UNSERE GENUSSKARTE

BROT & SCHMALZ! GOTT ERHALTS!

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

VORSPEISEN

VEGANE **ROTE RÜBENTASCHERL**
VEGANER RICOTTA.FEIGEN.APFEL.FENCHELSALAT.INGWEREIS 16

RÄUCHERFORELLE & SCHWARZWURZEL
SCHWARZERRADI.SANDDORN 18

GÄNSELEBER PILZ
QUITTENCONFIT.VOGELKIRSCHE.BROTERDE 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

KLARE SELLERIEKRAFTSUPPE
WURZELGEMÜSE.TOPFENNOCKERL 8,5

KREN SCHAUMSUPPE
SAUERRAHM.ROTE RÜBEN 9,5

FLEISCHLOSE GERICHTE

VEGANER **SÜSSERDÄPFEL GNOCCI**
MARONI.GRANATAPFEL.SHITAKE PILZE 24

ROTE RÜBEN EINKORNRISOTTO
KOHLGEMÜSE 24

UNSERE FISCHSCHMANKERL

ZANDERFILET NATUR GEBRATEN
ROTE RÜBEN.EINKORN.KOHLGEMÜSE 26

NEUBRUCKER LACHSFORELLENFILET
KERBELKNOLLE.SANDDORN.TOPFENTASCHERL 30

UNSERE WINTER KLASSIKER

WALDVIERTLER SAUMAISEN
RÖSTERDÄPFEL.SAUERKRAUT 19

SZEGEDINER KRAUTFLEISCH
SALZERDÄPFEL.SAUERRAHM 19

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!

AMA GENUSS REGION GASTRONOMIE
Gault&Millau
Wirtshaus kultur NIEDERÖSTERREICH

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
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

ALT WIENER BACKFLEISCH
ERDÄPFEL.VOGERLSALAT.SCHNITTLAUCHSAUCE 30

REHFILET ROSA GEBRATEN
VON DEN PETZENKIRCHNER/BERGLANDER WÄLDERN
SALZSELLERIE.KOHLSPROSSEN.VOGELBEEREN.MARONIERDÄPFEL 43

GESCHMORTES DUROC SCHWEINEBACKERL
2ERLEI VON DER URKAROTTE.GRAMMEL.GRIESSROULADE 25

BEIRIED VOM MOSTVIERTLER WEIDERIND
TOPINAMPUR. HOLLERBEEREN.MARCHFELDER ARTISCHOCKEN 36

GÄNSELEBER PILZ
QUITTENCONFIT.VOGELKIRSCHE.BROTERDE
MOSTELLO JOSEF FARTHOFER SÜSS**
INNOVATIVE KOMPOSITION AUS BIRNENWEIN UND DESTILLAT VON

KRENSCHAUMSUPPE
SAUERRAHM.ROTE RÜBEN

NEUBRUCKER LACHSFORELLENFILET
KERBELKNOLLE.SANDDORN.TOPFENTASCHERL
23er GRÜNER VELTLINER „VOM STEIN"
WEINGUT LUDWIG NEUMAYER
ODER

GESCHMORTES DUROC SCHWEINEBACKERL
KAROTTENVIELFALT.GRAMMEL.GRIESSROULADE
20er ST.LAURENT WG HEINRICH

BRATAPFEL-TIRA MI SU
MARZIPAN.GLÜHMOSTSORBET

MENÜPREIS 4 Gang 65
Weinfolge &Vöslauer Mineralwasser 0,33 ohne – mild oder prickelnd 19
MENÜPREIS 5 Gang 82
Weinfolge &Vöslauer Mineralwasser 0,33 ohn82– mild oder prickelnd 25

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

Das Wirt´shaus für Z´haus im Glas