

Essen ist ein Bedürfnis,
genießen ist eine Kunst.

- Francois de La Rochefoucauld

VORSPEISEN

Bunter Vorspeisensalat Tomate Gurke Radieschen Croutons Kerne	7,90 €
Schaumsüppchen in der großen Schale	6,50 €
Buchners Antipasti Eingelegtes Gemüse San Daniele Mailänder Salami Parmesan	10,90 €
Burrata di Bufala >>Caprese<< Strauchtomaten Basilikumpesto Trüffelöl	12,00 €
Carpaccio vom Rinderfilet Rucola Parmesan Tomate Pinienkerne	13,50 €
Vitello Tonato Radieserl Tomate alter Balsamico Kapern	10,90 €
Sashimi vom Thunfisch >>Yellow fin<< Ingwer-Limone Quinoa Currymajo rosa Ingwer	15,00 €
Tatar vom Lachs Gurke Sauerrahm Dill	12,50 €

SALATE, GESUNDES & VEGETARISCHES

Salat Surf ´n´ Turf	14,90 €
Rinderfilet Riesengarnelen Tomate Radieschen Kerne	
Salat Nizza	12,90 €
Thunfisch Ei Mais Oliven rote Zwiebel	
Caesar Salad	13,50 €
Hühnchenbrust Parmesan Croutons Tomate	
Gegrilltes Asia-Gemüse	14,90 €
Mandeln Rucola Grana Padano	
Buchners´ Avocado-Pizza	12,00 €
Avocado Radieschen Sauerrahm Pinienkerne Chili-Vinaigrette	
Rotes Thaicurry – leicht scharf und vegan	13,50 €
Tofu Jasminreis	
Vitaburger >>Krusty<<	11,90 €
130 gr. Gemüsepatty Tomate Gurke Käse Cocktailsoße	

SPARGEL vom Gänger

Spargelschaum-Süppchen	6,50 €
Angemachter Spargelsalat Radieserl Frühlingslauch Vinaigrette	10,00 €
Marinierter Kalbstafelspitz >>süß-sauer<< Spargel geröstete Pilze Radieserl	12,90 €
Portion Stangenspargel	15,90 €
mit gekochten oder rohen Schinken	20,90 €
150 Gramm Rinderfilet	29,90 €
4 Riesengarnelen	25,90 €
Tranche vom Saiblingsfilet	25,90 €
Wiener Schnitzel	25,90 €

**Alle Gerichte werden mit jungen Kartoffeln und hausgemachter
Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter serviert**

PIZZA AUS DEM STEINOFEN

>> CREATE YOURSELF <<

Alle Pizzen werden mit Tomatensoße & Mozzarella serviert

San Daniele Schinken	Rucola	Ananas
Vorderschinken	Oliven	Mascarpone
Salami	Pilze	Knoblauch
Thunfisch	Peperoni	Artischocken
Räucherlachs	Rote Zwiebeln	Doppelt Käse
Shrimps	Buntes Gemüse	Spinat

Unsere handgemachten Pizzen werden reichlich belegt und frisch für Sie gebacken

Ihre Pizza mit	2 Komponenten	8,50 €
	3 Komponenten	10,50 €
	4 Komponenten	12,50 €

Gerne könnt Ihr Euch unsere leckeren Steinofenpizzen auch bestellen und mitnehmen!

BUCHNERS BURGER

Vitaburger >>Krusty<<	11,90 €
130 gr. Gemüsepatte Tomate Gurke Käse Cocktailsoße	
Angusburger >>Rote Beete<<	14,90 €
200 gr. Anguspatty Tomate Gurke Schmorzwiebel Käse Bacon Barbecuesoße	
Chickenburger >>Sepia<<	14,90 €
180 gr. Hähnchenbrust Tomate Gurke Cole Slaw Bacon Spiegelei Käse Spicy Majo	
Fischburger >>Kurkuma<<	14,50 €
180 gr. Fischfilet spicy Mayo Romanasalat Tomate Gurke rote Zwiebel	

Wer darf mit wem?

Wähle je eine Beilage und einen Dip dazu!

Pommes frites

Süßkartoffel-Pommes

Wedges

Onion-Rings

Tomatenmarmelade

Barbecuesoße

Aioli

Kräuterschmand

HAUPTGERICHTE

Maischolle „Finkenwerder Art“ Speckwürfel Nordseekrabben Nusskartoffeln Frisee	24,50 €
Filet vom Bachsaibling Kartoffel-Gemüse-Gröstl Beurre blanc	18,90 €
Riesengarnelen vom Grill Parmesannudeln Tomaten Rucola	18,90 €
Rinderlende vom Grill >>Argentinisches Angus<< Grüne Speck-Bohnen Belgische Pommes Trüffelmayo	24,90 €
Rib-Eye >>US-Beef<< Geröstetes Gemüse Rosmarin-Kartoffeln Sour-Creme	28,90 €
Buchners Rinderfilet vom Grill >>Argentinisches Angus<< Mandel-Brokkoli Kartoffelgratin weiße Pfeffersoße	28,90 €
Klassisches Wiener Schnitzel Bratkartoffeln Endiviensalat	19,90 €
Rotes Thaicurry – leicht scharf Hähnchen Jasminreis	13,50 €

SÜSSES

Dreierlei Sorbets >>Beeren<< Mango Waldbeere Zitrone Passion Apfel	7,00 €
Marinierte Gäuboden-Erdbeeren Vanilleeis	7,50 €
Hausgemachter Palatschinken gefüllt mit Wachauer Marillenmarmelade	9,50 €
Erfrischende Limonen-Mascarpone-Creme Erdbeeren & Rhabarber Butterbrösel	8,90 €

APERITIF

Prosecco	0,1 l	4,50 €
Prosecco mit Wachauer Marillen-Nektar	0,1 l	5,50 €
Birnensekt	0,1 l	5,50 €
Kir	0,1 l	5,50 €
Belini	0,2 l	8,50 €
Aperol Spritz	0,2 l	6,50 €
Hugo	0,2 l	6,50 €
Lillet >>Wildberry<<	0,2 l	6,50 €
Erdbeer-Spritz	0,2 l	6,50 €
Martini <i>bianco, rosso oder extra dry</i>	5 cl	4,50 €
Sherry <i>fino oder medium dry</i>	5 cl	6,50 €
Port <i>weiß oder rot</i>	5 cl	6,50 €
Pastis	4 cl	5,50 €
Campari <i>Orange oder Soda</i>	5 cl	6,50 €

B I E R E

der Klosterbrauerei Weltenburg und Bischofshof

<u>vom Fass:</u>	Helles	0,5 l	3,30 €
		0,25 l	2,20 €
	Radler	0,5 l	3,30 €
		0,25 l	2,20 €
	Pils	0,4 l	3,30 €
		0,2 l	2,20 €
	Weltenburger Barock Dunkel	0,5 l	3,30 €
		0,3 l	2,20 €
	Weizen hell	0,5 l	3,30 €
		0,3 l	2,20 €
	Russ	0,5 l	3,30 €
		0,3 l	2,20 €
	Anno 1050	0,5 l	3,30 €
		0,3 l	2,20 €
<u>aus der Flasche:</u>	Weizen dunkel	0,5 l	3,30 €
	Weizen leicht	0,5 l	3,30 €
	Weizen alkoholfrei	0,5 l	3,30 €
	Helles alkoholfrei	0,5 l	3,30 €

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Coca Cola		0,3 l	3,20 €
Cola light oder zero	Flasche	0,2 l	3,50 €
Fanta		0,3 l	3,20 €
Zitronenlimonade		0,3 l	3,20 €
Spezi		0,3 l	3,20 €
Wasser		0,3 l	2,90 €
Neumarkter Lammsbräu – spritzig oder still	Flasche	0,75 l	5,50 €
Saft		0,3 l	3,90 €
Saftschorle		0,3 l	3,20 €
Thomas Henry Softs	Flasche	0,2 l	3,50 €
Paloma >>Grapefruit<<	Dose	0,25 l	3,50 €

HAUSGEMACHT

Erfrischungsgetränke ohne Alkohol

Ingwer-Limetten-Limonade		0,3 l	4,50 €
Holunder-Minz-Schorle		0,3 l	3,90 €
Himbeer-Rosmarin-Schorle		0,3 l	3,90 €
Mango-Apfel-Schorle		0,3 l	3,90 €

OFFENE WEINE

Weiss

2018 Grauburgunder Qualitätswein trocken Weingut Franz Keller, Baden	0,2 l	6,50 €
2018 Riesling Qualitätswein halbtrocken Weingut Bassermann-Jordan, Pfalz	0,2 l	6,50 €
2018 Grüner Veltliner Qualitätswein trocken Weingut Bründlmayer, Kamptal	0,2 l	6,00 €

Rot

2015 Zweigelt Qualitätswein trocken Weingut Bründlmayer, Kamptal	0,2 l	6,50 €
2013 Côtes du Rhône Villages AOC Domaine Guigal, Rhône	0,2 l	8,90 €
2014 Spätburgunder Qualitätswein trocken Weingut Franz Keller, Baden	0,2 l	6,90 €
Weinschorle weiss oder rot	0,3 l	4,50 €
Gläschen Wein für die Küche	0,1 l	2,50 €

Alle aufgeführten Weine enthalten Sulfite.

SEKT & CHAMPAGNER

Prosecco frizzante DOC, Cotaross	29,00 €
Birnensekt, Kirchmayer, Mostviertel	39,00 €
Rose Sekt brut, Bründlmayer, Kamptal	59,00 €
Veuve Pelletier brut, Reims, Champagne	69,00 €
Ruinart brut „R“, Reims, Champagne	89,00 €
Ruinart brut Blanc de blancs, Reims, Champagne	109,00 €

FLASCHENWEINE WEISS

2017 Chardonnay trocken Weingut Markowitsch, Göttelsbrunn	39,00 €
2018 Grüner Veltliner Am Berg Weingut Ott, Wagram	29,00 €
2018 Grüner Veltliner Fass 4 Weingut Ott, Wagram	39,00 €
2018 Grüner Veltliner Rotes Tor Federspiel Weingut Hirtzberger, Spitz	45,00 €
2009 Grüner Veltliner Hochrain Smaragd Weingut Rudi Pichler, Wösendorf	59,00 €
2018 Grüner Veltliner L & T Weingut Bründlmayer, Langenlois	32,00 €

2014 Riesling Wachenheimer Rechbächel P.C. Weingut Dr. Bürklin Wolf, Pfalz	39,00 €
2017 Riesling QbA. trocken Weingut Kessler, Rheingau	29,00 €
2015 Schiefer Riesling QbA trocken Weingut van Volxem, Saar	36,00 €
2013 Sauvignon Blanc Domaine Michaud, Turraine	32,00 €
2015 Mâcon-Verzé AOC Domaines Leflaive, Puligny	79,00 €
2015 Mâcon-Verzé AOC 1,5l Domaines Leflaive, Puligny	165,00 €
2017 Weißburgunder QbA trocken Weingut Dönnhoff, Nahe	39,00 €
2014 Gamlitzer Weißburgunder trocken 1,5l Weingut Sattlerhof, Gamlitz	69,00 €
2017 Lugana Ottella Bianco DOC Agricola Loc. Ottella, Venetien	32,00 €
2017 Rose vom Zweigelt Weingut Bründlmayer, Langenlois	36,00 €

Alle aufgeführten Weine enthalten Sulfite.

FLASCHENWEINE ROT

2006 Pinot Noir Sternenberg Weingut Duijn, Baden	49,00 €
2013 Côtes du Rhône Villages AOC Domaine Guigal, Rhône	39,00 €
2014 Tempranillo Weingut Candidato, Rioja	25,00 €
2016 Barbera d'Alba Weingut G. Traversa, Piemont	39,00 €
2015 Zweigelt Qualitätswein trocken Weingut Bründlmayer, Kamptal	29,00 €
2009 Château Tour de Pez Saint Estèphe, Bordeaux	69,00 €
2015 RED Qualitätswein BF SL ZW Weingut G. Heinrich, Burgenland	26,00 €

Alle aufgeführten Weine enthalten Sulfite.

WE LOVE GIN & TONIC

Classics

Gordon's London Dry	8,50 €
Tanqueray	9,50 €
Bulldog	10,00 €
Bombay Sapphire	9,50 €
Hendrick's	10,00 €
The Duke	10,00 €
Monkey 47	12,00 €
Saffron Gin	10,00 €

Local Heroes

Reisetbauer - Axberg

Blue Gin	10,00 €
Slowberry Gin	10,00 €

Liebl - Bad Kötzing

Bayern Dry	10,00 €
Bayern Dry, Grand Manier Réserve	10,00 €

Marx - Neukirchen

Bayern Dry	11,50 €
Slowberry Gin	10,00 €

**Alle Gins werden mit 4 cl ausgeschenkt und mit Tonic Water aus dem Hause Thomas Henry serviert!
Kombinieren Sie Ihren Gin & Tonic mit Zitrone, Limette oder Gurke!**

W H I S K Y

Scotch – Single Malt

Laphroaig 10 Jahre	4 cl	9,50 €
Dalwhinnie 15 Jahre	4 cl	10,50 €
Oban 14 Jahre	4 cl	10,00 €
Lagavulin 16 Jahre	4 cl	11,50 €

Scotch – Blended

Johnnie Walker red	4 cl	7,50 €
Johnnie Walker black	4 cl	9,50 €
Ballantines	4 cl	8,50 €

Bourbon – Straight

Jack Daniels	4 cl	7,50 €
Makers Mark	4 cl	9,00 €
Blanton´s	4 cl	9,50 €
Jim Beam	4 cl	7,50 €

COGNAC & CO.

Hennessy fine de Cognac	2 cl	6,00 €
Baron Otard VSOP	2 cl	6,00 €
Remy Martin VSOP	2 cl	6,00 €
Asbach Uralt	2 cl	5,00 €
Boulard Calvados – Pays d´Auge	2 cl	5,00 €

RUM & CACHACA

Havanna 3 Jahre	4 cl	6,50 €
Plantation XO	4 cl	9,50 €
Plantation 2001	4 cl	11,50 €
Don Papa	4 cl	9,00 €
Pitu	4 cl	6,50 €

VODKA

Absolut	4 cl	5,50 €
Reisetbauer Axberg	4 cl	6,50 €

KRÄUTERBITTER

Ramazotti	4 cl	4,50 €
Averna	4 cl	4,50 €
Fernet branca	2 cl	3,00 €
Jägermeister	2 cl	3,00 €

LIKÖRE

Baileys	4 cl	4,50 €
Eierlikör	4 cl	4,50 €

GRAPPA

Zanin – Cabernet und Amarone	2 cl	4,50 €
Mazadro Teroldego	2 cl	5,50 €

EDELBRÄNDE

Liebl – Bad Kötzing

Mirabelle	2 cl	4,90 €
Bergkirsche	2 cl	4,90 €
LENA Jahrgangsbirne	2 cl	5,00 €
Rote-Williams-Birne	2 cl	4,90 €
Walnuss	2 cl	5,90 €
Obstbrand Apfel – Birne	2 cl	4,50 €
Vogelbeere	2 cl	6,00 €
Waldhimbeere	2 cl	7,00 €
Bärwurz	2 cl	4,50 €

Marx – Mitterkogel

Ginger-Liq	2 cl	4,50 €
Bärwurz Elixier	2 cl	4,50 €
Wurzelwerk	2 cl	4,50 €
Schlehe	2 cl	4,90 €

Brandstatt – Axberg

Birne	2 cl	4,00 €
Zwetschke	2 cl	4,00 €
Marille	2 cl	4,00 €

Hubert Fohringer – Spitz

Wachauer Marille	2 cl	6,90 €
Haselnuss	2 cl	8,90 €

HEISSGETRÄNKE

Santora - Wien

Cafe Creme	2,80 €
Espresso	2,20 €
Espresso macchiato	2,40 €
Doppelter Espresso	3,60 €
Cappuccino	2,90 €
Milchkaffee	3,20 €
Heiße Schokolade	3,20 €
Latte macchiato	3,80 €
Flavoured: Mandel oder Kokosnuss	4,10 €

Althaus Tee - Bremen

3,30 €

Grün	Jasmin Deluxe – Sencha Supreme
Schwarz	Earl Grey Classic – Darjeeling Castelton
Kräuter	Lemon Mint – Toffee Rooibush – Fancy Chamomile
Früchte	Persischer Apfel – Fruit Berry

Gerne können Sie uns auch zum Frühstück im Buchners Niederwinkling besuchen!
Reservieren Sie hierzu einfach direkt, telefonisch oder per Mail!

Montag - Freitag von 07 - 10 Uhr
Wochenende und Feiertag von 8 - 10 Uhr

Zu bestimmten Anlässen im Jahr wie Ostern, Pfingsten und Weihnachten bieten wir
zusätzlich einen Mittags-Brunch der ganz besonderen Art!