

UNSERE GENUSSKARTE

BROT & SCHMALZ! GOTT ERHALTS!

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

VORSPEISEN

ROTE RÜBEN TATAR
GEBEIZTE NEUBRUCKER LACHSFORELLE
KREN.TROPEAZWIEBEL.KERNÖL 18

REHLEBER MOUSSE
BRIOCHE.HOLLERBEEREN.SCHWARZE NUSS 16

GEBRATENE GANSLEBER
TOPINAMBURPÜREE.ROUGEAPFEL.GRANATAPFELKERNE 18

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 6,5

KLARE SELLERIEKRAFTSUPPE
WURZELGEMÜSE.SCHAFTOPFENNOCKERL 9

GANSLEINMACHSUPPE
BRÖSELKNÖDEL.GANSLKLEIN 9,5

ZWISCHENERICHTE

GRAMMELKNÖDEL
MOSTBIRNKRAUT.KÜMMELSAFT´L 14/22

KNUSPRIGER BLUNZENRIEGEL TROPEAZWIEBEL
MARCHFELDER ARTISCHOCKE.SEIRINGER RAPSÖLMAYO 16/24

FLEISCHLOSE GERICHTE

GERÖSTETER HOKAIDO KÜRBIS
BELUGALINSEN.KARAMELISierter LANGEDER SCHOFKAS 25

Veganer KNUSPRIGER SALZSELLERIE
ROTEKRAUTCREME.GRÜNKOHL 28

UNSERE FISCHSCHMANKERL

ZANDERFILET NATUR GEBRATEN
CREMIGE KÄFERBOHNEN.ERDÄPFELNOCKERL.KERNÖL 26

NEUBRUCKER FORELLENFILET
KÜRBISGNOCCHI 30

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



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



Landgasthof Bärenwirt auch zum Mitnehmen!

UNSERE KLASSIKER

WIENER SCHNITZEL PETERSILIENERDÄPFEL.SALATTELLER
VOM SCHWEIN
AUS DER PFANNE.IM SCHWEINESCHMALZ GEBACKEN 19
DAS ORIGINAL VOM KALB
AUS DER PFANNE.IM BUTTERSCHMALZ GEBACKEN 31

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

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

ZWIEBELROSTBRATEN „Papas Lieblingsspeise“
GEDÜNSTET VON DER BEIRIED. BRATERDÄPFEL.SENFGURKE 31

UNSERE SCHMANKERL

MARTINIGANS VOM LAHMER BAUER KOLLNITZ WALDVIERTEL
ERDÄPFELKNÖDEL.ROTKRAUT 43

REHRAGOUT VON DEN PETZENKIRCHNER/BERGLANDER WÄLDERN
BANDNUDELN.KÜRBIS.ZWETSCHKE.NUSSLANDNUSS MISO 28

GESCHMORTER REHSCHLÖGL
BRIOCHEKNÖDERL.QUITTE.GEWÜRZNÜSSE 33

BEIRIED VOM MOSTVIERTLER WEIDERIND
STEINPILZGNOCCHI.HOLLERBEEREN 39

Menu card for Mostviertler Feldversuche. It includes a table with columns 'VOM FELD', 'AUF DEN', and 'TELLER'. Below the table, it lists various dishes with their ingredients and prices. The dishes are: GEBRATENE GANSLEBER (25€), KLARE SELLERIEKRAFTSUPPE, NEUBRUCKER FORELLENFILET (25€), GESCHMORTER REHSCHLÖGL (15€), GEBACKENE APFELKNÖDEL, and MENÜPREIS 4 Gang 68. It also includes a section for 'Weinfolge & Vöslauer Mineralwasser'.

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

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

Das Wirt´s haus für Z´haus im Glas