

## Donnerstag und Freitag

<b>Feuerflecken</b> mit Rahm	€ 5,--
<b>Feuerflecken g´füllt</b> mit Xsöchtem, Kas & Zwüvi	€ 9,--

## Am Sonntag z´Mittag

<b>Feinschmeckerbuffet</b>	€ 17,50
Supp´n, meh´ra Hauptspeis´n, meh´ra Beilogen & a gmischta Solot	

## Meterjause ab 5 Personen

zum sofort Genießen oder zum Mitnehmen

<b>Pro Person</b>	€ 10,50
-------------------	---------

## *Jaus´n*

<b>Buch´na Platte</b> fein aufg´schnitten	€ 9,50
<b>Bauern Jaus´n</b> dick geschnitten mit an Stamperl Schnops	€ 11,--
<b>Schweinebratencarpaccio</b> mit Balsamicozwiebel und Balsamicoessig	€ 9,50
<b>Rohschinkenvariation</b> vom <b>Rind</b> und <b>Reh</b> mit Topfenkren	€ 11,--
<b>Speckjause</b> vom Schwein, fein garniert	€ 9,--
<b>Kalter Surbraten</b> fein garniert	€ 8,--
<b>Kalter Schweinebraten</b> fein garniert	€ 8,--
<b>Buch´na Knödel</b> fein garniert	€ 5,--
<b>Fitnesssteller</b> halb Surbraten - halb Käse mit Streichkäse fein garniert	€ 10,50
<b>Käseplatte</b> reichlich garniert	€ 10,50
<b>Aufstrichteller</b> mit Zwüvi	€ 8,50
<b>Aufstrichteller</b> mit <b>Rohschinken</b>	€ 9,50
<b>G´fülltes Weckerl</b> mit Xsöchtem & Kren	€ 4,50
<b>Vintschgerl</b> mit Schweinebraten & Kren	€ 4,50

## *Brote*

Hubert´s Jausenbrot	€ 8,50
Speckbrot	€ 7,50
Fleischbrot	€ 7,50
Verhackert-Brot	€ 5,--
Bratlfett´n Brot mit Zwüvi	€ 4,--
Grammelschmalzbrot mit Zwüvi	€ 4,--

## *in Essig und Öl*

Saure Platte ois a weng g´misch	€ 9,--
Saures Rindfleisch	€ 10,50
Saure Presswurst	€ 8,50
Saure Blunz´n	€ 8,50
Saure Extrawurst	€ 7,50
Ybbser Kernöl	€ 1,--

## *Wos ma nu dazu hom*

Topfen nach Liptauerart	€ 1,50
Senfgurken	€ 1,30
Portion Butter	€ 1,--
Wachauerlaibchen	€ 1,40
Kornspitz	€ 1,40
Vintschgerl	€ 1,--
Brot	€ 1,--

## *Noch da Jaus´n hätt ma nu*

Mohnzelten	€ 3,--
Kokoskuppel	€ 3,--
Mostpudding	€ 3,--
Nusskipferl	€ 3,--
Apfelstrudel	€ 3,50
dazu Vanillesauce	€ 2,--
Torte	€ 4,20

Es miassat´s frog´n, wöchane ma grad hom!

## *Kaffee und Tee*

Verlängerter	€ 2,80
Cappuccino mit Schlagobers	€ 3,80
Tee ( Früchtetee, Pfefferminztee, Schwarztee oder Kräutertee)	€ 2,80

## *Alkoholfreie Getränke*

<b>1/4 Apfelsaft</b>	€ 2,40
<b>1/4 Birnensaft</b>	€ 2,40
<b>1/4 Apfel-Aroniasaft</b>	€ 2,60
<b>1/4 Apfel-Johannisbeersaft</b>	€ 2,80
<b>1/4 Apfel-Marillensaft</b>	€ 2,80
<b>1/4 Almdudler</b>	€ 2,40
<b>1/4 Coca Cola</b>	€ 2,40

Alle AF Getränke sind auch gespritzt mit Soda od. Leitungswasser auf 1/4 oder 1/2 erhältlich

<b>1/4 Soda mit Hollersirup</b>	€ 2,10
<b>1/2 Soda mit Hollersirup</b>	€ 3,70
<b>0,35l Fl. Frucade</b>	€ 3,60
<b>0,33l Fl. Eistee Pfirsich</b>	€ 3,60
<b>0,33l Fl. Mineral prickelnd</b>	€ 2,80
<b>0,33l Fl. Mineral ohne</b>	€ 2,80
<b>1l Fl. Mineral</b>	€ 6,80
<b>1l Fl. Apfel- od. Birnensaft</b>	€ 9,--
<b>1l Fl. Apfel-Aroniasaft</b>	€ 9,80

## *Zum Trinken mit Alkohol*

<b>1/2 Most g'spritzt</b>	€ 3,50
<b>0,3l Most g'spritzt</b>	€ 2,80
<b>1/2 Most pur</b>	€ 4,--
<b>0,3l Most pur</b>	€ 3,50
<b>1/2 Schnitt od. Mostradler</b>	€ 4,--
<b>0,3l Schnitt od. Mostradler</b>	€ 3,50
<b>1/2 Most-Holler-Spritz</b>	€ 4,--
<b>1/4 Most-Holler-Spritz</b>	€ 3,--
<b>0,33l Birnencider</b>	€ 3,80
<b>0,33l Hubsii</b>	€ 4,--
<b>1/8 Bohnapfelmost</b>	€ 2,--
<b>1/8 Birnencuvee</b>	€ 2,--
<b>1/8 Apfel- &amp; Birnenmost</b>	€ 2,--
<b>1/8 Birne Selection</b>	€ 2,50
<b>1/8 Pyrus Birnenwein Reserve</b>	€ 3,50

## *Schnäpse und Liköre*

<b>2 cl Mohnlikör</b>	€ 2,50
<b>2 cl Schneewittchen mit Schlag</b>	€ 3,--
<b>2 cl Glitzernder Bratapfellikör</b>	€ 2,50
<b>2 cl Goldmarie mit Schlag</b>	€ 3,--
<b>2 cl Heisse Witwe mit Schlag</b>	€ 3,--
<b>2 cl Nusschnaps</b>	€ 2,50
<b>2 cl Williamsbirnenbrand</b>	€ 2,50
<b>2 cl Marillenbrand</b>	€ 2,50
<b>2 cl Zwetschkenbrand</b>	€ 2,50

## *Obstweine in Flaschen*

**Birnencuvee 1 L** € 14,50

Qualitätsbirnenmost (OE 116/23); 7,8 % Vol.; Trocken

**Bohnapfelmmost 1 L** € 14,50

Qualitätsapfelmmost (OK 2/21); 7,2 % Vol.; Extratrocken

**Apfel- & Birnenmost 1 L** € 14,50

Qualitätsobstwein (OE 94/24); 7,5 % Vol.; Extratrocken

**Birnencuveé 0,75 L** € 14,50

Qualitätsbirnenmost (OK 2/22); 7,8 % Vol.; Extratrocken

**Birne Selection 0,75 L** € 16,50

Qualitätsbirnenmost (OE 92/24); 7,8 % Vol.; Halbtrocken

**Pyrus – Birnenwein Reserve 0,75 L** € 19,--

Qualitätsbirnenmost (OK 5/20). Gärung und Sur-Lie-Lagerung im Mostviertler Eichenfass; 8 % Vol.; Extratrocken

**Birnenfrizzante 0,75 L** € 20,--

Birnenperlwein mit Kohlensäure versetzt , 7,8 % Vol.

## *Ab Hof Verkauf*

### *Fruchtsäfte*

1Liter AF Flasche

### *Qualitätsmoste*

1Liter Orig. Mostflasche od. 0,75 Liter

### *Pyrus – Birnenwein Reserve*

### *Waldviertler Graumohn g.U.*

500 g od. 1 kg - im ganzen od. frisch gequetscht

### *Weissmohn aus dem Waldviertel*

250 g od. 500 g - im ganzen od. frisch gequetscht

### *Mohnlikör und Nussschnaps*

350 ml

### *Süßes für zu Hause*

a´weng´wos is imma do

Unsere Heurigentermine sind  
jeweils ca. 3 Wochen  
von Donnerstag bis Sonntag  
im: Jänner, März, Mai, Juli,  
September und November

Gerne übernehmen wir auch jederzeit die  
Gestaltung Ihrer Feierlichkeiten!

Weiters bieten wir auch gerne  
einen Partyservice an!

Bei Fragen zu Allergenen Stoffen oder  
Unverträglichkeiten in unseren Speisen  
wenden Sie sich bitte an unser Personal.

Auf ein Wiedersehen  
in der Buch´na-Einkkehr  
freut sich Familie Ebner