

UNSERE.GENUSSKARTE

BROT & SCHMALZ! GOTT ERHALTS!

AUF WUNSCH EIN MOSTVIERTLER GEDECK
MOSTVIERTLER SPEZEREIEN BAUERNBROT.JOURGEBÄCK 4,9

VORSPEISEN

HERINGSALAT NACH ART DES HAUSES 11

CEVICE VON DER NEUBRUCKER LACHSFORELLE
SÜSSERDÄPFEL.SCHWARZER SESAM.LOREANDER 16

„MOSTELLO FORELLO“
MILCHKALBSFILET.NEUBRUCKER RÄUCHERFISCHCREME 16

JACOBSMUSCHEL & ENTEN.TEIGTASCHERL
OFEN GEBRATENE KAROTTEN.BLUTORANGEN 19

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

CARPACCIO NACH ART DES HAUSES
RINDERFILET MIT SCHWEINERÜCKEN & GRÜNEM SPECK GEROLLT
EINGELEGTE EIERSCHWAMMERL. FRISCHER PARMESAN 16

LÖFFELGERICHTE

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

KLARE SELLERIEKRAFTSUPPE MIT APFEL.NUSS.SCHÖBERL 5,9

SÜSSERDÄPFELSCHAUMSUPPE
INGWER.GARNELE 8,5

SUPPENTOPF VON EDELFISCHEN
MIT ZWIEBELKUCHEN 9,9

FLEISCHLOSE GERICHTE

ROTE RÜBEN ROGGENTASCHERL
SCHWARZWURZEL.TOPAZAPFEL.KREN 20

SAFRAN.FENCHEL.EINKORNRISSOTTO
GRÜNE BOHNEN.JUNGLAUCH 19

UNSERE KLASSIKER

HAUSGEMACHTES RINDSGULASCH
„Bestes Gulasch der NÖ Wirtshauskultur“
SERVIETTENKNÖDEL KL. 14 / GR. 18

KALBSRAHMBEUSCHERL NACH ART DES HAUSES
Fein geschnittene Lunge mit Gemüsestreifen
MIT SEMMELKNÖDEL KL. 14 / GR. 18

WIENER SCHNITZEL PETERSILIENERDÄPFEL.SALATTELLER
VOM SCHWEIN 17

AUS DER PFANNE.IM SCHWEINESCHMALZ GEBACKEN
DAS ORIGINAL VOM KALB 28

AUS DER PFANNE.IM BUTTERSCHMALZ GEBACKEN
ZWIEBELROSTBRATEN „Papas Lieblingsspeise“
VON DER BEIRIED. BRATERDÄPFEL.SENFGURKE 28

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!

UNSERE FISCHSCHMANKERL

ZANDERFILET & ROTE RÜBEN
BELUGALINSEN.ERDÄPFELNOCKERL 24

NEUBRUCKER BACHSAIBLINGSFILET
SAFRAN.FENCHEL.EINKORN.GRÜNE BOHNEN.JUNGLAUCH 29

NEUBRUCKER LACHSFORELLE
GELBE RÜBEN.BLATTPINAT.FRISCHKÄSETASCHERL 29

WOLFSBARSCH SALTIMBOCCA
CREMIGE POLENTA.ORANGENBUTTER VINAIGRETTE 27

GEBRATENE SCAMPI
IN MUSCHELCURRY.PAK CHOI.KOREANDER.WURZELGEMÜSE
JUNGLAUCH.BUTTERREIS 30

WALDVIERTLER KARPFFENFILET GEBACKEN
SCHNITTLAUCHSAUCE. ERDÄPFEL – VOGERLSALAT 19,5

Mostviertler

**Feld
versuche**
Menü Mostviertel

AMA
**GENUSS
REGION**
GASTRONOMIE

„MOSTELLO FORELLO“
MILCHKALBSFILET.NEUBRUCKER RÄUCHERFISCHCREME
22^{er} G' mischter Satz WG Schmuckenschlager Klosterneuburg

SUPPENTOPF VON EDELFISCHEN
MIT ZWIEBELKUCHEN

JACOBSMUSCHEL & ENTEN.TEIGTASCHERL
OFEN GEBRATENE KAROTTEN.BLUTORANGEN
22^{er} Weibburgunder WG. Pichler-Krutzler Loiben

NEUBRUCKER BACHSAIBLINGSFILET
SAFRAN.FENCHEL.EINKORN.GRÜNE BOHNEN.JUNGLAUCH
22^{er} Roter Veltliner WG. Stefan Bauer

„PASSIONSFRUCHT TARTE“
HASELNUSS.HIMBEERE.PRICKELNDE SCHOLOLADE

4 Gang Fischmenü OHNE JACOBSMUSCHEL 65
5 Gang FISCHMENÜPREIS € 78
Menü mit Weinfolge & einer 0,33 Flasche Vöslauer ohne – mild oder prickelnd

4 Gang Wein & Wasser € 15
5 GANG WEIN & WASSER 21

Tradition ist nicht die Anbetung der Asche,
sondern die Weitergabe des Feuers.“
(Jean Jaurés, 1910)



Landgasthof Bärenwirt auch zum Mitnehmen! Das Wirt'shaus für Z'haus im Glas