

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

TATAR VON EIERSCHWAMMERL
FISOLEN.HEIDELBEEREN.ANISCRUMBLE 18

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

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

LÖFFELGERICHTE

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

GEEISTE GURKENKALTSCHALE
GEBACKENE GARNELE.KAPUZINER KRESSE 9

EIERSCHWAMMERL.BUTTERMILCH.SCHAUMSUPPE
PETERSILIEN.TOPFENKNÖDEL 10

FLEISCHLOSE GERICHTE

EIERSCHWAMMERLGULASCH
SONNENBLUMENKERNKNÖDERL 28

EIERSCHWAMMERL.EINKORNRISOTTO
EINGEKOCHTE MARILLEN.PAK CHOI 24

GARTENZAUBER

GEMISCHTE BLATTSALATE
BUNT FRISCH KNACKIG & G'SUND MIT

GARNELEN.MELONE
SONNENBLUMENKERNE 30

GEBRATENEM LANGEDER SCHOFKAS
PARADEISER.BASILIKUM 24

GEBRATENER HÜHNERBRUST
GERÖSTETE EIERSCHWAMMERL 26

GEBACKENEM MOSTVIERTLER OX
DIRNDL.TOPINAMBUR 24

UNSERE FISCHSCHMANKERL

ZANDERFILET NATUR GEBRATEN
EIERSCHWAMMERL.EINKORNRISOTTO
EINGEKOCHTE MARILLEN.PAK CHOI 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 & Frühschoppen
Feiertage variabel

Man muss dem Leib etwas Gutes bieten,
damit die Seele Lust hat darin zu wohnen!



Landgasthof Bärenwirt auch zum Mitnehmen!

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

REHRAGOUT VOM MAIBOCK
PALLFYKNÖDEL.PILZE.QUITTE.NUSSLANDNUSS 27

BEIRIED VOM MOSTVIERTLER WEIDERIND
EIERSCHWAMMERLGULASCH.SONNENBLUMENKERNKNÖDEL 38

Menu card for Mostviertler Feldversuche. Includes a table with categories: VOM FELD, AUF DEN, TELLER. The menu lists various dishes like Tatar von Eierschwammerl, Geeiste Gurkenkaltschale, and Petzenkirchner Marillenkuchen, along with prices and descriptions.

MOSTVIERTLER FELDVERSUCHE: Ein kulinarisches Experiment
Wer sich entwickeln will weiß, dass man dafür ein Risiko eingehen muss.
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.
www.feldversuche.at
Ihr Gastgeber *gem. § 3 Abs 2 Allergeninformationsverordnung, BGBl. II Nr. 175/2014

Das Wirt'shaus für Z'haus im Glas