

# 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 Haberbzeth, Sittendorf

Stör & Alpenkaviar – Helmut Schlader, Steyrling

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

Erdäpfel – Hannes Weber, Grund bei Hollabrunn

Bio Eier & Bio Kürbiskernöl – 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, Schiltarn

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.



KOCH.  
CAMPUS



Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die **Allergien** oder **Unverträglichkeiten** auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitern!

# 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

### Erdäpfelkas

Erdäpfelkas mit Brimsen, Mohn Miso & mariniertes Urkarotte | 17.5

### Bio Alpsaibling

Sashimi vom geflämmtten Bio Alpsaibling mit Frühlingskräuter Sud,  
Bio Kohlrabi & Sauerrahm | 24.0

### Alpenkaviar

feinster Osietra Alpenkaviar von Helmut Schlader  
mit Bio Eidotter, Spargel, eingelegter Hollerblüte & Miso Beurre Blanc | 29.0  
natürlich auch vegetarisch möglich | 19.8 

### Spargelcremesuppe

Cremesuppe vom Weinviertler Spargel mit jungen Erbsen, Royal & Zitronenöl | 9.0

## Essl Klassiker

### Beef Tartar

Tartar vom NÖ Bio Rind mit Essig Gemüse, 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, Bratsaffterl & Selchspeck | 13.5

### Reisfleisch 2.0

cremigtes Reisfleisch vom Bio Emmer mit Filet vom Bio Wald.Roc Schwein,  
Gulaschschaum & Mini Paprika | 14.0

### Kraftsuppe

ehrlich 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

# **-Weinviertel Spargel-**

frisch von Alois Greilinger aus Grund

## **Solo Spargel**

weißer Solo Spargel mit Hollandaise & Petersilerdäpfel

Vorspeise | 22.0

Hauptspeise | 28.0

+ Beinschinken vom Ötscherblick Schwein | 6.0

## **Solo Spargel & Kalbs Butterschnitzerl**

faschiertes Kalbs Butterschnitzerl

mit weißem Spargel, Hollandaise & Petersilerdäpfel | 32.0

## **Solo Spargel & Bio Saibling**

gebratenes Bio Saiblingsfilet von Gerhard Wolf

mit weißem Spargel, Hollandaise & Petersilerdäpfel | 36.0

## **Solo Spargel & Beiried**

rosa gebratene Beiriedschnitte vom NÖ Jungrind

mit weißem Spargel, Hollandaise & Petersilerdäpfel | 39.8

# Hauptakt

## Jahreszeitenküche

### Stöcklkraut

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

### Erdäpfel Gnocchi

Erdäpfel Gnocchi mit Morcheln, Miso Beurre Blanc, jungen Erbsen & Blattspinat | 28.0

### Bio Wald.Roc Schwein

rosa gebratenes Filet vom Bio Wald.Roc Schwein  
mit Spitzkraut, Topinambur, Ofenpaprika, Parmesan Polenta & Gremolata | 35.0

### Dunkelsteiner Reh

2erlei vom Rehbock mit Briocheknöderl, Brokkoli, Mai Rübchen & Hollerbeeren | 42.0

### Bio Rind

geschmortes Schulterscherzel vom Bio Rind mit Tarhonya, Grünspargel & Lauchherzen | 33.0

### Waldviertler Wels

mit Kräutern gebratenes Welsfilet mit Gnocchi, Blattspinat, Erbsen & Miso Beurre Blanc | 36.0

## Essl Klassiker

### 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

## **Waldhonig & Heidelbeere**

Marmorkuchen mit Wildheidelbeere, Joghurt & Waldviertler Creme Honig | 17.5

## **Scheiterhaufen**

Topfen Brioche Scheiterhaufen mit Mandeln, Vanilleeis & 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

## **Waldviertler Mohnparfait**

Mohnparfait mit Rhabarber, Himbeere & Zitronenverbene | 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 Joghurt \*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

## **-Gebranntes 2cl-**

<b>Marille</b> - Wintner	5.5
<b>Marille „Reserve“</b> - Pöchlinger	7.0
<b>Marille</b> - Bergkirchner	5.5
<b>Marille 2004</b> - Hick	6.5
<b>Williams</b> - Wintner	5.0
<b>Williams Reserve</b> - Pöchlinger	7.0
<b>Waldhimbeere</b> - Hiebl	7.5
<b>Vogelbeere</b> - Hiebl	7.7
<b>Zirbe</b> - Hiebl	7.0
<b>Dirndl</b> - Gatterer	7.0
<b>Saubirn</b> - Gölles	9.7
<b>Quitte</b> - Gölles	9.7
<b>Nuss</b> - Graf	4.7
<b>Grappa Moscato</b> - Levi Serafino	7.2
<b>Grappa Barolo</b> - Levi Serafino	7.2
<b>Tresterbrand TBA</b> - Hick	6.5
<b>Weißburgunder Brand 99</b> - Frischengruber	8.9
<b>Weinbrand XA22</b> - Domäne Wachau	6.2
<b>Single Malt Scotch</b> - Balvenie	6.8
<b>Whisky</b> - Bowmore	5.9
<b>Wahowa Whisky</b> - Wieser	6.2
<b>Fernet Branca</b>	5.3
<b>Diplomatico</b> - Reserva Exclusiva	9.9

## **-Digestif-**

<b>Gin &amp; Tonic</b>	13.5
<b>Wermuth &amp; Tonic</b>	13.5
<b>Averna Sour</b>	8.6
<b>Negroni</b>	11.0

## **-Essl zum Mitnehmen-**

<b>geräucherter Selleriespeck</b>   im Ganzen, vakuumiert, 250g	8.0
<b>Original Wachauer Marillenmarmelade</b>   vom Senior Chef, 370ml	8.0
<b>Wachauer Eierlikör</b>   mit fruchtiger Marillennote, 500ml	29.0
<b>Cantuccini</b>   gebacken von der Senior Chefin, 60g	4.0

## -Aperitif-

<b>hausgemachte Cocktailkreationen</b>		11.0-15.0
<b>Wachau Bootch</b>   alkoholfreier Marillencocktail		12.0
<b>Sauvignon Blanc Sekt</b> – Weingut Aichinger	Glas	8.5
<b>Cabernet Sauvignon Sekt 2017</b>   Brut Nature – Weingut Türk	Glas	9.5
<b>Martini bianco</b>	1/16l	6.8
<b>Sherry „La Guita“</b> - Manzanilla	1/16l	7.5
<b>Aperol Spritz</b>		8.2
<b>Campari &amp; Orange</b>		8.7

## -Bier-

<b>BrauSchneider Bio Urkorn</b>	0.3l	5.8
<b>BrauSchneider Bio Session Pale Ale</b>	0.3l	5.8
<b>Weitra Helles</b>	0.5l   0.3l	5.7   4.9
<b>Zwettler Zwickl</b>	0.5l   0.3l	5.9   5.1
<b>Zwettler Luftkuss alkoholfrei</b>	0.5l	5.3

## -alkoholfrei-

<b>Bio Kombucha</b>   Ananas Ingwer	0,33l	6.2
<b>hausgemachte Honig Zitronen Limonade</b>	0,5l	6.2
<b>hausgemachter Eistee</b>	0,5l	6.2
<b>Coca-Cola</b>	0.3l	4.7
<b>Kräuterlimo</b>	0.3l	4.7
<b>SOZI - Minze</b>	0.5l	4.7
<b>Holler – Soda</b>	0.5l	4.0
<b>Bio Apfelsaft naturtrüb</b>   <b>Bio Apfel-Quittensaft</b>   Biohof König	1/4l	4.6
<b>Traubensaft rot</b> Weingut Hick	1/4l	4.2
<b>Wachauer Marillen Nektar</b>   Weingut Hick	1/4l	4.9
<b>Bio Ribiselnektar</b>   Biohof König	1/4l	4.9
<b>Vöslauer prickelnd</b>	0.3l   0.7l	3.8   6.8
<b>Vöslauer still</b>	0.3l   0.7l	3.8   6.8