

## UNSERE GENUSSKARTE

### BROT & SCHMALZ! GOTT ERHALTS!

#### AUF WUNSCH EIN MOSTVIERTLER GEDECK

BAUERNBROT.MOSTVIERTLER SPECK.DIVERSE AUFSTRICHE 5

### VORSPEISEN

#### VEGANER MARONIRIEGEL

LINSENPASTETE.GEPICKELTE TROPEAZWIEBEL.ROTKRAUTCREME 16

#### RÄUCHER FORELLE & ROTE RÜBE

SCHWARZBROTCHIPS ROTE RÜBEN.INGWER.EIS 18

#### WILDER VORSPEISENTELLER

MARILLENCHUTNEY REHLEBERKÄSE.REHLEBERMOUSSE.REHKABANOSSI 16

#### HAUSGEMACHTE GRAMMELKNÖDEL

MOSTKRAUT .KÜMMELSAFT'L 12/20

#### BEEF TARTARE VOM MOSTVIERTLER RIND

SENFKAVIAR.TOAST. BRAUNE BUTTER 17

#### CARPACCIO NACH ART DES HAUSES

RINDERFILET MIT SCHWEINERÜCKEN & GRÜNEM SPECK GEROLLT EINGELEGT EIERSCHWAMMERL. FRISCHER PARMESAN 16

### LÖFFELGERICHTE

#### RINDSUPPE

MIT FRITTATEN 4,9  
MILZSCHNITTEN ODER LEBERKNÖDEL 5,9

#### KLARE SELLERIEKRAFTSUPPE

GEMÜSE.TOPFENNOCKERL 7,9

#### ROTE RÜBEN.APFELSCHAUMSUPPE

SCHAFKÄSETASCHERL 8,9

### FLEISCHLOSE GERICHTE

#### VEGANE ROTE RÜBEN.GNOCCHI

SCHWARZWURZEL.INGWERSCHAUM.HASELNUSSMISO 22

#### BELUGA LINSEN & TOPAZAPFEL

GEBRATENE SERVIETTENSCHNITTE.AUF WUNSCH MIT SPECK 20

#### GEBACKENER SALZSELLERIE

PAK CHOI.GEBRATENE SCHWAMMERL 22

### UNSERE FISCHSCHMANKERL

#### ZANDERFILET NATUR GEBRATEN

ROTKRAUT.HASELNUSSCREME.GRÜNKOHL.KOHLSPROSSEN 24

#### 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 & Frühschoppen

Feiertage variabel



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



Gault & Millau



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.SALATTELLER

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 BAUERNENTE

(Lahmer Kollnitz Waldviertel)

ERDÄPFELKNÖDEL.ROTKRAUT.PREISELBEERAPFEL 36

#### GESCHMORTER REHSCHLÖGL

BRIOCHEKNÖDERL.URKAROTTEN.QUITTE 29

#### TAFELSPITZ VOM MOSTVIERTLER WEIDERIND

MIT SEINEN TRADITIONELLEN BEILAGEN 29

#### BEIRIED VOM MOSTVIERTLER WEIDERIND

TOPINAMPUR.SCHWAMMERL.MARCHFELDER ARTISCHOCKEN 36

#### Mostviertler

## Feldversuche

Menü

Mostviertel

RÄUCHER FORELLE & ROTE RÜBE  
SCHWARZBROTCHIPS ROTE RÜBEN.INGWER.EIS

23<sup>er</sup> SAUVIGNON BLANC W.G. NIQL SENTENBERG

ROTE RÜBEN.APFELSCHAUMSUPPE  
SCHAFKÄSETASCHERL

NEUBRUCKER LACHSFORELLENFILET  
PETERSILIENWURZEL.FENCHEL.KNUSPRIGE ERDÄPFELNOCKERL

22<sup>er</sup> CHARDONNAY VITIKULT MOSER ROHRENDORF  
ODER

GESCHMORTER REHSCHLÖGL  
BRIOCHEKNÖDERL.URKAROTTEN.QUITTE

19<sup>er</sup> BLAUFRÄNKISCH CLASSIC WACHTER DEUTSCH SCHÜTZEN

GEWÜRZKUCHEN

BRATAPFELEIS.SALZKARAMELLMANDEL

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