

-Natürlich traditionell genießen...

...ein bisschen mehr als Wirtshaus-

Altbewährte Wirtshausklassiker treffen auf einen kräftigen Schuss Innovation.

So kann man die Küchenlinie unseres Hauses beschreiben.

Mittags wird dem klassischen Wirtshaus gefrönt – würzige Grammelknöderl, cremiges Beuscherl und das längst berühmte Essl-Backhenderl stehen im Rampenlicht. Aber auch die kreative und geschmackvolle Gemüseküche und frische, heimische Bio-Fische verwöhnen die Gaumen. Ein klassisches, richtig gutes Wirtshaus – mit einem Hauch mehr Raffinesse.

Abends zeigt das Essl-Team dann so richtig, was in ihnen steckt. Das immer wechselnde Abend Menü ist, neben einer kleinen à la carte-Karte, der Stargast jeden Abends und begeistert in bis zu 6 Gängen. Passend dazu wird auch die Weinkarte angepasst und man darf sich über eine grandiose Weinbegleitung freuen – selbstverständlich auch Glasweise zu genießen.

Wir freuen uns schon Sie mit einem gemütlichen Mittagsessen oder unserem abendlichen Kreativmenü abzuholen und mit Ihnen gemeinsam auf eine kulinarische Reise zu gehen.

Familie Essl und Team

Unsere Küchenzeiten

Mittwoch bis 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!

- Abend Menü -

| kreativ, raffiniert & ein bisschen anders |

Belper Knolle | **gegrilltes Salatherz** | eingelegte Goldrübe | Schmorzwiebel Eis | 16.9
Rosé „M“ 2020. Domaine Saint Mitre. Frankreich

oder

Buttermilchschaum | **marinierte Lachsforelle** | Kohlrabi | Salzzitronen Creme | 16.9
Malvazija 2020. Kabola. Kroatien

Wachauer Austernpilze | **Rührsdorfer Bio Ei** | Zucchini | Pilz Hollandaise | 17.5
Grüner Veltliner Spiegel 2016. Loimer. Österreich

oder

Cashew Miso Sud | **Schweinebauch** | gerösteter Brokkoli | Radieschen | 17.5
Rotgipfler Rodauner 2019. Alphart. Österreich

Zitronengras Velouté | **Bio Alpsaibling** | Fenchel | Erbsenspargel | Buchweizen | 29.8
Chardonnay „Sinner“ 2019. Prieler. Österreich

oder

Artischocke | Mais | **Kremstaler Milchkalb** | Eierschwammerl | Polenta Cannelloni | 29.8
Nero d'Avola 2018. Morgante. Italien

Topfen | **Rührsdorfer Bienenstich** | Vanille | Wachauer Marille | 16.9
Beerenauslese 2017. Feiler-Artinger. Österreich

oder

karamellierte Walnüsse | **Käse Brett** | Löwenzahn Gelee | 16.9
Late bottled vintage Port 2013. Nieport. Portugal

Wählen Sie nach Lust & Laune

4 Gänge 59.0 || 6 Gänge 79.0

Weinbegleitung

4 Gänge 28.0 || 6 Gänge 42.0

| Alle Gänge auch à la carte bestellbar |

Neues & Klassiker

Vorweg servieren wir

| Sauerteig Brot von unserem Hausbäcker Robert Weichslbaum |
| gesalzene Heumilchbutter, Hausspeck und unsere Gewürzgurken |
| Gruß aus der Küche |
pro Person | 5.9

süß saures Gemüse | Senfcreme | **Beef Tartar** | getoastetes Brot
Vorspeise 16.9 | Zwischengericht 10.8

Apfel Karotten Sauerkraut | **Essl Grammelknöderl** | Safterl | 8.6

ehrllich gekochte | **Kraftsuppe vom Bio Rind** | 3erlei österreichische Einlagen | 6.9

Röstbrot | **unsere Fischsuppe** | Chilicreme | 13.5

Frischkäse Roulade | **Eierschwammerl Cremesuppe** | Thymian Öl | 7.9

Sommertrüffel | **Pilz Gnocchi** | Baby Spinat | Nussbutterschaum | 23.9

verschmorte Melanzani | **gefüllte Spitzpaprika** | Falaffel | Zucchini | 21.9

Zwiebelrostbraten 2.0

unsere Interpretation des Klassikers

Röstzwiebel Tascherl | Zwiebelcreme | Fisolen | Speck Brösel | 29.8

Marillen Cous Cous | **Landhendlbrust** | Pilze | Brokkoli | Kokos Curry Sud | 21.9

Rosmarin Polenta | **glasierte Kalbsleber** | Pfeffer Marillen | Kräuterseitlinge | 24.9

Chef's Backhenderl

½ Steirer Hendl mit Rahm und Zitrone mariniert & knusprig gebacken
Erdäpfel-Rahmgurkensalat | 18.5

Petersilienerdäpfel | **Original Wiener Schnitzel** | vom Kremstaler Milchkalb | 22.5

-Ausklang-

Butterbrösel | **Marillenknödel** | ca. 30 Min. | 7.8

Banane | **Zotter Schokoküchlein** | Passionsfrucht | 14.9

Der Klassiker | **Crème brûlée** | Gluten & Laktosefrei | 11.0

hausgemacht | **Sorbet Variation** | 3erlei Hippen | 9.0

hausgemachte | **Pralinen** | 3er Box | 6.0

karamellisierte Walnüsse | **Käse Brett** | Löwenzahn Gelee | 16.9

-Kaffee-

Espresso 3.3

Espresso doppio 4.4

Capuccino 4.4

Hauskaffee (mit ganz viel Milch) 4.8

Affogato (Espresso doppio mit 1 Kugel Vanilleeis) 6.9

- Gebranntes 2cl -

Marille - Sigl	4.8
Marille - Bergkirchner	4.2
Williams - Wintner	3.8
Himbeere - Wieser	4.8
Waldhimbeere - Hiebl	6.6
Vogelbeere - Hiebl	7.2
Zirbe - Hiebl	6.0
Dirndl - Gatterer	5.5
Zwetschke - Wieser	4.2
Saubirn - Gölles	8.7
Quitte - Gölles	9.1
Nuss - Frischengruber	3.5
Grappa Muscato - Levi Serafino	6.6
Grappa Barolo - Levi Serafino	6.6
Weißburgunder Brand ,99 - Frischengruber	7.2
Single Malt Scotch - Balvenie	5.2
Whisky - Bowmore	4.5
Wahowa Whisky - Wieser	4.8
Fernet Branca	4.0
Diplomatico - Reserva Exclusiva	8.5
Eierlikör Domäne Wachau	3.9

- Digestif -

Gin & Tonic	11.9
Wermuth & Tonic	11.9
Averna Sour	5.9

Aperitif-

Blanc de blancs - Schloss Gobelsburg	Glas	9.2
Brut Rosé Reserve - Loimer	Glas	9.2
Martini bianco	1/16l	5.8
Sherry „La Guita“ - Manzanilla	1/16l	6.5
Aperol Spritz	1/4l	6.4

-Bier-

Zwettler Saphir	0,3l	3.9
Zwettler Original	0.5l 0.3l	4.4 3.7
Zwettler Zwickl	0.5l 0.3l	4.6 4.0
Radler Zitrone	0.5l 0.3l	4.2 3.6
Schneider Weisse hell	0.5l	4.6
Zwettler Luftkuss alkoholfrei	0.5l	4.2
Schneider Weisse alkoholfrei	0,5l	4.5

-Alkoholfrei-

hausgemachter Eistee	0,5l	6.0
Coca-Cola	0.3l	3.9
Cola-Cola light	0.3l	3.9
Almdudler	0.3l	3.9
Sozi - Minze (Soda Zitrone mit frischer Minze)	0.5l	3.9
Dirndl - Soda	0.5l	3.0
Apfelsaft naturtrüb	1/4l	3.2
Traubensaft	1/4l	3.2
Marillen Nektar	1/4l	4.0
Vöslauer Prickelnd	0.3l 0.7l	3.2 5.8
Vöslauer Still	0.3l 0.7l	3.2 5.8