

UNSERE GENUSSKARTE

BROT & SCHMALZ! GOTT ERHALTS!

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

VORSPEISEN

HERINGSALAT
NACH ART DES HAUSES 15

NEUBRUCKER FORELLE „IN SAOR“
FENCHEL.RAPS MAJO.FORELLENKAVIAR 18

VEGANER MISO KOHLRABI
RICOTTA.KRÄUTERSALAT.SOJA JOGHURT 14

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

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

LÖFFELGERICHTE

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

KLARE SELLERIESKRAFTSUPPE
GEMÜSE.TOPFENNOCKERL 8,5

KNOBLAUCH.SCHAUMSUPPE
RAUCHFORELLENSTRUDEL 9,5

FLEISCHLOSE GERICHTE

GEBRATENER LANGEDER SCHOFKAS´
FRÜHLINGSGEMÜSE.SONNENBLUMENKERNE 24

BELUGA LINSEN & TOPAZ APFEL
SERVIETTENKNÖDEL.AUF WUNSCH MIT SPECK 22

ROTE RÜBEN EINKORNRISOTTO
WILDER BROKKOLI 24

UNSERE FISCHSCHMANKERL

ZANDERFILET NATUR GEBRATEN
ROTE RÜBE.EINKORNRISOTTO.DILL 26

KABELJAUFILET
PETERSILIENWURZEL.FENCHEL.GNOCCHI 30

NEUBRUCKER LACHSFORELLENFILET
SCHOFKASTASCHERL.BLATTPINAT.BASILIKUM.ZUCCHINICREME 30

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!



Gault & Millau



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

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 26
WILDER BROKKOLI.GERÜHRTE POLENTA.SHIITAKI PILZE.SAFRAN NAGE

GESCHMORTE KALBSSCHULTER
RUCCOLACREME.KOHLRABI.SALZZITRONE.GRIESSKNÖDERL 28

BEIRIED VOM MOSTVIERTLER WEIDERIND
WIRSING.LINSEN.ERDÄPFEL-SCHOFKASKUCHEN 36

Menu card for Mostviertler Feldversuche featuring a table with columns for 'VOM FELD', 'AUF DEN', and 'TELLER'. It lists various dishes like 'NEUBRUCKER FORELLE „IN SAOR“', 'KNOBLAUCH.SCHAUMSUPPE', 'NEUBRUCKER LACHSFORELLENFILET', 'GESCHMORTE KALBSSCHULTER', and 'DUNKLE ZOTTER SCHOKOLADE' with their respective prices and descriptions.

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