

-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!

# - Beginn -

Auf Wunsch servieren wir vorweg  
| Sauerteig Brot von unserem Hausbäcker Robert Weichslbaum |  
| gesalzene Heumilchbutter, Hausspeck und unsere Gewürzgurken |  
| nur tischweise möglich |  
pro Person | 3.9

Sommergemüse Sud | **Wald4tler Schaffrischkäse** | Himbeere | Basilikum | 13.9

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

rote Essigzwiebel | **Spanferkel Sülzchen** | Eierschwammerl | Kernöl | 13.9

---

ehrlich gekochte | **Kraftsuppe vom Bio Rind** | 3erlei österreichische Einlagen | 6.9  
**Frittatensuppe** | 6.4

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

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

---

Serviettenknöderl | **Kalbsrahmbeuscherl** | Sauerrahm | 11.9

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

# Neues & Klassiker

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

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

Artischocke | **Bio Alpsaiblingsfilet gebraten** | Paradeiser Emmerkorn Risotto | 28.5

## 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

Erdäpfelpüree | **geröstete Kalbsleber** | glasierte Äpfel | Majoransafterl | 23.9

Semmelkren | **gekochte Gustostückerl vom Rind** | Erdäpfelschmarrn | Spinat | 23.9

Serviettenknödel | **12h geschmortes Kalbsbrat´l** | Eierschwammerlrahm | Erbsen | 23.9

---

## 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

Petersilienerdäpfel | **gebackenes Schnitzel** | vom NÖ Schwein | 14.5

Petersilienerdäpfel | **Cordon Bleu** | mit Rauchschinken und Gouda gefüllt | 18.0

Erdäpfel-Rahmgurkensalat | **gebackene Kalbsleber** | Sauce Tartar | 23.9

## Winzersalat

großer Erdäpfel-Blattsalat mit Kernöl | gebackene Hühnerbrust in der Körndlpanier | 16.0

# Ausklang

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

Topfen | **Rührsdorfer Bienenstich** | Vanille | Wachauer Marille | 16.9

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

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

Original | **Palatschinke** | Wachauer Marillenmarmelade | 4.5

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

Vanilleeis | **Eiskaffee** | Schlagobers | 6.8

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

karamellierte 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) 6.0

## - Gebranntes 2cl -

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

## - Digestif -

<b>Gin &amp; Tonic</b>	11.9
<b>Wermuth &amp; Tonic</b>	11.9
<b>Averna Sour</b>	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