

UNSERE.GENUSSKARTE

BROT & SCHMALZ! GOTT ERHALTS!

AUF WUNSCH EIN MOSTVIERTLER GEDECK
BAUERNBROT.MOSTVIERTLER SPECK.DIVERSE AUFSTRICHE 4,9

VORSPEISEN

FRÜHLINGSSALAT
LEHNER SPARGEL & ERDBEEREN.MISO 16

GEBEIZTES NEUBRUCKER SAIBLINGSFILLET 17
BASILIKUMÖL.LANGEDER SCHOFKAS´.PARADEISER.JOGHURTESPUMA

BEEF TARTARE VOM MOSTVIERTLER RIND 17
SENFKAVIAR.TOAST. BRAUNE BUTTER

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

LÖFFELGERICHTE

RINDSUPPE MIT FRITTATEN 4,9
MILZSCHNITTEN ODER LEBERKNÖDEL 5,5

KLARE FISCHSUPPE MIT POLENTANOCKEN 8,9

SPARGELCREMESUPPE 8,9
MIT KRÄUTER.TOPFENKNÖDEL

FLEISCHLOSE GERICHTE

GEBRATENER LANGEDER SCHOFKAS´ 20
FRÜHLINGSGEMÜSE.RHABARBER CHUTNEY

SPINATTASCHERL 20
GELBE RÜBE.EIERSCHWAMMERL.ZITRONENTHYMIAN

UNSERE FISCHSCHMANKERL

ZANDERFILET NATUR GEBRATEN 24
LEHNER SPARGEL.EINKORN.RISOTTO.GEPICKELTE RADIESCHEN

NEUBRUCKER BACHFORELLENFILET 29
GELBE RÜBE.SPINATTASCHERL.FORELLENKAVIAR.ZITRONENTHYMIAN

Öffnungszeiten:

Kein Ruhetag!

Montag bis Samstag 9 – 23 Uhr

Küche durchgehend von 11- 21Uhr

Sonntag 9 – 11 Uhr

Frühstück & Frühschoppen



**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

HAUSGEMACHTES RINDSGULASCH
„Bestes Gulasch der NÖ Wirtshauskultur“
SERVIETTENKNÖDEL KL. 15 / GR. 18

KALBSRAHMBEUSCHERL NACH ART DES HAUSES
Fein geschnittene Lunge mit Gemüsestreifen
MIT SEMMELKNÖDEL KL. 15 / GR. 18

WIENER SCHNITZEL PETERSILIENERDÄPFEL.SALATTELLER
VOM SCHWEIN 17

AUS DER PFANNE.IM SCHWEINESCHMALZ GEBACKEN
DAS ORIGINAL VOM KALB 29
AUS DER PFANNE.IM BUTTERSCHMALZ GEBACKEN

ZWIEBELROSTBRATEN *„Papas Lieblingsspeise“* 29
VON DER BEIRIED. BRATERDÄPFEL.SENFGURKE

UNSERE SCHMANKERL

GEBRATENE LANDHENDLBRUST (SCHAUMI HAAG) 24
BASILIKUM.ZUCCHINICREME.EIERSCHWAMMERL.RIBISEL

GESCHMORTER SCHLÖGEL VOM MAIBOCK 29
BRIOCHESCHNITTE.GRÜNER LEHNER SPARGEL.HOLLERBEEREN

BEIRIED VOM MOSTVIERTLER WEIDERIND 35
LEHNER SPARGEL.EIERSCHWAMMERL.ERDÄPFEL.GNOCCHI

Mostviertler

Feldversuche

Menü

Mostviertel

FRÜHLINGSSALAT

LEHNER SPARGEL & ERDBEEREN.MISO

22^{er} WEISSBURGUNDER MARKUS HUBER REICHERSDORF

SPARGELCREMESUPPE

MIT KRÄUTER.TOPFENKNÖDEL

NEUBRUCKER BACHFORELLENFILET

GELBE RÜBE.SPINATTASCHERL.FORELLENKAVIAR.ZITRONENTHYMIAN

22^{er} RIESLING FEDERSPIEL- 1000Eimer Berg - FJ GRITSCH SPITZ

ODER

GESCHMORTER SCHLÖGEL VOM MAIBOCK

BRIOCHESCHNITTE.GRÜNER LEHNER SPARGEL.HOLLERBEEREN

22^{er} ROTES VELTLINER LETH WAGRAM

WEISSE ZOTTER SCHOKOLADE

KIRSCH.ROSMARIENCRUMBLE.GRÜNE OLIVE

MENÜPREIS € 59

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

Weinfolge & Vöslauer Mineralwasser € 16

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

Landgasthof Bärenwirt auch zum Mitnehmen!

Das Wirtshaus für Z'haus im Glas