

# 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, BGBL 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<sup>er</sup> G´MISCHTER SATZ WQ DIREDER WAGRAM

SELLERIEKRAFTSUPPE  
GEMÜSE.TOPFENNOCKERL

NEUBRUCKER LACHSFORELLENFILET  
BELUGALINSEN.KÜRBIS.ROUGEAPFEL.OFENZWIEBELCREME  
22<sup>er</sup> CHARDONNAY VITIKULT MOSER ROHRENDORF  
ODER

GESCHMORTER REHSCHLÖGL  
BRIOCHEKNÖDERL.KAROTTENVIELFALT  
22<sup>er</sup> 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](http://www.feldversuche.at)

**Landgasthof Bärenwirt auch zum Mitnehmen!**

**Das Wirt´shaus für Z´haus im Glas**