus Österreich, gerne in Bio-Qualität.

Ein paar unserer wichtigsten Lieferanten:

Brot – Bäckerei Weichslbaum, Rohrendorf

Fleisch – Fleischerei Höllerschmid, Walkersdorf

Wild – von unseren Jägern, geschossen im Dunkelsteiner Wald

Bio Saiblinge & Bio Forellen – Gerhard Wolf, Hainfeld

Karpfen & Amurkarpfen – Teichwirtschaft Haberzeth, Sittendorf

Stör & Alpenkaviar – Helmut Schlader, Steyrling

Obst & Gemüse – Keltenhof, Filderstadt | Unfried, Krems | Hausgärten lieber Freunde

Erdäpfel – Hannes Weber, Grund bei Hollabrunn

Bio Eier – Biohof Mang, Horn

Bio Emmer – Gartner's Urgetreide, Schönbühel

Bio Butter – Käserei Höflmaier, Lochen am See

Säfte – Wein- & Obstbauern aus der Wachau und Umgebung

Marillen – aus unserem hauseigenen Marillengarten

Kaffee – Kaffeelix, St. Pölten

Bier – Weitra Bräu, Weitra | Brauerei Zwettler, Zwettl

Bio Craft Bier – Brauerei BrauSchneider, Schiltern

Unsere Speisekarte verbindet zwei Welten: eine **kreative Jahreszeitenküche**, die den Geschmack der Saison auf köstliche Weise einfängt, und die **Wirtshausküche**, in der wir niederösterreichische Klassiker modern interpretieren.

Seit 2025 sind wir außerdem Mitglied beim **Koch.Campus**, einer Vereinigung führender Köch:innen und landwirtschaftlicher Produzent:innen Österreichs. Hier stehen Wissensaustausch, Produktentwicklung und die zeitgemäße Interpretation der österreichischen Küche im Mittelpunkt – eine Philosophie, die wir mit Freude in unserem Betrieb leben.

Wir sind zudem stolzes Mitglied des Vereins der **Niederösterreichischen Wirtshauskultur**, denn für uns ist die Wirtshausküche ein wertvolles Kulturgut. Mit viel Leidenschaft und regionalen Zutaten bewahren und pflegen wir die traditionellen Wirtshausklassiker und verfeinern sie mit einem Hauch Moderne.



Vorspiel

Start

Sauerteig Brot von unserem Hausbäcker Robert Weichslbaum
leicht gesalzene Bio Butter | „unser Selleriespeck“ | Kren-Radieschen
pro Person 6.5 | nur tischweise | gibt's immer vorweg

Jahreszeitenküche

Bio Schwammerl Tartar

Tartar von Bio Pilzen mit „NÖ Feta“, eingelegten Zucchini '24, Tropfen Paprika & Lauchöl | 19.5

Bio Gebirgsforelle

Sashimi von der geflämten Bio Forelle mit Buttermilch-Verjus-Marinade,
Kren, Radieschen & Kürbiskernöl | 22.0

Bio Superschmelz Kohlrabi

Röllchen vom Bio Kohlrabi mit geräuchertem Sauerrahm
Haselnuss & Apfel Sellerie Vinaigrette | 17.0
+ feinsten Osietra Alpenkaviar von Helmut Schlader / Kalkalpen | 12.0

Bärlauchsuppe

Cremesuppe vom Rossatzer Bärlauch mit Topfenknöderl & Gewürzbrösel | 9.0

Essl Klassiker

Beef Tartar

Tartar vom NÖ Bio Rind mit Essigzwiebeln, Pfeffer Trüffel Mayo & Bäcker Toast | 22.5

Blunzn Focaccia

knuspriges Blunzn Focaccia mit Gurkerl Relish, Senfcreme, jungen Lauch & Kren | 12.0

Grammelknöderl

klassische Grammelknöderl mit Marillen Chili Kraut, Bratlsaffterl & Selchspeck | 13.5

Beuscherl

feines Kalbsrahmbeuscherl mit Serviettenknödel, Schnittlauch & Gulaschschaum | 14.0

Kraftsuppe

ehrich gekochte Rindsuppe mit Einlage x 3 – Kalbsleberknöderl, Fleischstrudel & Frittaten | 8.0
natürlich auch einzeln bestellbar

Fischsuppe

pikante Fischsuppe mit Paprika und Paradeiser angesetzt – dazu Safran Aioli & Brotchips | 14.0

Hauptakt

Jahreszeitenküche

Stöcklkraut

geschmortes Spitzkraut mit Topinambur, Ofenpaprika, Parmesan Polenta & Gremolata | 28.0

Erdäpfel Nudeln

Erdäpfel Schupfnudeln mit Bärlauch, mariniertem Bio Kohlrabi, jungen Erbsen & Zitrone | 28.0

Urkorn Butterschnitzel

Bio Emmer & Linsen Laberl mit Roter Rübe, wildem Karfiol & Veggie Zwiebel Pilz Jus | 28.0

Wild Kräuter Hendl

gegrilltes Wald4tler Wildhendl mit Schupfnudeln, Bärlauch, Bio Kohlrabi & jungen Erbsen | 31.0

Donauland Lamm

geschmorte NÖ Lammstelze mit Spitzkraut, Ofenpaprika, Topinambur & Polenta | 37.0

Bio Rind

12h geschmortes Schulterscherzel vom Bio Rind mit Pilzen, Lauch & Erdäpfel Gratin | 33.0

Stör

Kalkalpen Stör mit Roter Rübe, wildem Karfiol, Bio Emmer Rolle & Miso Beurre Blanc | 36.0

Essl Klassiker

Bio Alpsaibling

gebratenes Filet vom Bio Saibling mit Bärlauch Spinat, Zitronenbutter & Petersilerdäpfel | 33.0

Pfeffer Steak

gegrilltes Rumpsteak vom NÖ Jungrind mit Speck Fisolen, Kroketten & Pefferrahmsauce | 38.0

Kalbsleber

geröstete Österreichische Kalbsleber mit Majoran Zwiebeljus, Äpfeln & Erdäpfelpüree | 33.0

Backhendl

knusprig gebackenes Steirer Hendl mit Erdäpfel-Rahmgurken Salat | 25.0

Original Wiener Schnitzel

vom Österreichischen Milchkalb - in Butterschmalz gebacken, mit Preiselbeeren | 25.0

Cordon Bleu

vom Ötscherblick Schwein mit Beinschinken und Gouda gefüllt, mit Preiselbeeren | 21.0

Beilagen nach Wahl

*Petersilerdäpfel * Risi Bisi *Pommes frites * Wiener Erdäpfelsalat | 5.0

*bunte Blattsalatschüssel *Erdäpfel Rahmgurken Salat *gemischter Salat | 5.5

*Empfehlung vom Chef: Häuptelsalat mit Radieschen & viel Schnittlauch | 5.5

Zucker Goscherl

Mohn Schnitte

Wald4tler Topfen Mohn Schnitte mit Rhabarber, Himbeere & Sauerampfer | 17.5

Scheiterhaufen

Rahm-Brioche Scheiterhaufen mit Mandeln, Schneehauberl & Wachauer Marillenröster | 15.0

Wachau Gâteau

unsere Interpretation der Wachauer Torte mit Haselnuss,
Schokolade & Wachauer Marille | 17.0

Palatschinke

frisch gebacken & gefüllt mit bester Wachauer Marillenmarmelade vom Senior Chef | 7.5
+ Bio Vanilleeis & unser Wachauer Eierlikör | 5.5

La Petite Patisserie

kleine, feine Köstlichkeiten – dafür ist immer Platz

Mandel Panna Cotta

Mandelmilch Panna Cotta mit Kürbiskern Eis, Dirndl & Kürbiskerngebäck | 12.0

Essl Eiskaffee

gerührter Eiskaffee mit Bio Vanille, Haselnuss & Kaffeelix Espresso | 9.5

unser Wachauer Eierlikör

hausgemachter Eierlikör mit Original Wachauer Marille – 4cl auf Eis | 4.0

Eis & Sorbet

*Bio Vanille *Haselnuss *Bio Kürbiskern *Himbeere *Marille | je Kugel 3.0

- Cocktail -

Espresso Martini

Wodka | Kahlúa | Kaffeelix Espresso | 14.5

- Kaffeelix -

geröstet von Felix Teiretzbacher – World Coffee Roasting Champion
Santa Cristina - honey processed | von Rene und Ana Cristina Hernandez aus El Salvador

Espresso 3.9

Espresso doppio 5.5

Cappuccino mit Bio Milch oder Hafermilch 5.5