

UNSERE.GENUSSKARTE

BROT & SCHMALZ! GOTT ERHALTS!

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

VORSPEISEN

NEUBRUCKER FORELLE & FORELLENKAVIAR
BRUNNENKRESSE.GRAPEFRUITMARMELADE.ERDÄPFELBLINI 16

GRAMMELKNÖDEL
MOSTKRAUT.KÜMMELSAFT'L 10/18

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

CARPACCIO NACH ART DES HAUSES
RINDERFILET MIT SCHWEINERÜCKEN & GRÜNEM SPECK GEROLLT
EINGELEGT EIER SCHWAMMERL. FRISCHER PARMESAN 16

LÖFFELGERICHTE

RINDSUPPE MIT FRITTATEN, MILZSCHNITTEN ODER LEBERKNÖDEL 4,9

KLARE GEMÜSESUPPE MIT SPINAT.BUTTERNOCKERL 5,9

LINSEN.ERDÄPFELSUPPE
MIT SAUERKRAUT.APFELSTRUDEL 7,9

FLEISCHLOSE GERICHTE

GEBRATENER LANGEDER SCHOFKAS
WINTERGEMÜSE 19

ROTE RÜBEN.EINKORN.RISOTTO
RADICCHIO. SCHOF´KAS´. SCHWARZWURZELN.APFEL 19

KRAUT & RÜBE
KRAUTTASCHERL.RÜBENVIELFALT 18

UNSERE FISCHSCHMANKERL

ZANDERFILET & WALDVIERTLER MOHN
ROTE RÜBEN.EINKORN.RISOTTO.RADICCHIO. SCHOF´KAS´
SCHWARZWURZELN.APFEL 22

NEUBRUCKER LACHSFORELLE
GELBE RÜBE.BUTTERMILCH.BLATTPINAT.FRISCHKÄSE.KREN 29

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!**



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

Landgasthof Bärenwirt auch zum Mitnehmen!

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“
VON DER BEIRIED. BRATERDÄPFEL.SENFGURKE 25

UNSERE SCHMANKERL

GESCHMORTE BACKERL VOM DUROC SCHWEIN
BELUGALINSEN.KOHLGEMÜSE.EINGELEGT ROTE ZWIEBEL
GEBACKENE ERDÄPFELNOCKERL 23

BEIRIED VOM MOSTVIERTLER WEIDERIND
BÄRLAUCHGNOCCI.RADIESCHEN.LANGEDER SCHOFKAS 33

Mostviertler

Feldversuche

Menü

Mostviertler

NEUBRUCKER FORELLE & FORELLENKAVIAR
BRUNNENKRESSE.GRAPEFRUITMARMELADE.ERDÄPFELBLINI
21^{er} Spectrum Cuvée- Bernhard Ott

LINSEN.ERDÄPFELSUPPE
MIT SAUERKRAUT.APFELSTRUDEL

NEUBRUCKER LACHSFORELLE
GELBE RÜBE.BUTTERMILCH.BLATTPINAT.FRISCHKÄSE.KREN
19^{er} Weißburgunder Neumayer Inzersdorf
ODER

GESCHMORTE BACKERL VOM DUROC SCHWEIN
BELUGALINSEN.KOHLGEMÜSE.EINGELEGT ZWIEBEL
20^{er} Cuvée Schiefer (BF-ZW-ME)

MOUSSE VON DER ZOTTERSCHOKOLADE
HIMBEER.SAUERRAHM

MENÜPREIS € 55

Weinfolge & einer 0,33 Flasche Vöslauer ohne – mild oder prickelnd
Weinfolge & Vöslauer Mineralwasser € 14

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 Wirt´shaus für Z´haus im Glas