

UNSERE GENUSSKARTE

BROT & SCHMALZ! GOTT ERHALTS!

AUF WUNSCH EIN MOSTVIERTLER GEDECK
BAUERNBROT.MOSTVIERTLER SPECK.DIVERSE AUFSTRICHE 5

VORSPEISEN

VEGANER GESCHMORTER KNOLLESELLERIE
APFEL.STAUDENSELLERIETARTARE.MANDELRICCOTA.GETREIDE 14

GEBEIZTE LACHSFORELLE
SCHWARZWURZEL.SCHWARZER RADI.QUITTE.KRENSCHAUM 18

BEEF TARTARE VOM MOSTVIERTLER RIND
SENFKAVIAR.TOAST. BRAUNE BUTTER 18

CARPACCIO NACH ART DES HAUSES
RINDERFILET MIT SCHWEINERÜCKEN & GRÜNEM SPECK GEROLLT
EINGELEGTE EIERSCHWAMMERL. FRISCHER PARMESAN 16

LÖFFELGERICHTE

RINDSUPPE MIT FRITTATEN
MILZSCHNITTEN ODER LEBERKNÖDEL 5,9

KLARE SELLERIESKRAFTSUPPE
GEMÜSE.GRIESNOCKERL 7,9

PASTINAKEN.SCHAUMSUPPE
SCHWAMMERLRAVIOLI 9,5

FLEISCHLOSE GERICHTE

ROTE RÜBEN.EINKORNRISOTTO
WILDER BROKKOLI.INGWERSCHAUM.HASELNUSSMISO 22

VEGANE KAROTTEN PAUNZEN
URKAROTTE.KREN.PAK CHOI 22

UNSERE FISCHSCHMANKERL

KNUSPRIGES ZANDERFILET
KARFIOL.CHINAKOHL.ERDÄPFELNOCKERL 25

NEUBRUCKER LACHSFORELLENFILET
GERÜHRTE POLENTA.WILDER BROKKOLI.GEHOBELTE CHAMPIGNON 29

Öffnungszeiten:

Kein Ruhetag!

Montag bis Samstag 9 – 23 Uhr

Küche durchgehend von 11- 21 Uhr

Sonntag 9 – 11 Uhr

Frühstück & Frühschoppen

Feiertage variabel



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



Gault & Millau



Ihrer Gastgeber

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, B.GBl. II Nr. 175/2014

UNSERE KLASSIKER

WIENER SCHNITZEL PETERSILIENERDÄPFEL.SALATTELLER
VOM SCHWEIN 17,5

AUS DER PFANNE.IM SCHWEINESCHMALZ GEBACKEN

DAS ORIGINAL VOM KALB
AUS DER PFANNE.IM BUTTERSCHMALZ GEBACKEN 29,5

HAUSGEMACHTES RINDSGULASCH

„Bestes Gulasch der NÖ Wirtshauskultur“

SERVIETTENKNÖDEL KL. 16 / GR. 19

KALBSRAHMBEUSCHERL NACH ART DES HAUSES

Fein geschnittene Lunge mit Gemüsestreifen

MIT SEMMELKNÖDEL KL. 16 / GR. 19

ZWIEBELROSTBRATEN „Papas Lieblingsspeise“

GEDÜNSTET VON DER BEIRIED. BRATERDÄPFEL.SENFGURKE 29,5

UNSERE SCHMANKERL

MAISHENDLBRUST

BLAUKRAUTPICKELS.LINSENCREME.SÜSSERDÄPFELKUCHEN 25

GESCHMORTE BACKERL VOM DUROCSCHEIN

OFENKRAUTKOPF.ERDÄPFELKUCHEN.SENFKAVIAR 25

ALT WIENER BACKFLEISCH

VOGERL.ERDÄPFELSALAT.SCHNITTLAUCHSAUCE 29,5

BEIRIED VOM MOSTVIERTLER WEIDERIND

WIRSING.LINSEN.ERDÄPFELROULADE.KRÄUTERSEITLINGE 36

Mostviertler

Feldversuche

Menü

Mostviertel

VEGANER GESCHMORTER KNOLLESELLERIE
APFEL.STAUDENSELLERIETARTARE.MANDELRICCOTA.GETREIDE
23^{er} SAUVIGNON BLANC JÄGER WEISSENKIRCHEN

PASTINAKEN.SCHAUMSUPPE
SCHWAMMERLRAVIOLI

NEUBRUCKER LACHSFORELLENFILET
GERÜHRTE POLENTA.WILDER BROKKOLI
23^{er} WEISSBURGUNDER RIXINGER SPITZ
ODER

GESCHMORTE BACKERL VOM DUROCSCHEIN
OFENKRAUTKOPF.ERDÄPFELKUCHEN.SENFKAVIAR
23^{er} ROTER VELTLINER DIREDER WAGRAM

GEBACKENE TOPFENTARTE
ZWETSCHKEN.HOLLER RÖSTER.BUTTERMILCHEIS

MENÜPREIS € 60

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