

# UNSERE.GENUSSKARTE

## BROT & SCHMALZ! GOTT ERHALTS!

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

## VORSPEISEN

**EIERSCHWAMMERL TARTARE**  
MISO.BOHNEN.PILZGELEE.KIRSCH 16

**GEBEIZTES NEUBRUCKER SAIBLINGSFILET** 17  
BASILIKUMÖL.LANGEDER SCHOFKAS'.PARADEISER.JOGHURTESPUMA

**BEEF TARTARE** VOM MOSTVIERTLER RIND 17  
SENFKAVIAR.TOAST. BRAUNE BUTTER

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

## LÖFFELGERICHTE

**RINDSUPPE** MIT FRITTATEN 4,9  
MILZSCHNITTEN ODER LEBERKNÖDEL 5,5

**KALTE GURKENSCHAUMSUPPE** MIT GARNELE 7,9

**EIERSCHWAMMERL.BUTTERMILCH.SCHAUMSUPPE** 8,9  
PETERSILIEN.ZUCCHINIKUCHEN

## FLEISCHLOSE GERICHTE

**GEBRATENER LANGEDER SCHOFKAS'** 20  
FRÜHLINGSGEMÜSE.RIBISEL

**EIERSCHWAMMERLGULASCH** 26  
SONNENBLUMENKERNKNÖDERL

## UNSERE FISCHSCHMANKERL

**ZANDERFILET NATUR GEBRATEN** 24  
EIERSCHWAMMERL.EINKORNRISOTTO.JUNGLAUCH

**NEUBRUCKER LACHSFORELLENFILET** 29  
GESCHMORTER FENCHEL.EINGELEGTE PARADEISER.FRISCHKÄSEKUCHEN

**RIESNGARNELEN GEBRATEN** 30  
BANDNUDELN.PARPRIKACREME.FERMENTIERTER KNOBLAUCH

**SOMMERSLAT MIT GEBRATENEN RIESENGARNELEN** 30  
MELONEN.CURRYGEL.KORIANDERKRESS 30

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



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

Landgasthof Bärenwirt auch zum Mitnehmen!

## 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** 29  
AUS DER PFANNE.IM BUTTERSCHMALZ GEBACKEN

**ZWIEBELROSTBRATEN** „Papas Lieblingsspeise“ 29  
VON DER BEIRIED. BRATERDÄPFEL.SENFGURKE

## UNSERE SCHMANKERL

**GEBRATENE LANDHENDLBRUST (SCHAUMI HAAG)** 24  
BASILIKUM.ZUCCHINICREME.ERDÄPFELNOCKERL.RIBISEL

**SCHWEINERÜCKENSTEAK**  
**VOM ÖTSCHERBLICK DUROC SCHWEIN** 26  
LAUCHROULADE.ROTE ZWIEBELCREME.  
EINGELEGTER WEINGARTENPFIRSICH

**BEIRIED VOM MOSTVIERTLER WEIDERIND** 35  
EIERSCHWAMMERLGULASCH.SONNENBLUMENKERNKNÖDERL

### Mostviertler

## Feldversuche

Menü

Mostviertel

EIERSCHWAMMERL TARTARE  
MISO.BOHNEN.PILZGELEE.KIRSCH

22<sup>er</sup> WEISSBURGUNDER MARKUS HUBER REICHERSDORF

KALTE GURKENSCHAUMSUPPE MIT SCAMPI

NEUBRUCKER LACHSFORELLENFILET  
GESCHMORTER FENCHEL.EINGELEGTE PARADEISER.FRISCHKÄSEKUCHEN  
22<sup>er</sup> RIESLING FEDERSPIEL- 1000Eimer Berg - FJ GRITSCH SPITZ  
ODER

SCHWEINERÜCKENSTEAK  
VOM ÖTSCHERBLICK DUROC SCHWEIN

LAUCHROULADE.ROTE ZWIEBELCREME  
EINGELEGTER WEINGARTENPFIRSICH

22<sup>er</sup> Roter Veltliner Söllner Wagram

WEISSE ZOTTER SCHOKOLADE  
KIRSCH.ROSMARIENCRUMBLE.GRÜNE OLIVE

MENÜPREIS € 59

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)

Das Wirtshaus für Z'haus im Glas