

-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, geröstete 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!*

-La Table du Gourmet-

| unser Genuss Menü |

135 pro Person

Geschätzte Reisezeit: ~2,5 Stunden

"La Table du Gourmet" ist eine kulinarische Reise durch die Vielfalt der essl'schen Küche. In mehreren Gängen nehmen wir Sie mit in unsere Welt der Aromen und Texturen.

Bitte beachten Sie, dass „La Table du Gourmet“ nur tischweise möglich ist, um jedem Gast die bestmögliche Genusserfahrung zu bieten.

Wir bitten um Verständnis, dass „La Table du Gourmet“ nur bis 13.30 Uhr bzw. 20.00 Uhr bestellbar ist.

-Jahreszeitenküche-

| raffiniert & produktverliebt |

zum Starten

Sauerteig Brot von unserem Hausbäcker Robert Weichslbaum
leicht gesalzene Bio Heumilch Butter | „unser Selleriespeck“ | Aufstrich
süße Überraschung zum Schluss
pro Person 6.5 | kommt von alleine

roh marinierter Bio Saibling

Kohlrabi | Avocado | Apfel | Buttermilch | 22.5

geschmorte Miso Karotte

Essig Rüben | Brimsen | Verjus | Blaumohn | 20.3

Bärlauchcremesuppe

Pilz Piroggen | Frischkäse | Zitronenöl | 9.5

glasiertes Lauchherz

Göttweiger Kräuterseitlinge | Pilz Grammeln | Eidotter | Bärlauchöl | 22.5

Sellerie Pasta

Wildschwein Ragout | Shiitake Pilze | Berglinsen | Lardo | 22.5

knuspriger Tempura Karfiol

Blattspinat | Fenchel | Erdäpfelnockerl | Safran Beurre Blanc | 29.5

mit Ramsauer Bio Seeforellenfilet | 35.5

Schmorzwiebel Buchteln

Schwarzwurzel | Gartenkohl | Dirndl | 29.5

mit knuspriger Brust vom Waldzttler Wildmasthenderl | 34.5

knuspriger Bärlauch Polenta Wickel

Bärlauch Gremolata | Chili Kraut | Ofenpaprika | 29.5

mit 12h geschmortem Donauland Lamm | 36.5

-Essl Klassiker-

| der Geschmack der niederösterreichischen Wirtshauskultur |

Beef Tartar

der Klassiker vom NÖ Bio Jungrind

eingelegte Gewürzgurken | Dijon Senf Creme | Weichslbaum Bäcker Toast | 22.5

Kraftsuppe

ehrich gekochte Rindsuppe vom NÖ Rind

Kalbsleberknödel | Fleischstrudel | Frittaten | 8.0

unsere pikante Fischsuppe

Dörr Paradeiser | Aioli | knuspriges Erdäpfel Focaccia | 15.0

Grammelknödel

Sauerkraut | Brat'l Safterl | Selchspeck | 13.3

Rahmbeuscherl vom Milchkalb

Semmelknödel | Gulaschzwiebel | Kressesalat | 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 | 38.0

geröstete Kalbsleber

vom Kremstaler Milchkalb

Majoran Zwiebelsafterl | glasierter Apfel | Preiselbeeren | Erdäpfelpüree | 33.0

Essl Backhenderl

½ Steirer Hendl mit Rahm und Zitrone mariniert & knusprig gebacken
Erdäpfel-Rahmgurkensalat | 25.0

- **im Butterschmalz gebacken** -

Original Wiener Schnitzel

vom Kremstaler Milchkalb | 25.0

Cordon Bleu

vom Ötscherblick Schwein gefüllt mit Beinschinken & Gouda | 21.0

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.

-Ausklang-

gebackener Bauern Topfen

Strudelteig | Rhabarber | Sauerampfer | Molke | 17.9

Wachau Gâteau

unsere Interpretation der Wachauer Torte

karamellierte Haselnuss | Milkschokolade | Wachauer Marille | 17.0

Palatschinke

frisch gebacken - der Wirtshausklassiker schlechthin

gefüllt mit Seniors´ bester Wachauer Marillenmarmelade | 7.5

mit Vanilleeis & hausgemachter Marillencremelikör | 12.5

Bergkäse

Bergkäse von alt bis jung

Süßer Senf | Paprika Chutney | geröstete Kürbiskerne | 19.0

- La Petite Patisserie -

| kleine, feine Köstlichkeiten – dafür ist immer Platz |

geeiste Pistazie

weiße Schokolade | Himbeere | Amalfi Zitrone | 12.0

Crème brûlée

gluten- & laktosefrei

Mirabellen Sorbet | 12.0

hausgemachter Marillencremelikör

4cl | Eiswürfel | 6.5

- Cocktail –

Espresso Martini

Wodka | Kahlúa | Kaffeelix Espresso | 14.5

-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.