

UNSERE.GENUSSKARTE

BROT & SCHMALZ! GOTT ERHALTS!

AUF WUNSCH EIN MOSTVIERTLER GEDECK
BAUERNBROT.MOSTVIERTLER SPECK.DIVERSE AUFSTRICHE 4,8

VORSPEISEN

LEHNER SPARGEL.BIO.EI.BRUNNENKRESSE
BIRNEN NON KAVIAR.NUSSLANDNUSS 15

POSCHIERTES EI
EIER SCHWAMMERLTATARE.SOMMERTRÜFFEL 18

NEUBRUCKER LACHSFORELLE
ERDBEER.ROTE RÜBE.ESTRAGON 16

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

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

LÖFFELGERICHTE

RINDSUPPE MIT FRITTATEN 4,9
MILZSCHNITTEN ODER LEBERKNÖDEL 5,2

KLARE GEMÜSESUPPE MIT WIESENKRÄUTERNOCKERL 6,5

SPARGELCREMESUPPE
MIT TOPFENKNÖDERL 8,5

FLEISCHLOSE GERICHTE

LEHNER SPARGEL.LANGEDER SCHOFKAS
NUSSLANDNUSS.MOSTVIERTLER APFEL 25

SPARGEL.EINKORN.RISOTTO
GEPICKELTE RADIESCHEN.SONNENBLUMENKERNE 19

EIER SCHWAMMERLGULASCH
SONNENBLUMENKERNKNÖDERL 25

UNSERE FISCHSCHMANKERL

ZANDERFILET NATUR GEBRATEN
TOPINAMPUR.BRENNNESSELSPINATJUNGER KOHLRABI.DIRNDL 23

NEUBRUCKER BACHFORELLENFILET
SPARGEL.EINKORNRISSOTTO.GEPICKELTE RADIESCHEN 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!**



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

Landgasthof Bärenwirt auch zum Mitnehmen!

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

AUS DER PFANNE.IM BUTTERSCHMALZ GEBACKEN

26

ZWIEBELROSTBRATEN „Papas Lieblingsspeise“

VON DER BEIRIED. BRATERDÄPFEL.SENFGURKE

26

UNSERE SCHMANKERL

MAISHENDLBRUST GEBRATEN (SCHAUMBERGER HAAG)

LEHNER SPARGEL.SCHWAMMERL.ERBSEN.MINZE

24

GESCHMORTE RINDERBACKERL

WIESENKRÄUTERPÜREE.GRÜNER SPARGEL.HOLLERBEEREN

22

BEIRIED VOM MOSTVIERTLER WEIDERIND

EIER SCHWAMMERLGULASCH.SONNENBLUMENKERNKNÖDERL

34

Mostviertler

Feldversuche

Menü

Mostviertel

LEHNER SPARGEL.EI.BRUNNENKRESSE

BIRNEN NON KAVIAR.NUSSLANDNUSS

22^{er} Sauvignon Blanc Domäne Wachau

SPARGELCREMESUPPE

TOPFENKNÖDERL

NEUBRUCKER BACHFORELLE

SPARGEL.EINKORNRISSOTTO.GEPICKELTE RADIESCHEN

17^{er} Weißburgunder WG Franz Hirtzberger Spitz

ODER

GESCHMORTE RINDERBACKERL

WIESENKRÄUTERPÜREE.GRÜNER SPARGEL.HOLLERBEEREN

18^{er} „Cuvee Lafer“ WG Uwe Schiefer (BF-ZW-ME)

QUINOA.HASELNUSS TÖRTCHEN

RHABARBER.HIMBEERE

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

Das Wirt'shaus für Z'haus im Glas