

UNSERE GENUSSKARTE

BROT & SCHMALZ! GOTT ERHALTS!

AUF WUNSCH EIN MOSTVIERTLER GEDECK
BAUERNBROT.MOSTVIERTLER SPECK.DIVERSE AUFSTRICHE 5

VORSPEISEN

GEBEIZTE LACHSFORELLE
KOHLRABI.SCHOFKAS.KREN.GURKENPONZU 18

MOSTVIERTLER SPARGEL (LEHNER HAAG)
MIT POSCHIERTEM EI.GERSTEN MISO. SEIRINGER BIO RAPS 18

MOSTVIERTLER SPARGEL (LEHNER HAAG)
VEGAN MIT RICOTTA 18

BEEF TARTARE VOM MOSTVIERTLER RIND
SENFKAVIAR.TOAST. BRAUNE BUTTER 18

CARPACCIO NACH ART DES HAUSES
RINDERFILET MIT SCHWEINERÜCKEN & GRÜNEM SPECK GEROLLT
EINGELEGT EIER SCHWAMMERL. FRISCHER PARMESAN 18

LÖFFELGERICHTE

RINDSUPPE MIT FRITTATEN
MILZSCHNITTEN ODER LEBERKNÖDEL 5,9

KLARE SELLERIESKRAFTSUPPE
GEMÜSE.TOPFENNOCKERL 8

CREMESUPPE VOM WEISSEN SPARGEL
KERBELPRALINE 9,5

FLEISCHLOSE GERICHTE

MOSTVIERTLER SPARGEL (LEHNER HAAG)
SC.HOLLANDAISE.WIESENEDER ERDÄPFEL
AUF WUNSCH MIT MOSER BEINSCHINKEN 29

MOSTVIERTLER SPARGEL (LEHNER HAAG)
LANGEDER SCHOFKAS.TOPAZAPFEL.NUSSLANDNUSS 29

VEGANE SELLERIEGNOCCI & GRÜNER SPARGEL
BLATTSPINAT.GEPICKELTE RADIESCHEN.INGWERSCHAUM 24

UNSERE FISCHSCHMANKERL

ZANDERFILET NATUR GEBRATEN
SPARGELEINKORN.JUNGLAUCH.RADIESCHEN 26

NEUBRUCKER LACHSFORELLENFILET
FRISCHKÄSETASCHERL.BLATTSPINAT.GELBE RÜBE 29,5

Öffnungszeiten:

Kein Ruhetag!
Montag bis Samstag 9 – 23 Uhr
Küche durchgehend von 11- 21 Uhr
Sonntag 9 – 11 Uhr
Frühstück & Fröhschoppen
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

UNSERE KLASSIKER

WIENER SCHNITZEL PETERSILIENERDÄPFEL.SALATTELLER
VOM SCHWEIN 18

AUS DER PFANNE.IM SCHWEINESCHMALZ GEBACKEN

DAS ORIGINAL VOM KALB 30
AUS DER PFANNE.IM BUTTERSCHMALZ GEBACKEN

ZWIEBELROSTBRATEN „Papas Lieblingsspeise“ 30
GEDÜNSTET VON DER BEIRIED. BRATERDÄPFEL.SENFGURKE

UNSERE SCHMANKERL

RAGOUT VOM MAIBOCK 27
BRIOCHESCHNITTE.GRÜNER SPARGEL.HASELNUSSMISO

GEBRATENE HÜHNERBRUST (SCHAUMI HAAG) 26
BRENNNESSELSPINAT.TOPFEN.GRIESSKNÖDEL.FRÜHLINGSGEMÜSE

GESCHMORTES HAX´L
VOM NIEDERÖSTERREICH LAMM 29
KRÄUTERPÜREE.TROPEAZWIEBEL.ZWETSCHKE

BEIRIED VOM MOSTVIERTLER WEIDERIND 36
SPARGEL HOLLANDAISE.KNUSPRIGE ERDÄPFELNOCKERL

	VOM FELD	AUF DEN	TELLER
Mostviertel			
Mostviertler Feldversuche		ALS MENÜ:	

↓

GEBEIZTE LACHSFORELLE
KOHLRABI.SCHOFKAS.KREN.GURKENPONZU
PEAR PET NAT HASELBERGER ST.VALENTIN PETILLANT NATUREL

CREMESUPPE VOM WEISSEN SPARGEL
KERBELPRALINE

NEUBRUCKER LACHSFORELLENFILET
FRISCHKÄSETASCHERL.BLATTSPINAT.GELBE RÜBE
23^{er} G´MISCHTER SATZ NEUMAYER INZERSDORF
ODER

RAGOUT VOM MAIBOCK
BRIOCHESCHNITTE.GRÜNER SPARGEL.HASELNUSSMISO
23^{er} WEISSBURGUNDER MARKUS HUBER REICHERSDORF

MILLE-FEUILLE
VANILLECREME.ERDBEERSORBET

MENÜPREIS 4 Gang 62
Weinfolge & Vöslauer Mineralwasser 0,33 ohne – mild oder prickelnd 17

MENÜPREIS 5 Gang 79
Weinfolge & Vöslauer Mineralwasser 0,33 ohne – mild oder prickelnd 23

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