

# UNSERE.GENUSSKARTE

## BROT & SCHMALZ! GOTT ERHALTS!

**AUF WUNSCH EIN MOSTVIERTLER GEDECK**  
BAUERNBROT.MOSTVIERTLER SPECK.DIVERSE AUFSTRICHE 4,9

## VORSPEISEN

**HERBSTSALAT**  
KARAMELISIERTER LANGEDER SCHOFKAS.FEIGEN. BIRNEN.NÜSSE 13

**GEBEIZTE NEUBRUCKER LACHSFORELLE**  
GURKENPONZU.ERDÄPFELKRUSTEL.KAVIAR.HIMBEERSENFEIS 16

**BEEF TARTARE** VOM MOSTVIERTLER RIND  
SENFKAVIAR.TOAST. BRAUNE BUTTER 16

**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 5,2

**KLARE PARADEISERSUPPE** BSILIKUM.BUTTERNOCKERL 7,9

**KÜRBISCREMESUPPE**  
KÜRBISKUCHEN.KÜRBISAROMATEN 8,5

## FLEISCHLOSE GERICHTE

**TOPFENTASCHERL**  
EIERSCHWAMMERL.HOLLERBEEREN 19

**KÜRBIS.GNOCCHI**  
GELBER PFIRSICH.FISOLEN 19

**GEBRATENER LANGEDER SCHOFKAS**  
PIKANTES HERBSTGEMÜSE 19

## UNSERE FISCHSCHMANKERL

**ZANDERFILET NATUR GEBRATEN**  
MARCHFELDER ARTISCHOCKEN.KRAUT.KÄFERBOHNEN 23

**NEUBRUCKER LACHSFORELLENFILET**  
KÜRBIS GNOCCHI.GELBER PFIRSICH.FISOLEN 29

**Öffnungszeiten:** **Kein Ruhetag!**  
**Montag bis Samstag 9 – 23 Uhr**  
**Küche durchgehend von 11- 21Uhr**  
**Sonntag 9 – 11 Uhr**  
**Frühstück & Frühschoppen**



„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. 14 / GR. 18

**KALBSRAHMBEUSCHERL** NACH ART DES HAUSES  
Fein geschnittene Lunge mit Gemüsestreifen  
MIT SEMMELKNÖDEL KL. 14 / GR. 18

**WIENER SCHNITZEL** PETERSILIENERDÄPFEL.SALATTELLER  
**VOM SCHWEIN** 16,5  
AUS DER PFANNE.IM SCHWEINESCHMALZ GEBACKEN

**DAS ORIGINAL VOM KALB** 27  
AUS DER PFANNE.IM BUTTERSCHMALZ GEBACKEN

**ZWIEBELROSTBRATEN** „Papas Lieblingsspeise“ 27  
VON DER BEIRIED. BRATERDÄPFEL.SENFGURKE

## UNSERE SCHMANKERL

**1/2 BAUERN ENTE** (Lahmer Kollnitz Waldviertel) 35  
ERDÄPFEL KNÖDEL.ROTKRAUT.PREISELBEERAPFEL

**GESCHMORTES RAGOUT VOM BERGLAND REH** 25  
BRIOCHEKNÖDERL.ZWETSCHKE.KÜRBIS.TROPEAZWIEBEL

**ROSA GEBRATENES REHFILET** 39  
KOHLSPROSSEN.MARONI.SCHWARZE NUSS.PIELACHTALER DIRNDL

**BEIRIED VOM MOSTVIERTLER WEIDERIND** 34  
TOPFENTASCHERL.EIERSCHWAMMERL.HOLLERBEEREN

### Mostviertler

## Feldversuche

Menü

Mostviertel

HERBSTSALAT  
KARAMELISIERTER LANGEDER SCHOFKAS.FEIGEN. BIRNEN.NÜSSE  
*22er Sauvignon Blanc WG Stierschneider Weissenkirchen*

KÜRBISCREMESUPPE  
KÜRBISKUCHEN.KÜRBISAROMATEN

NEUBRUCKER LACHSFORELLENFILET  
KÜRBIS GNOCCHI.GELBER PFIRSICH.FISOLEN  
*22er Roter Veltliner WG Stephan Bauer Königsbrunn*  
ODER

BEIRIED VOM MOSTVIERTLER WEIDERIND  
TOPFENTASCHERL.EIERSCHWAMMERL.HOLLERBEEREN  
*20er St. Laurent WG Gsellmann & Andreas Gols*

ZOTTER SCHOKOLADE.MARILLEN TARTE

MENÜPREIS € 59

Weinfolge & einer 0,33 Flasche Vöslauer ohne – mild oder prickelnd  
Weinfolge & Vöslauer Mineralwasser € 15

### 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 Wirtshaus für Z'haus im Glas