

UNSERE.GENUSSKARTE

BROT & SCHMALZ! GOTT ERHALTS!

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

VORSPEISEN

REHLEBERMOUSSE
BRIOCHE.HOLLERBEEREN.SCHWARZE NUSS 15

GANSL.TEIGTASCHERL
ROTKRAUTCREME.GEPICKELTE RÜBEN.GEWÜRZNÜSSE 15

GRAMMELKNÖDEL
MOST.SPECKKRAUT 11

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 5,5

KLARE GEMÜSESUPPE
GOLDHIRSENOCKERL 7,9

ROTE RÜBEN APFELSCHAUMSUPPE
KREN 8,5

FLEISCHLOSE GERICHTE

KASTANIEN.GNOCCHI
KOHLSPROSSEN.GRANATAPFEL.LANGEDER SCHOFKAS´ 20

BIO BELUGA.LINSEN (AUF WUNSCH MIT GEBRATENEM SPECK)
GEBRATENER SERVIETTENKNÖDEL.TOPAZAPFEL 19

UNSERE FISCHSCHMANKERL

ZANDERFILET NATUR GEBRATEN
SCHWARZWURZEL.ROTE RÜBEN.KASTANIENGNOCCHI 24

NEUBRUCKER SAIBLINGFILET
TOPINAMPUR.QUITTE.NUSSLANDNUSS 29

Öffnungszeiten:

Kein Ruhetag!

Montag bis Samstag 9 – 23 Uhr

Küche durchgehend von 11- 21Uhr

Sonntag 9 – 11 Uhr

Frühstück & Frúhschoppen



„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

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 27

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

UNSERE SCHMANKERL

MARTINI GANSL (Lahmer Kollnitz Waldviertel)
ROTKRAUT. ERDÄPFELKNÖDEL 38

ÖTSCHERBLICK SCHWEINEREI
KNUSPRIGER SCHWEINEBAUCH.GRAMMELKNÖDEL.HIRNPOFESEN
SCHWEINEPOPCORN.MOSTSPECKKRAUT 22

GESCHMORTER REHSHLÖGL AUF SALZSELLERIE
KOHLSPROSSEN.MARONI.SCHWARZE NUSS.PIELACHTALER DIRNDL 29

BEIRIED VOM MOSTVIERTLER WEIDERIND
BELUGALINSEN.HOKAIDO.PALMKOHL.TROPEA ZWIEBEL 34

Mostviertler

Feldversuche

Menü

Mostviertel

REHLEBERMOUSSE

BRIOCHE.HOLLERBEEREN.SCHWARZE NUSS

09^{er} Mostello Trocken ODER

22^{er} Roter veltliner Stephan Bauer

ROTE RÜBEN APFELSCHAUMSUPPE

KREN

NEUBRUCKER SAIBLINGFILET

TOPINAMPUR.QUITTE.NUSSLANDNUSS

21^{er} Weißburgunder Rosenweg W.G. Markus Huber Reichersdorf

ODER

GESCHMORTER REHSHLÖGL

KOHLSPROSSEN.MARONI.SCHWARZE NUSS.PIELACHTALER DIRNDL

16^{er} Merlot Weingut Lukas Markowitsch Göttesbrunn

BIRNENTARTE & ZOTTERSCHOKOLADE

BIRNENSORBET.INGWERSTREUSEL

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

Landgasthof Bärenwirt auch zum Mitnehmen!

Das Wirtshaus für Z'haus im Glas