

-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 von November bis März

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!*

-Carte blanche-

Die Entscheidung fällt schwer?
Unser Küchenteam nimmt sie Ihnen ab
und überrascht Sie mit einer Geschmacksreise
quer durch die essl'sche Küche!

-ab 2 Personen-

6 Gänge | 105

-verzaubertes Wintermenü-

Der Winter zaubert von
November bis Jänner
immer donnerstags und freitags
bei jedem Carte blanche Menü einen
Überraschungsgang dazu!

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 saurer Hokkaido Kürbis | Pfeffercreme | Weichslbaum Bäcker Toast | 19.8

Kraftsuppe

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

Frittatensuppe | 7.0

Grammelknöderl

Sauerkraut | Brat´l Safterl | Selchspeck | Zwischengang 10.5

Beuscherl

feinstes Rahmbeuscherl vom Kremstaler Milchkalb
Semmelknöderl | Zitronenrahm | Schnittlauchöl | Zwischengang 15.0

Zwiebelrostbraten 2.0

unsere Interpretation des Wirtshaus Klassikers
rosa Beiried vom NÖ Jungrind & knusprig gebackene Ox-Schlepp-Praline
Röstzwiebelcreme | rahmiger Speck-Wirsing | Erdäpfelschnitte | 37.0

Backhenderl

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

- im Butterschmalz gebacken -

Original Wiener Schnitzel

vom Kremstaler Milchkalb | 24.0

Essl 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

Bitte beachten Sie, dass die Rechnung tischweise gelegt wird.

-Mostviertler Weidegans-

frisch vom Meierhof von Johann Radelsböck aus Haag

Gansleberparfait

geräucherter Gansschinken | Haselnuss
schwarze Johannisbeere | Brioche | 20.5

Weinempfehlung

2020 Riesling Kabinett

Emrich-Schönleber. Nahe. Deutschland | 11/16l | 7.9

Gansleinmachsuppe

Bröselknödel | Wurzelgemüse
Gänseklein | Schnittlauchöl | 9.5

gedämpfte Gansl Wan Tan

Pilz Velouté | Szechuan Chili Öl | marinierte Wachauer Bio Shiitake
Zwischengang 18.0

Weinempfehlung

2020 Gewürztraminer

Hospices de Colmar. Elsass. Frankreich | 8.6

glasierte Gansleber

eingekochte Quitte | Erdäpfel Kürbis Püree | eingelegter Hokkaido
Zwischengang 20.5

knusprig gebratenes Weidegansl

klassisch im Ganzen gebraten und ausgelöst
Erdäpfelknödel | glasierte Äpfel & Maroni
Rotkraut oder Speckkraut | 38.9

Bierempfehlung

BrauSchneider Bio Urkorn

Das Urkorn Bier der Brauerei BrauSchneider, in Schiltern, wird aus drei der ältesten Getreidesorten der Welt gebraut. Emmer, Ur-Dinkel und Waldstaude, angebaut von „Gartners Urgetreide“ in der Wachau | 0.33l | 5.80

Weinempfehlung

2016 Neuburger Vordernberg

Josef & Philipp Bründlmayer. Grunddorf | 8.8

- Ganslmenü für 2 Personen -

Wer sich zwischen den Ganslgängen nicht entscheiden kann,
oder will, kann es sich mit unserem
Ganslmenü für 2 ganz leicht machen!

5 Gänge | 85 pro Person

Bitte beachten Sie, dass die Rechnung tischweise gelegt wird.

-Jahreszeitenküche-

| kreativ, raffiniert und produktverliebt |

gegrillte & marinierte Rote Rübe

Bio Forono Rübe vom Lerchenhof aus Strass

Wachauer Bio Pilz Baba Ganoush | Vogersalat | Liebstöckel Emulsion | 18.5

„Räucherlachs“

über Buchenholz geräucherte Bio Lachsforelle von Gerhard Wolf aus Hainfeld
Lerchenhof Navetten | eingelegter Hollabrunner Spargel
Sauerrahmschaum | Kräutermarinade | 20.5

Karotten Kren Suppe

Cremesuppe von der Bio Ochsenherz Karotte & Steirer Kren
Polenta Strudel | cremiger Lauch | Suppen Karotten | 8.9

Waldviertler Karpfen Tempura

knusprig gebackener Armurkarpfen von der Teichwirtschaft Haberszeth
rahmiger Karfiolsalat | marinierte Winter Endivie | Radieschen
Zwischengang 18.0

Ramsauer Bio Seeforelle

gebratenes Filet von der Bio Seeforelle - Gerhard Wolf aus Hainfeld
Bio Blattspinat & Superschmelz Kohlrabi vom Lerchenhof
Schönbühler Emmer Risotto | Cashew Miso Beurre Blanc | 33.0

Dunkelsteiner Reh

hier lebt sich unser Küchenteam kreativ aus
und kreiert täglich wechselnde Kompositionen | 37.0

Gnocchi vom Traisentaler Erdäpfel

Kürbis Gewürzcreme | Bio Kohlraritäten | rahmige Kürbiskern Beluga Linsen | 28.0

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

-Ausklang-

warmes Walnussküchlein

Pielachtaler Dirndl | Kürbiskern Krokant Eis | Vanille Panna Cotta | 16.5

Schokoladen Tarte

Tarte von der Zotter Bio Fairtrade Schokolade

Traisentaler Bio Sanddorn | eingekochte Zwergorange | Mandarinen Sorbet | 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

Käseteller

gut gereifte Käseauswahl von unserer Käseheldin Eva Scharnagl aus Krems
Rührsdorfer Feigensenf | geröstete Kürbiskerne | 16.5

- La Petite Patisserie -

dafür ist immer Platz

„Frozen Joghurt“

geeistes Joghurt Parfait | Kiwi Sorbet | Sesamhippe | 9.0

Crème brûlée

gluten- & laktosefrei
eingekochte & geeiste Alexander Birne | 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.