

-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

Mittwoch | 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

April – Oktober: Montag & Dienstag Ruhetag

November – März: Montag – Mittwoch Ruhetag

*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 essí'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

Start

Sauerteig Brot von unserem Hausbäcker Robert Weichslbaum
leicht gesalzene Bio Heumilch Butter | „unser Selleriespeck“ | Aufstrich
pro Person 6.5 | nur tischweise | kommt von alleine

Vorspiel

Ramsauer Bio Alpsaibling

unsere Version einer Ceviche

Karotten Zitrus Sud | gegrillte Avocado | Chipotle Mayonnaise | 22.5

Lerchenhof Bio Paradeiser

mariniert, eingelegt, schaumig & eingekocht

Waldviertler Schafkäse | Artischocke | Basilikum | 22.5

marinierter Kalbs Tafelspitz

eingelegte Sommer Rüben | Beluga Linsen | Buttermilch Krenmarinade | Kürbiskernöl | 22.5

Dazwischen

knuspriges Lauch Tascherl

Steinpilz – Essenz, Schaum & Tartar | 15.0

knuspriger Bio Eidotter & Alpenkaviar

mit feinstem Osietra Störkaviar von der Familie Schlader aus den Kalkalpen in Oberösterreich
marinierter Kohlrabi | Radieschen Salat | Cashew Miso Beurre Blanc | 29.8

vegetarisch möglich – ohne Kaviar | 19.0 

Hauptakt

Dunkelsteiner Reh

rosa gebraten & faschiertes Butterschnitzel

rahmige Steinpilze | gerösteter Brokkoli | glasierte Marillen | Semmel Roulade | 38.0

Karotten Kren Risotto

geschmorte lila Urkarotte | gegrillte Jungzwiebel | Crème fraîche | 26.5

mit 12h geschmortem Schulterscherzel vom Bio Rind | 35.5

glasierte Eierschwammerl

junge Erbsen | gegrillte Salatherzen | Nussbutter Polenta | 29.5

mit gebratenem Stör & Speck Velouté | 38.0

gelbes Ratatouille

gebratene Artischocke | Salzzitrone | Erdäpfel Linsen Wickel | 29.5

mit geschmortem Brat'l vom Donauland Lamm | 36.0

Bitte beachten Sie, dass die Rechnung tischweise gelegt wird.

-Essl Klassiker-

der Geschmack der niederösterreichischen Wirtshauskultur

Vorspiel

Beef Tartar

der Klassiker vom NÖ Bio Jungrind

süß saures Gemüse | Dijon Senf Creme | Weichslbaum Bäcker Toast | 22.5

Kraftsuppe

ehrich gekochte Rindsuppe vom NÖ Rind

dreierlei Einlage | Kalbsleberknödel, Fleischstrudel & Frittaten | 8.0

unsere pikante Fischsuppe

Bio Fische von Gerhard Wolf | Dörr Paradeiser | Aioli | Erdäpfel Focaccia | 15.0

Dazwischen

Grammelknöderl

Sauerkraut | Brat'l Safterl | Selchspeck | 13.3

Rahmbeuscherl vom Milchkalb

Semmelknödel | Gulaschzwiebel | 15.0

Hauptakt

Pfeffersteak

200g Rumpsteak | NÖ Jungrind

Pfefferrahmsauce | Schmorzwiebel | Speck Fisolen | hausgemachte Kroketten | 39.0

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

-Ausklang-

Original Wachauer Marillenknödel

wird immer frisch gekocht – Wartezeit ca. 30 Minuten
Topfenteig | Butterbrösel | 1 Stück 10.0

Schoko ♥ Kirsche

eingekochte Bio Kirsche | belgische Schokolade | Sauerklee | 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 & hausgemachtem Marillencremelikör | 12.5

- La Petite Patisserie -

kleine, feine Köstlichkeiten – dafür ist immer Platz

„frische Liebe“

der Klassiker „Heiße Liebe“ im Jahr 2024
Vanille | Himbeere | Mandel | 12.0

Eiskaffee

Bourbon Vanilleeis | Kaffee | Schlagobers | 10.0

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.