

UNSERE GENUSSKARTE

BROT & SCHMALZ! GOTT ERHALTS!

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

VORSPEISEN

VEGANES ROTE RÜBEN TATAR
SESAM.BLUTORANGEN.MISOEIS 15

GEBEIZTER NEUBRUCKER SAIBLING
KÜRBIS.QUITTE.HONIGBROT 18

GÄNSELEBER PRALINE
SELLERIECREME.KIRSCHSORBET 18

GRAMMELKNÖDERL
ZWETSCHKEN.CHILI.KRAUT.BRATENSAFT'L.SELCHSPECK 13/20

BEEF TATAR VOM MOSTVIERTLER RIND
SENFKAVIAR.HAUBIS RÖMERBROT. BRAUNE BUTTER 18

CARPACCIO NACH ART DES HAUSES
RINDERFILET MIT SCHWEINERÜCKEN & GRÜNEM SPECK GEROLLT
EINGELEGT EIER SCHWAMMERL. FRISCHER PARMESAN 18

LÖFFELGERICHTE

RINDSUPPE MIT FRITTATEN
MILZSCHNITTEN ODER LEBERKNÖDEL 5,9

KLARE SELLERIEKRAFTSUPPE
WURZELGEMÜSE.TOPFENNOCKERL 8,5

ROTE RÜBEN.APFELSCHAUMSUPPE
SCHOFKASSTRUDEL 9,5

FLEISCHLOSE GERICHTE

BELUGA LINSEN & TOPAZ APFEL
FLOWER SPROUTS.TOPFEN SERVIETTENSCHNITTE 22

VEGANER KNUSPRIGER SALZSELLERIE
SCHWARZWURZEL.BLUTORANGE.HASELNUSS 24

ROTE RÜBEN EINKORNRISOTTO
KOHLGEMÜSE 24

UNSERE FISCHSCHMANKERL

ZANDERFILET NATUR GEBRATEN
ROTE RÜBEN.EINKORN.KOHLGEMÜSE 26

NEUBRUCKER LACHSFORELLENFILET
KERBELKNOLLE.SANDDORN.TOPFENTASCHERL 30

Öffnungszeiten: Kein Ruhetag!
Montag bis Samstag 9 – 23 Uhr
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!



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

WIENER SCHNITZEL PETERSILIENERDÄPFEL.SALATTELLER
VOM SCHWEIN 18,5
AUS DER PFANNE.IM SCHWEINESCHMALZ GEBACKEN
DAS ORIGINAL VOM KALB 30
AUS DER PFANNE.IM BUTTERSCHMALZ GEBACKEN

HAUSGEMACHTES RINDSGULASCH
„Bestes Gulasch der NÖ Wirtshauskultur“
SERVIETTENKNÖDEL KL. 16 / 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

WALDVIERTLER BAUERNENTE
(Lahmer Kollnitz Waldviertel)
ERDÄPFELKNÖDEL.ROTKRAUT.PREISELBEERAPFEL 38

REHFILET ROSA GEBRATEN
VON DEN PETZENKIRCHNER/BERGLANDER WÄLDERN
SALZSELLERIE.KOHLSPROSSEN.VOGELBEEREN.MARONIERDÄPFEL 42

GESCHMORTES DUROC SCHWEINEBACKERL
2ERLEI VON DER URKAROTTE.GRAMMEL.GRIESSROULADE 24

BEIRIED VOM MOSTVIERTLER WEIDERIND
BELUGA LINSEN & TOPAZ APFEL
FLOWER SPROUTS.TOPFEN SERVIETTENSCHNITTE 36

Table with 4 columns: VOM FELD, AUF DEN, TELLER. and a Mostviertler Feldversuche section. It lists various dishes like GEBEIZTER NEUBRUCKER SAIBLING, ROTE RÜBEN.APFELSCHAUMSUPPE, NEUBRUCKER LACHSFORELLENFILET, GESCHMORTES DUROC SCHWEINEBACKERL, and BRATAPFEL-TIRA MI SU with their respective 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.

Das Wirt'shaus für Z'haus im Glas