

## VORSPEISEN

<b>Feine Cremesuppe</b>	5,00 €
<b>Bunter Vorspeisensalat mit gebratenen Pilzen</b> Tomate   Gurke   Radieschen   Croutons   Kerne	7,90 €
<b>Carpaccio vom Rinderfilet</b> Rucola   Tomate   Parmesan   Pinienkerne	12,50 €

## WÖCHENTLICH WECHSELND

### BUCHNERS SONNTAGSMENÜ

CREMESUPPE | SONNTAGSBRATEN | SCHOKOLADENMOUSSE

22,90 Euro

## DESSERT

<b>New York Cheesecake</b>	7,50 €
<b>Schokoladen-Mousse mit Fruchtsauce</b>	6,50 €
<b>Dreierlei Sorbets</b>	6,00 €

## HAUPTGERICHTE

<b>Salat Buchners</b> Bunter Salatteller mit gebratenen Rinderscheiben und Riesengarnelen	12,90 €
<b>Salat Vienna</b> Bunter Salatteller mit Streifen vom Wiener Backhendl	11,90 €
<b>Medaillons vom Schweinefilet</b> Schwammerlsoße, kleine Semmelknödel und Beilagensalat	15,90 €
<b>Knuspriges Schnitzel nach Wiener Art</b> Pommes frites und Preiselbeeren	12,90 €
<b>Rosa gebratener Zwiebelrostbraten von der Anguslende</b> Speckbohnen und Pommes frites	19,90 €
<b>Hausgemachte Käsespätzle mit Röstzwiebeln</b> dazu ein kleiner gemischter Salat	12,90 €
<b>Buchners Milchkalb</b> Rahmsoße, hausgemachte Butterspätzle und kleiner Salat	16,90 €
<b>Filet vom schottischen Lachs</b> mit Tagliatelle, Rucola und Tomaten	16,90 €
<b>Geschmortes Ochsenbackerl</b> Wurzelgemüse und getrüffeltes Kartoffelstampf	19,90 €
<b>Rehragout aus heimischer Jagd</b> Wacholder und Semmelknödel	14,90 €

## 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!