

UNSERE.GENUSSKARTE

BROT & SCHMALZ! GOTT ERHALTS!

AUF WUNSCH EIN MOSTVIERTLER GEDECK
BAUERNBROT.MOSTVIERTLER SPECK.DIVERSE AUFSTRICHE 4,5

VORSPEISEN

GEBEIZTE NEUBRUCKER LACHSFORELLE
RÜBENVIELFALT.SAUERRAHM.KRENEIS.NON KAVIAR 15

REHLEBERMOUSSE
HIRSE.MOSTVIERTLER APFEL.DIRNDL 15

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

CARPACCIO NACH ART DES HAUSES
RINDERFILET MIT SCHWEINERÜCKEN & GRÜNEM SPECK GEROLLT
EINGELEGTE EIERSCHWAMMERL. FRISCHER PARMESAN 16

LÖFFELGERICHTE

RINDSUPPE MIT FRITTATEN
MILZSCHNITTEN ODER LEBERKNÖDEL 4,9

KLARE SELLERIEKRAFTSUPPE
APFEL.NUSS.SCHÖBERL 6,9

MOSTSCHAUMSUPPE
BLUNZ'NTASCHERL 7,5

VEGETARISCHES GERICHT

KRAUT&RÜBEN
KRAUTTASCHERL MIT RÜBENVIELFALT 18

AUS DEM WASSER

NEUBRUCKER LACHSFORELLENFILET
WINTERSPARGEL.ROTE RÜBE.LEINSAMENGNOCCHI.NON KAVIAR 29

HAUSGEMACHTE NUDELN MIT FLUSSKREBSE
SPITZPAPRIKA.WINTERTRÜFFEL 28

Öffnungszeiten:

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



**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

HAUSGEMACHTES RINDSGULASCH
„Bestes Gulasch der NÖ Wirtshauskultur“
SERVIETTENKNÖDEL KL. 13 / GR. 17

KALBSRAHMBEUSCHERL NACH ART DES HAUSES
Fein geschnittene Lunge mit Gemüsestreifen
MIT SEMMELKNÖDEL KL. 13 / GR. 17

WIENER SCHNITZEL PETERSILIENERDÄPFEL.SALATTELLER
VOM SCHWEIN 16

AUS DER PFANNE.IM SCHWEINESCHMALZ GEBACKEN
DAS ORIGINAL VOM KALB 25

AUS DER PFANNE.IM BUTTERSCHMALZ GEBACKEN
ZWIEBELROSTBRATEN „Papas Lieblingsspeise“ 25

UNSERE SCHMANKERL

WALDVIERTLER SAUMAISEN 15
RÖSTERDÄPFEL.SAUERKRAUT

GESCHMORTE BACKERL VOM DUROCCHWEIN 22
GERÜHRTE POLENTA.SCHWARZKOHL.MOOSBERGER SCHWAMMERL

BEIRIED VOM MOSTVIERTLER WEIDERIND 32
SÜSSERDÄPFEL.KOHLSPROSSEN.SCHALOTTEN.BUCHWEIZEN

Mostviertler

Feldversuche

Menü

Mostviertel

REHLEBERMOUSSE
HIRSE.MOSTVIERTLER APFEL.DIRNDL
11^{er} MOSTELLO FARTHOFER ÖHLING

MOSTSCHAUMSUPPE
BLUNZ'NTASCHERL

NEUBRUCKER LACHSFORELLENFILET
WINTERSPARGEL.ROTE RÜBE.LEINSAMENGNOCCHI
16^{er} Weißburgunder Ried Steinsporz Hirtzberger Spitz
ODER

GESCHMORTE BACKERL VOM DUROCCHWEIN
GERÜHRTE POLENTA.SCHWARZKOHL.MOOSBERGER SCHWAMMERL
20^{er} Merlot WG Erber

MARONI.HASELNUSS.TÖRTCHEN
BRATAPFEL.GLÜHMOST.SORBET

MENÜPREIS € 55

Weinfolge & einer 0,33 Flasche Vöslauer ohne – mild oder prickelnd
Weinfolge & Vöslauer Mineralwasser € 17

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