

UNSERE GENUSSKARTE

BROT & SCHMALZ! GOTT ERHALTS!

AUF WUNSCH EIN MOSTVIERTLER GEDECK
BAUERNBROT.MOSTVIERTLER SPECK.DIVERSE AUFSTRICHE

5

VORSPEISEN

HERBSTSALAT & VEGANER RICOTTA
ROTE RÜBE.FEIGE.FENCHEL.INGWER SORBET

16

GEBEIZTE NEUBRUCKER FORELLE
BIRNENGELEE.WALNUSSCREME.RÖSTZWIEBELSUD

18

WILDER VORSPEISENTLETT MARILLENCHUTNEY
REHLEBERKÄSE.REHLEBERMOUSSE.REHKABANOSI

16

GEBACKENES REHBEUSCHERL
STEINPILZE.GRÜNKOHL

16

BEEF TARTARE VOM MOSTVIERTLER RIND
SENFKAVIAR.TOAST. BRAUNE BUTTER

17

CARPACCIO NACH ART DES HAUSES
RINDERFILET MIT SCHWEINERÜCKEN & GRÜNEM SPECK GEROLLT
EINGELEGT EIER SCHWAMMERL. FRISCHER PARMESAN

16

LÖFFELGERICHTE

RINDSUPPE MIT FRITTATEN
MILZSCHNITTEN ODER LEBERKNÖDEL

4,9

5,9

SELLERIEKRAFTSUPPE
GEMÜSE.TOPFENNOCKERL

7,9

GANSL ´EINMACHSUPPE
BRÖSELKNÖDERL.WURZELWERK.GANSL ´KLEIN

8,9

FLEISCHLOSE GERICHTE

ROTE RÜBEN.TASCHERL
GRÜNKOHL.SCHWARZE NUSS.KREN

22

BELUGA LINSEN & TOPAZAPFEL
GEBRATENE SERVIETTENSCHNITTE.AUF WUNSCH MIT SPECK

20

VEGANER SÜSSERDÄPFELKUCHEN
MARONI.PUNTARELLA.QUITTE

22

UNSERE FISCHSCHMANKERL

ZANDERFILET NATUR GEBRATEN
WILDER BROKKOLI.WEISSER MOHN.EINKORNRISOTTO.SENFCREME

24

NEUBRUCKER LACHSFORELLENFILET
BELUGALINSEN.KÜRBIS.ROUGEAPFEL.OFENZWIEBELCREME

29

Öffnungszeiten:

Kein Ruhetag!
Montag bis Samstag 9 – 23 Uhr
Küche durchgehend von 11- 21 Uhr
Sonntag 9 – 11 Uhr
Frühstück & Frührschoppen
Feiertage variabel



**Man muss dem Leib etwas Gutes bieten,
damit die Seele Lust hat darin zu wohnen!**



lieber Gast
Informationen über Stoffe in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Servicepersonal!

Ihr Gastgeber *gem. § 3 Abs 2 Allergeninformationsverordnung, BGGBl. II Nr. 175/2014

UNSERE KLASSIKER

HAUSGEMACHTES RINDSGULASCH

„Bestes Gulasch der NÖ Wirtshauskultur“
SERVIETTENKNÖDEL

KL. 15 / GR. 18

KALBSRAHMBEUSCHERL NACH ART DES HAUSES

Fein geschnittene Lunge mit Gemüsestreifen
MIT SEMMELKNÖDEL

KL. 15 / GR. 18

WIENER SCHNITZEL PETERSILIENERDÄPFEL.SALATTLETT

VOM SCHWEIN

17

AUS DER PFANNE.IM SCHWEINESCHMALZ GEBACKEN

DAS ORIGINAL VOM KALB

AUS DER PFANNE.IM BUTTERSCHMALZ GEBACKEN

29

ZWIEBELROSTBRATEN „Papas Lieblingsspeise“

GEDÜNSTET VON DER BEIRIED. BRATERDÄPFEL.SENFGURKE

29

UNSERE SCHMANKERL

WALDVIERTLER WEIDEGANSL

(Lahmer Kollnitz Waldviertel)

ERDÄPFELKNÖDEL.ROTKRAUT.PREISELBEERAPFEL

39

RAGOUT VOM REH

BANDNUDEL.ZWETSCHKEN.KÜRBIS.SPECK.JUNGLAUCH

26

GESCHMORTER REHSCHLÖGL

BRIOCHEKNÖDERL.KAROTTENVIELFALT.KRIECHERL

29

REHFILET ROSA GEBRATEN

SALZSELLERIE.EIERSCHWAMMERL.GRIESSKNÖDERL.SCHWARZE NÜSSE

42

BEIRIED VOM MOSTVIERTLER WEIDERIND

STEINPILZGNOCCHI.TROPEAZWIEBEL

36

Mostviertler

Feldversuche

Menü

Mostviertel

WILDER VORSPEISENTLETT

REHLEBERKÄSE.REHLEBERMOUSSE.REHKABANOSI
23^{er} G´MISCHTER SATZ WQ DIREDER WAGRAM

SELLERIEKRAFTSUPPE
GEMÜSE.TOPFENNOCKERL

NEUBRUCKER LACHSFORELLENFILET

BELUGALINSEN.KÜRBIS.ROUGEAPFEL.OFENZWIEBELCREME
22^{er} CHARDONNAY VITIKULT MOSER ROHRENDORF
ODER

GESCHMORTER REHSCHLÖGL

BRIOCHEKNÖDERL.KAROTTENVIELFALT
22^{er} BLAUFRÄNKISCH CLASSIC IBY HORITSCHON

TOPAZ APFEL TÖRTCHEN

SCHAF.TOPFENCREME.PREISELBEEREIS

MENÜPREIS € 60

Weinfolge & einer 0,33 Flasche Vöslauer ohne – mild oder prickelnd
Weinfolge & Vöslauer Mineralwasser € 16

MOSTVIERTLER FELDVERSUCHE: Ein kulinarisches Experiment

Wer sich entwickeln will weiß, dass man dafür ein Risiko eingehen muss. Gastronomen und Produzenten aus dem Mostviertel haben sich das zu Herzen genommen, experimentierten gemeinsam mit ihren Gästen auf allerhöchstem Niveau und gehen damit nun in die nächste Runde.

Getrieben von der Neugierde und beflügelt durch die unerschöpfliche Vielfalt der Region sind die Gastronomen und Produzenten des Mostviertels neuen Geschmäckern auf der Spur und loten im Rahmen einer extra dafür ins Leben gerufenen Veranstaltungsreihe mit dem Titel „Feldversuche“ die Grenzen des

Eine Region feiert das Experiment

Veranstaltungen rund um Kulinarik gibt es viele – die Feldversuche wollen aber jene Seiten des Mostviertels zeigen, die Ihnen bisher unbekannt gewesen sind. Antrieb ist die Überzeugung, dass das Bessere das Gute schlägt, wenn man nur ausreichend Mut und Experimentierfreude an den Tag legt.

www.feldversuche.at

Landgasthof Bärenwirt auch zum Mitnehmen!

Das Wirt´shaus für Z´haus im Glas