

UNSERE GENUSSKARTE

BROT & SCHMALZ! GOTT ERHALTS!

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

VORSPEISEN

HERINGSALAT
NACH ART DES HAUSES 14

GEBEIZTE LACHSFORELLE
SCHWARZWURZEL.SCHWARZER RADI.QUITTE.KRENSCHAUM 18

JAKOBSMUSCHEL.KÜRBIS
CHILLISCHAUM.FARINATA 19

VEGANER GESCHMORTER KNOLLESELLERIE
APFEL.STAUDENSELLERIETARTARE.MANDELRICCOTA.GETREIDE 14

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.GRIESNOCKERL 7,9

BÄRLAUCH.SCHAUMSUPPE
FRISCHKÄSE 9,5

FLEISCHLOSE GERICHTE

BÄRLAUCH.EINKORNRISOTTO
BLATTSPINAT.RADIESCHEN 22

VEGANE KAROTTEN PAUNZEN
URKAROTTE.KREN.PAK CHOI 22

UNSERE SCHMANKERL

MAISHENDLBRUST
BLAUKRAUTPICKELS.LINSENCREME.SÜSSERDÄPFELKUCHEN 25

BEIRIED VOM MOSTVIERTLER WEIDERIND
WIRSING.LINSEN.ERDÄPFELROULADE.KRÄUTERSEITLINGE 36

Öffnungszeiten:

Kein Ruhetag!

Montag bis Samstag 9 – 23 Uhr

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!**



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!

UNSERE KLASSIKER

WIENER SCHNITZEL PETERSILIENERDÄPFEL.SALATTELLER
VOM SCHWEIN 17,5

AUS DER PFANNE.IM SCHWEINESCHMALZ GEBACKEN

DAS ORIGINAL VOM KALB

AUS DER PFANNE.IM BUTTERSCHMALZ GEBACKEN 29,5

HAUSGEMACHTES RINDSGULASCH

„Bestes Gulasch der NÖ Wirtshauskultur“

SERVIETTENKNÖDEL KL. 16 / GR. 19

KALBSRAHMBEUSCHERL NACH ART DES HAUSES

Fein geschnittene Lunge mit Gemüsestreifen

MIT SEMMELKNÖDEL KL. 16 / GR. 19

ZWIEBELROSTBRATEN „Papas Lieblingsspeise“

GEDÜNSTET VON DER BEIRIED. BRATERDÄPFEL.SENFGURKE 29,5

UNSERE FISCHSCHMANKERL

KNUSPRIGES ZANDERFILET

KARFIOL.CHINAKOHL.ERDÄPFELNOCKERL 25

NEUBRUCKER FORELLENFILET

KOJI.KOHLRABI.ERBSENCREME.RADIESCHEN.PAK CHOI 29

NEUBRUCKER LACHSFORELLENFILET

GERÜHRTE POLENTA.WILDER BROKKOLI.GEHOBELTE CHAMPIGNON 29

GEBRATENE GARNELEN

BELUGALINSEN.SÜSSERDÄPFELSTAMPF

GESCHMORTER KURKUMA.KARFIOL.TAHIN DIP.BABYSPINAT 33

Mostviertler

Feldversuche

Menü

Mostviertel

VEGANER GESCHMORTER KNOLLESELLERIE

APFEL.STAUDENSELLERIETARTARE.MANDELRICCOTA.GETREIDE

23^{ER} SAUVIGNON BLANC JÄGER WEISSENKIRCHEN

BÄRLAUCH.SCHAUMSUPPE

FRISCHKÄSE

NEUBRUCKER LACHSFORELLENFILET

GERÜHRTE POLENTA.WILDER BROKKOLI

23^{ER} WEISSBURGUNDER RIXINGER SPITZ

ODER

MAISHENDLBRUST

BLAUKRAUTPICKELS.LINSENCREME.SÜSSERDÄPFELKUCHEN

23^{ER} ROTES VELTLINER DREDER WAGRAM

GEBACKENE TOPFENTARTE

ZWETSCHKEN.HOLLER RÖSTER.BUTTERMILCHEIS

MENÜPREIS € 60

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

Das Wirtshaus für Z'haus im Glas