

Mostviertler

# Feldversuche

Menü

Mostviertel



SCHOFKAS´RAVIOLI & MOSER BLUNZ´N  
HERZKIRSCHEN.TOPINAMBUR

23<sup>er</sup> G´MISCHTER SATZ WQ SCHMUCKENSCHLAGER

KÜRBISCREMESUPPE  
KÜRBISAROMATEN.KERNÖL

NEUBRUCKER FORELLENFILET

ROTE RÜBE.GEGRILLTER LAUCH.EINKORN

22<sup>er</sup> GRÜNER VELTLINER WACHTBERG WINZER KREMS  
ODER

BEIRIED VOM MOSTVIERTLER WEIDERIND

EIERSCHWAMMERL.ERDÄPFELKUCHEN.MARCHFELDER ARTISCHOCKEN

22<sup>er</sup> BLAUFRÄNKISCH CLASSIC SILVIA HEINRICH DEUTSCHKREUTZ

ZOTTER SCHOKOLADE

ROTE RÜBE.HIMBEERE

MENÜPREIS € 60

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

Weinfolge & Vöslauer Mineralwasser € 16



**Man muss dem Leib etwas Gutes bieten,  
damit die Seele Lust hat darin zu wohnen!**



## 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 Machbaren aus.

## **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)