

# 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  
EINGELEGT 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 & Frührschoppen**  
**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.EINGELEGT KIRSCHEN.ERDÄPFELKRAPPEN 26

**REHRAGOUT VOM MAIBOCK**  
PALLFYKNÖDEL.PILZE.QUITTE.NUSSLANDNUSS 27

**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<sup>er</sup> WEISSBURGUNDER - WEINGUT MARKUS HUBER REICHERSDORF</i></p> <p>SPARGELCREMESUPPE MIT GEBACKENER GARNELE</p> <p>NEUBRUCKER LACHSFORELLENFILET SPINAT.FRISCHKÄSETASCHERL.GELBE RÜBE.RIBISEL <i>24<sup>er</sup> GRÜNER VELTLINER SCHIEFLAGE WG NEUMAYER INZERSDORF</i> ODER</p> <p>BEIRIED VOM MOSTVIERTLER WEIDERIND SCHAFKÄSEKUCHEN.SPARGEL HOLLANDAISE <i>24<sup>er</sup> ROTES VELTLINER FUMBERG WEINGUT LETH WAGRAM</i></p> <p>ERDBEER.JOGHURTRAUM NUSSLANDNUSS.WALDMEISTER</p> <p>MENÜPREIS 4 Gang 65 Weinfolge &amp; Vöslauer Mineralwasser 0,33 ohne – mild oder prickelnd 19 *****</p> <p>MENÜPREIS 5 Gang 82 Weinfolge &amp; 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](http://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