

## VORSPESIEN

<b>Gratinierter Ziegenkäse</b> Perlgraupen   Pflaumensauce	9,90 €
<b>Tataki vom Yellow Fin Tunfisch</b> Wakame Seealge   scharfe Mayo   Rettich	15,00 €
<b>Carpaccio vom Rinderfilet</b> Rucola   Parmesan   Tomate   Pinienkerne	13,50 €
<b>Schaumsüppchen</b> in der großen Schale	6,50 €
<b>Lauwarmes Entenbrot &gt;&gt;Sauerteig&lt;&lt;</b> Rotkraut   schwarzer Sesam   Soja   Kräuterschmand	10,50 €

## SALATE

<b>Bunter Vorspeisensalat</b> Tomate   Gurke   Radieschen   Croutons   Kerne	7,90 €
<b>Gemischte saisonale Blattsalate</b> Rind   Garnele   Tomate   Radieschen   Kerne	14,90 €
<b>Caesar Salad</b> Hühnchenbrust   Parmesan   Croutons   Tomate	13,50 €
<b>Spinat &amp; Mangold</b> Räucherlachs   rote Zwiebel   Avocado	12,90 €

# PASTA AUS DEM PARMESANLAIB

>> AB 18:00 Uhr <<

Wähle deine Nudelsorte ganz nach deinem Geschmack,  
aromatisiere nach Belieben mit unseren hausgemachten Ölen,  
bestell dein Topping und...

GENIESSE!!!

## **Tagliatelle (Weizenmehl) | Spaghetti (Vollkorn)**

Als Vorspeise 9,50 €

Als Hauptspeise 14,50 €

>> **Topping** <<

Rosmarin-Öl | Chili-Öl | Trüffel-Öl | Knoblauch-Öl

<u>Auf Wunsch dazu servieren wir:</u>	- 100 gr. Rinderfilet >>Black Angus<<	10,00 €
	- 4 Riesengarnelen a la plancha	10,00 €
	- gebratene Pilze	4,50 €

# PIZZA AUS DEM STEINOFEN

>> CREATE YOURSELF <<

**Alle Pizzen werden mit Tomatensoße & Mozzarella serviert**

San Daniele Schinken  
Vorderschinken  
Salami  
Thunfisch  
Räucherlachs  
Shrimps

Rucola  
Oliven  
Pilze  
Peperoni  
Rote Zwiebeln  
Buntes Gemüse

Ananas  
Mascarpone  
Knoblauch  
Artischocken  
Doppelt Käse  
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 €

**Trendsetter: Buchners´ Avocado-Pizza 12,00 €**  
Avocado | Radieschen | Sauerrahm | Pinienkerne | Chili-Vinaigrette

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

## BUCHNERS BURGER

<b>Vitaburger &gt;&gt;Krusty&lt;&lt;</b> 130 gr. Gemüsepatty   Tomate   Gurke   Käse   Cocktailsoße	11,90 €
<b>Angusburger &gt;&gt;Rote Beete&lt;&lt;</b> 200 gr. Anguspatty   Tomate   Gurke   Schmorzwiebel   Käse Bacon   Barbecuesoße	14,90 €
<b>Chickenburger &gt;&gt;Sepia&lt;&lt;</b> 180 gr. Hähnchenbrust   Tomate   Gurke   Cole Slaw   Bacon Spiegelei   Käse   Spicy Majo	14,90 €

**Wer darf mit wem?**

**Wähle je eine Beilage und einen Dip dazu!**

# Pommes frites	# Tomatenmarmelade
# Süßkartoffel-Pommes	# Barbecuesoße
# Wedges	# Aioli
# Onion-Rings	# Kräuterschmand

**NEUE KREATION – NUR WÄHREND DIESER KARTE ERHÄLTlich**

<b>Fischburger &gt;&gt;Kurkuma&lt;&lt;</b> 180 gr. Fischpatty   spicy Mayo Romanasalat   Tomate   Gurke   rote Zwiebel	14,50 €
--	---------

## HAUPTGERICHTE

<b>Norwegischer Kabeljau</b> Chili-Kraut   Kartoffelcreme   Beurre blanc	18,50 €
<b>Riesengarnelen vom Grill</b> Grüne Nudeln   Tomaten   Pinienkerne	18,90 €
<b>Filet vom schottischen Lachs</b> Kartoffel-Gemüse-Gröstl   Beurre blanc	17,90 €
<b>Rinderlende vom Grill &gt;&gt;Argentinisches Angus&lt;&lt;</b> Knackiges Gemüse   Wedges   Kräuterschmand	24,90 €
<b>Rib-Eye &gt;&gt;US-Beef&lt;&lt;</b> Geröstetes Gemüse   Belgische Pommes   Kräuterbutter	28,90 €
<b>Buchners Rinderfilet vom Grill &gt;&gt;Argentinisches Angus&lt;&lt;</b> Mandel-Brokkoli   kleine Kartoffeln   weiße Pfeffersoße	28,90 €
<b>Gebratener Kalbsrücken mit Kräuterkruste</b> Rübegemüse   Rösti   Jus	26,50 €
<b>Wiener Schnitzel</b> Kartoffel-Gurken-Salat   Preiselbeeren	19,90 €
<b>Rotes Thaicurry – leicht scharf und vegan</b> Hühnchen oder Tofu   Jasminreis	13,50 €

## S Ü S S E S

**Verschiedene Sorbets >>Beeren<<**

7,00 €

Mango | Himbeere | Zitrone | Passion | 3 Kugeln

**Nougatknödel**

9,50 €

Butterbrösel | Waldbeeren-Ragout

**Tiramisu vom Bockbier**

9,90 €

Joghurteis | Beeren

**Topfenpalatschinken aus dem Rohr**

10,00 €

Vanilleeis

## APERITIF

Prosecco	0,1 l	4,50 €
Prosecco mit Wachauer Marillen-Nektar	0,1 l	5,50 €
Kir	0,1 l	5,50 €
Aperol Spritz	0,2 l	6,50 €
Hugo	0,2 l	6,50 €
Lillet >>Wildberry<<	0,2 l	6,50 €
Martini Bianco, Rosso oder dry	5 cl	4,50 €
Sherry fino oder medium dry	5 cl	6,50 €
Portwein weiß oder rot	5 cl	6,50 €
Pastis	4 cl	5,50 €
Campari Orange oder Soda	5 cl	6,50 €

## 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 €

### Erfrischungsgetränke mit Alkohol

Mojito >>classic<<		8,00 €
Mojito >>Himbeere<<		8,50 €
Hugo >>Mango<<		6,50 €
Hugo >>Himbeere<<		6,50 €

## B I E R E

### der Klosterbrauerei Weltenburg und Bischofshof

Helles vom Fass	0,5 l	3,20 €
	0,25 l	2,20 €
Pils vom Fass	0,4 l	3,20 €
	0,2 l	2,20 €
Weltenburger Barock Dunkel vom Fass	0,5 l	3,20 €
	0,3 l	2,20 €
Weizen hell vom Fass	0,5 l	3,20 €
Weizen dunkel	0,5 l	3,20 €
Weizen leicht	0,5 l	3,20 €
Russenhalbe vom Fass	0,5 l	3,20 €
Radler vom Fass	0,5 l	3,20 €
Wintertraum vom Fass	0,5 l	3,40 €
Anno 1050 vom Fass	0,5 l	3,40 €
Weizen alkoholfrei	0,5 l	3,20 €
Helles alkoholfrei	0,5 l	3,20 €

## 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 €



## OFFENE WEINE

### Weiss

2017 Grauburgunder Qualitätswein trocken Weingut Franz Keller, Baden	0,2 l	6,50 €
2017 Riesling Qualitätswein trocken Weingut Bassermann-Jordan, Pfalz	0,2 l	6,50 €
2017 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.

## FLASCHENWEINE WEISS

2015 Giro blanc QbA trocken Weingut Kühling-Gillot, Rheinhessen	24,00 €
2016 Weißburgunder QbA trocken Weingut Dönnhoff, Nahe	39,00 €
2014 Grüner Veltliner Am Berg Weingut Ott, Wagram	26,00 €
2014 Riesling Wachenheimer Rehbächel P.C. Weingut Dr. Bürklin Wolf, Pfalz	39,00 €
2015 Riesling Aulerde Großes Gewächs Weingut Wittmann, Rheinhessen	65,00 €
2013 Kumarod Qualitätswein SB   SR   Ch Weingut Schwarz, Burgenland	35,00 €
2014 Mâcon-Verzé Domaines Leflaive, Burgund	79,00 €
2015 Schiefer Riesling QbA trocken Weingut van Volxem, Mosel	29,00 €
2016 Lugana Ottella Bianco DOC Agricola Loc. Ottella, Venetien	32,00 €

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 €

## SEKT & CHAMPAGNER

Prosecco frizzante DOC, Cotaross	29,00 €
Prosecco frizzante DOC, Bepin de Eto	32,00 €
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 €

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 €
Haselnuss	2 cl	6,90 €
Obstbrand Apfel – Birne	2 cl	4,50 €
Vogelbeere	2 cl	6,00 €
Waldhimbeere	2 cl	7,00 €
Bärwurz	2 cl	4,50 €

## **Marx – Mitterkogel**

Edelgeist von der Bärwurz	2 cl	4,50 €
Bärwurz Elixier	2 cl	4,50 €
Blutwurz	2 cl	4,50 €
Wurzelwerk	2 cl	4,50 €
Haselnuss	2 cl	6,90 €
Schlehe	2 cl	4,90 €

## **Brandstatt – Axberg**

Birne	2 cl	4,00 €
Zwetschke	2 cl	4,00 €
Marille	2 cl	4,00 €
Haselnuss	2 cl	4,90 €

# HEISSGETRÄNKE

## **Santora - Wien**

Cafe Creme	2,50 €
Espresso	2,20 €
Espresso macchiato	2,30 €
Doppelter Espresso	3,40 €
Cappuccino	2,80 €
Milchkaffee	3,20 €
Heiße Schokolade	3,20 €
Latte macchiato	3,60 €
Flavoured: Mandel oder Kokosnuss	4,10 €

## **Althaus Tee - Bremen**

3,20 €

Grün	Jasmin Deluxe – Sencha Supreme
Schwarz	Earl Grey Classic – Darjeeling Castleton
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!