

UNSERE GENUSSKARTE

BROT & SCHMALZ! GOTT ERHALTS!

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

5

VORSPEISEN

CEVICE VON DER LACHSFORELLE

SÜSSERDÄPFEL.BRUNNENKRESSECREME. HASELNUSS

18

JAKOBSMUSCHEL.KÜRBIS

ORANGEN.CHILLISCHAUM.FARINATA

19

NEUBRUCKER FORELLENPRALINE

BÄRLAUCHSPINAT.KOHLRABI

18

VEGANER MISO KOHLRABI

BÄRLAUCHRICOTTA.KRÄUTERSALAT.SOJA JOGHURT

14

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

17

LÖFFELGERICHTE

RINDSUPPE MIT FRITTATEN

MILZSCHNITTEN ODER LEBERKNÖDEL

5,9

KLARE SELLERIESKRAFTSUPPE

GEMÜSE.TOPFENNOCKERL

7,9

BÄRLAUCH.SCHAUMSUPPE

FRISCHKÄSE

9,5

PETZENKIRCHNER FISCHSUPPE

GERÄUCHERTE PAPRIKATASCHERL.FLUSSKREBSERL

9,5

FLEISCHLOSE GERICHTE

GEBRATENER LANGEDER SCHOFKAS´

FRÜHLINGSGEMÜSE.SONNENBLUMENKERNE

23

VEGANE FEINE BANDNUDELN

BÄRLAUCH.SAUBOHNNEN.KOHLRABI.GEPICKELTE RADISCHEN

22

UNSERE SCHMANKERL

GESCHMORTES HAX´L

VOM NIEDERÖSTERREICH LAMM

KRÄUTERPÜREE.TROPEAZWIEBEL.ZWETSCHKE

29

BEIRIED VOM MOSTVIERTLER WEIDERIND

BÄRLAUCHGNOCCI.ROTES ZWIEBELKONFIT.PETERSILIENWURZEL

36

Öffnungszeiten:

Kein Ruhetag!

Montag bis Samstag 9 – 23 Uhr

Küche durchgehend von 11- 21 Uhr

Sonntag 9 – 11 Uhr

Frühstück & Frúhschoppen

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

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 FISCHSCHMANKERL

KNUSPRIG GEBACKENES ZANDERFILET

KARFIOL.CHINAKOHL.

25

NEUBRUCKER LACHSFORELLENFILET

FRISCHKÄSETASCHERL.BLATSPINAT.GELBE RÜBE

29

WOLFSBARSCHFILET

BÄRLAUCH.EINKORN.JUNGLAUCH.ROTE RÜBE.GERÖSTETE HEFE

29

GEBRATENE GARNELEN

BELUGALINSEN.SÜSSERDÄPFELSTAMPF.WILDER BROKKOLI

33

Mostviertler

Feldversuche

Menü

Mostviertel

VEGANER MISO KOHLRABI

BÄRLAUCHRICOTTA.KRÄUTERSALAT.SOJA JOGHURT

22^{er} ROSÉ WEINGUT MARKUS HUBER REICHERSDORF

BÄRLAUCH.SCHAUMSUPPE

FRISCHKÄSE

NEUBRUCKER LACHSFORELLENFILET

FRISCHKÄSETASCHERL.BLATSPINAT.GELBE RÜBE

23^{er} WEISSBURGUNDER NEUMAYER INZERSDORF

ODER

GESCHMORTES HAX´L

VOM NIEDERÖSTERREICH LAMM

KRÄUTERPÜREE.TROPEAZWIEBEL.ZWETSCHKE

20^{er} BLAUFRÄNKISCH SCHEFER EISENBERG

RHABARBER.TARTE

RHABARBERCREME.EINEGLEGETER RHABARBER.MILCHSTRUDELEIS

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