

UNSERE GENUSSKARTE

BROT & SCHMALZ! GOTT ERHALTS!

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

VORSPEISEN

ROTE RÜBEN TATARE
GEBEIZTE NEUBRUCKER LACHSFORELLE
KREN.TROPEA ZWIEBEL.KERNÖL 18

FRÜHKRAUT.URKAROTTE
SCHAFTOPFEN.GEPOPPTER QUINOA 15

BEEF TATAR VOM MOSTVIERTLER RIND
SENFKAVIAR.HAUBIS RÖMERBROT.BRAUNE BUTTER 19

CARPACCIO NACH ART DES HAUSES
RINDERFILET MIT SCHWEINERÜCKEN & GRÜNEM SPECK GEROLLT
EINGELEGT EIER SCHWAMMERL.FRISCHER PARMESAN 19

LÖFFELGERICHTE

RINDSUPPE MIT FRITTATEN
MILZSCHNITTEN ODER LEBERKNÖDEL 5,9
6,3

KLARE PARADEISERSUPPE
BASILIKUMNOCKERL 9

KÜRBISCREMESUPPE
KÜRBISAROMATEN 9

ZWISCHEGERICHTE

GRAMMELKNÖDEL
MOST.BIRN KRAUT.KÜMMELSAFT´L 14/22

„SCHWARZES SCHAF“ FRISCHKÄSETASCHERL.BLUNZ´N
TOPINAMBUR.SCHAFGARBE 16/24

FLEISCHLOSE GERICHTE

Vegane KÜRBISKNÖDEL
CURRYSAUCE.KÜRBISKERNTOPPING 26

GEBRATENER LANGEDER SCHOFKAS
PIKANTES SOMMERGEMÜSE. ZWETSCHKEN 25

EIER SCHWAMMERLGULASCH
SONNENBLUMENKERNKNÖDEL 28

UNSERE FISCHSCHMANKERL

ZANDERFILET NATUR GEBRATEN
ROTE RÜBEN.ERDÄPFEL.KREN.PAK CHOI.SCHUPFNUDELN 26

NEUBRUCKER FORELLENFILET
KÜRBISGNOCCI.HOLLERBEEREN 30

Öffnungszeiten:



Kein Ruhetag!
Montag bis Samstag 9 – 22 Uhr 30
Küche durchgehend von 11- 21 Uhr
Sonntag 9 – 11 Uhr
Frühstück & Frühschoppen
Feiertage variabel

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



UNSERE KLASSIKER

WIENER SCHNITZEL PETERSILIENERDÄPFEL.SALATTELLER
VOM SCHWEIN
AUS DER PFANNE.IM SCHWEINESCHMALZ GEBACKEN 18,5
DAS ORIGINAL VOM KALB
AUS DER PFANNE.IM BUTTERSCHMALZ GEBACKEN 30

HAUSGEMACHTES RINDSGULASCH
„Bestes Gulasch der NÖ Wirtshauskultur“
SERVIETTENKNÖDEL KL. 17 / GR. 19,5

KALBSRAHMBEUSCHERL NACH ART DES HAUSES
Fein geschnittene Lunge mit Gemüsestreifen
MIT SEMMELKNÖDEL KL. 17 / GR. 19,5

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

UNSERE SCHMANKERL

BRUST VOM WEIDEHUHN SCHAUMI HAAG 26
PARADEISERPOLENTA.ZUCCHINI.TROPEA ZWIEBEL.ZITRONENVERBENE

GESCHMORTE BACKERL VOM DUROCSCHWEIN
ERDÄPFELKUCHEN.EIER SCHWAMMERL.SCHWEINEPOPCORN 25

BEIRIED VOM MOSTVIERTLER WEIDERIND
EIER SCHWAMMERLGULASCH.SONNENBLUMENKERNKNÖDEL 38

Table with 4 columns: VOM FELD, AUF DEN, TELLER. and a red box containing menu details for Mostviertler Feldversuche, including ROTE RÜBEN TATARE, KÜRBISCREMESUPPE, NEUBRUCKER FORELLENFILET, GESCHMORTE BACKERL VOM DUROCSCHWEIN, and GEBACKENE MOHN TOPFENWÜRFEL.

MOSTVIERTLER FELDVERSUCHE: Ein kulinarisches Experiment
Wer sich entwickeln will weiß, dass man dafür ein Risiko eingehen muss.
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

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!

Das Wirt’shaus für Z’haus im Glas