

UNSERE GENUSSKARTE

BROT & SCHMALZ! GOTT ERHALTS!

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

VORSPEISEN

VEGANES ROTE RÜBEN TARTARE
ORANGEN.TAHINIEIS 14

JAKOBSMUSCHEL.KÜRBIS
CHILLISCHAUM.FARINATA 19

GRAMMELKNÖDEL
SAUERKRAUT.KÜMMELSAFTERL 12

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

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

LÖFFELGERICHTE

RINDSUPPE MIT FRITTATEN
MILZSCHNITTEN ODER LEBERKNÖDEL 5,9

KLARE SELLERIESKRAFTSUPPE
GEMÜSE.GRIESNOCKERL 7,9

KREN.SCHAUMSUPPE
RÄUCHERFORELLE 9,5

FLEISCHLOSE GERICHTE

VEGANES ROTE RÜBEN.GNOCCHI
SCHWARZWURZEL.INGWERSCHAUM.HASELNUSSMISO 22

ERDÄPFEL.SELLERIEKUCHEN
KÄFERBOHNENCREME.FLOWER SPROUTS.GEWÜRZNÜSSE 22

UNSERE FISCHSCHMANKERL

ZANDERFILET NATUR GEBRATEN
ROTKRAUT-HASELNUSSCREME.GRÜNKOHL.KOHLSPROSSEN 25

NEUBRUCKER LACHSFORELLENFILET
PETERSILIENWURZEL.FENCHEL.KNUSPRIGE ERDÄPFELNOCKERL 29

Öffnungszeiten:



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

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



Ihr 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

Landgasthof Bärenwirt auch zum Mitnehmen!

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

SZEGEDINER GULASCH

SALZERDÄPFEL.SAUERRAHM 18

WALDVIERTLER SAUMAISEN

SAUERKRAUT.RÖSTERDÄPFEL.DIRNDLSENF.KREN 19

GESCHMORTE BACKERL VOM DUROCCHWEIN

OFENKRAUTKOPF.ERDÄPFELKUCHEN.SENFKAVIAR 25

TAFELSPITZ VOM MOSTVIERTLER WEIDERIND

MIT SEINEN TRADITIONELLEN BEILAGEN 29,5

BEIRIED VOM MOSTVIERTLER WEIDERIND

SHROOMSRAVIOLI.WILDER BROKKOLI.URKAROTTE 36

Mostviertler

Feldversuche

Menü

Mostviertel

VEGANES ROTE RÜBEN TARTARE

ORANGEN.TAHINIEIS

23^{er} SAUVIGNON BLANC HUBER REICHERSDORF

KREN.SCHAUMSUPPE

RÄUCHERFORELLE

NEUBRUCKER LACHSFORELLENFILET

PETERSILIENWURZEL.FENCHEL.KNUSPRIGE ERDÄPFELNOCKERL

23^{er} WEISSBURGUNDER RIXINGER SPITZ

ODER

GESCHMORTE BACKERL VOM DUROCCHWEIN

OFENKRAUTKOPF.ERDÄPFELKUCHEN.SENFKAVIAR

21^{er} ROTER VELTLINER SÖLLNER WAGRAM

GEBACKENE APFELKNÖDEL

MOSTSCHAUM

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

Das Wirt'shaus für Z'haus im Glas