

UNSERE GENUSSKARTE

BROT & SCHMALZ! GOTT ERHALTS!

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

VORSPEISEN

GEBEIZTE LACHSFORELLE
KOHLRABI.HOLUNDER.ERBSE.MINZE 18

LEHNER SPARGEL.ERDBEERSALAT
SCHOFKAS.BUCHWEIZEN 18

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

SPARGELCREMESUPPE 9
AUF WUNSCH MIT GEBACKENER GARNELE 10

FLEISCHLOSE GERICHTE

LEHNER SPARGEL HOLLANDAISE
MOSER BEINSCHINKEN.WIESENEDER ERDÄPFEL 30

SPINAT.FRISCHKÄSE.TASCHERL
GELBE RÜBE.RIBISEL 24

GARTENZAUBER

GEMISCHTE BLATTSALATE

BUNT FRISCH KNACKIG & G'SUND MIT

 **GARNELEN.MELONE**
SONNENBLUMENKERNE 30

 **GEBRATENEM LANGEDER SCHOFKAS**
PARADEISER.BASILIKUM 24

 **GEBRATENER HÜHNERBRUST**
LEHNER GRÜNSPARGEL.RADIESCHEN 26

 **GEBACKENEM MOSTVIERTLER OX**
DIRNDL.TOPINAMBUR 24

UNSERE FISCHSCHMANKERL

ZANDERFILET NATUR GEBRATEN
SPARGEL.EINKORNRISOTTO.JUNGLAUCH.LÖWENZAHNHONIG 26

NEUBRUCKER LACHSFORELLENFILET
SPINAT.FRISCHKÄSETASCHERL.GELBE RÜBE.RIBISEL 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!



Gault & Millau



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
KOHLRABI.EINGELEGTE KIRSCHEN.ERDÄPFELKRAPPEN 26

GESCHMORTER SCHLÖGL VOM MAIBOCK
PALLFYKNÖDEL. PILZE.QUITTE.SAUERAMPFER.NUSSLANDNUSS 33

BEIRIED VOM MOSTVIERTLER WEIDERIND
SCHAFKÄSEKUCHEN.SPARGEL HOLLANDAISE 38

	VOM FELD	AUF DEN	TELLER
Mostviertel			
Mostviertler Feldversuche		ALS MENÜ:	
<p>LEHNER SPARGEL.ERDBEERSALAT LANGEDER SCHOFKAS <i>24^{er} WEISSBURGUNDER - WEINGUT MARKUS HUBER REICHERSDORF</i></p> <p>SPARGELCREMESUPPE MIT GEBACKENER GARNELE</p> <p>NEUBRUCKER LACHSFORELLENFILET SPINAT.FRISCHKÄSETASCHERL.GELBE RÜBE.RIBISEL <i>24^{er} GRÜNER VELTLINER.SCHIEFLAGE WQ NEUMAYER INZERSDORF</i></p> <p>ODER</p> <p>GESCHMORTER SCHLÖGL VOM MAIBOCK BRIOCHEKNÖDERL.WALDPILZE.QUITTE.SAUERAMPFER <i>18^{er} GRÜNER VELTLINER GRANBARREL- WQ DOMÄNE WACHAU</i></p> <p>ERDBEER.JOGHURTRAUM NUSSLANDNUSS.WALDMEISTER</p> <p>MENÜPREIS 4 Gang 65 Weinfolge & Vöslauer Mineralwasser 0,33 ohne – mild oder prickelnd 19 *****</p> <p>MENÜPREIS 5 Gang 82 Weinfolge & Vöslauer Mineralwasser 0,33 ohne - mild oder prickelnd 25</p>			

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

Landgasthof Bärenwirt auch zum Mitnehmen!

Das Wirtshaus für Z'haus im Glas