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
Süßwasserfische
Gerhard Wolf, Hainfeld | Teichwirtschaft Haberzeth, Sittendorf
Gut Dornau, Leobersdorf | Böhmerwald Fisch, Ulrichsberg
Kaviar – Helmut Schlader, Steyrling
Garnelen – Kremstal Garnele, Kremsmünster
Obst & Gemüse – 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, 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.

KOCH. CAMPUS

Wirtshaus kultur NIEDERÖSTERREICH

*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

Eierschwammerl & Garten Zucchini

Eierschwammerl Tartar & marinierte Zucchini mit grünem Paprika Sud & Artischocken | 22.5

geflämmter Bio Saibling

geflämmter Ramsauer Bio Alpsaibling von Gerhard Wolf
mit marinierter & eingelegter Gurke, Radieschen & Dill | 22.5

OX ♥ Paradeiser

gegrillter Ochsenherz Paradeiser mit Bio Schafkäse vom Eisl, Basilikum & Amalfi Zitrone | 19.0

Erdäpfel Waldpilz Suppe

Cremesuppe vom Weinviertler Erdäpfel und Waldpilzen mit geräuchertem Sellerie | 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 | 14.0

Grammelknöderl

klassische Grammelknöderl mit Marillen Chili Kraut, Bratlsafterl & Selchspeck | 16.0

Kalbsbeuscherl

feines Rahm Beuscherl vom NÖ Milchkalb mit Gulaschschaum & Serviettenknödel | 16.0

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

Hauptakt

Jahreszeitenküche

„gefüllter Paprika“

gegrillter & gefüllter Spitzpaprika
mit Linsen Emmer Fülle, Zucchini, mariniertem Fenchel & Paprika Paradeiser Sud | 29.0

Eierschwammerl Gnocchi

Erdäpfel Gnocchi mit Eierschwammerl, wildem Brokkoli, Bio Dotter & Belper Knolle | 31.0

Waldviertler Wildhendl

mit Rohschinken gebratene Brust vom Waldviertler Freiland Wildhendl
mit Polenta, wildem Brokkoli, Eierschwammerl & glasierten Marillen | 34.0

Rumpsteak

unsere Version des Zwiebelrostbratens
rosa gegrilltes Rumpsteak vom NÖ Jungrind
mit Erdäpfelschnitte, Allerlei von der Zwiebel, Fisolen & Speckbrösel | 39.0

Dunkelsteiner Reh

je nach Weidmannsheil - unser Serviceteam klärt Sie gerne auf | 36.0 - 43.0

Mühlviertler Zander

gebratenes Zanderfilet von der Fischzucht Böhmerwald Fisch
mit Erdäpfel Gnocchi, Zucchini, mariniertem Fenchel & Paprika Paradeiser Sud | 39.0

Bio Gebirgsforelle

Filet von der Ramsauer Bio Gebirgsforelle
mit Petersilerdäpfel, Blattspinat & Paradeiser Zitronengemüse | 38.0

Essl Klassiker

geröstete Kalbsleber

geröstete Leber vom Kremstaler Milchkalb
mit Erdäpfelpüree, Majoran Zwiebeljus & glasierten Äpfeln | 33.0

Backhendl

in Sauerrahm und Zitrone mariniertes, steirisches Sonnenhendl
knusprig gebacken & mit Erdäpfel-Rahmgurken Salat | 26.0

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

Original Wachauer Marillenknödel
Original Wachauer Marillenknödel mit flaumigem Topfenteig,
Butterbrösel & hausgemachter Marillenmarmelade | 1 Stück | 10.0

Sommer Tarte
cremige Frischkäsetarte mit eingelegter Amalfi Zitrone,
Himbeere & weißer Schokolade | 17.5

Wachau Gâteau
unsere Interpretation der Wachauer Torte
mit Haselnuss, Milchschokolade & Wachauer Marille | 17.0

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

Essl Eiskaffee
gerührter Eiskaffee mit Bourbon Vanille, Haselnuss & Kaffeelix Espresso | 9.5

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

Eis & Sorbet
*Bourbon Vanille *Haselnuss *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