

UNSERE GENUSSKARTE

BROT & SCHMALZ! GOTT ERHALTS!

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

VORSPEISEN

NEUBRUCKER FORELLE „IN SAOR“
FENCHEL.RAPS MAJO.FORELLENKAVIAR 18

VEGANER MISO KOHLRABI
RICOTTA.KRÄUTERSALAT.SOJA JOGHURT 14

BLUNZ'NTASCHERL
RÄUCHERFISCHSCHAUM.SAUERKRAUT 14 / 22

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

CARPACCIO NACH ART DES HAUSES
RINDERFILET MIT SCHWEINERÜCKEN & GRÜNEM SPECK GEROLLT
EINGELEGT EIER SCHWAMMERL.FRISCHER PARMESAN 19

LÖFFELGERICHTE

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

KLARE SELLERIESKRAFTSUPPE
GEMÜSE.TOPFENNOCKERL 8,5

BÄRLAUCH.SCHAUMSUPPE
SCHOFKASKUCHEN 9,5

FLEISCHLOSE GERICHTE

GEBRATENER LANGEDER SCHOFKAS'
FRÜHLINGSGEMÜSE.SONNENBLUMENKERNE 24

FRISCHKÄSETASCHERL
JUNGER SPINAT.KOHLRABI 22
AUF WUNSCH MIT FLUSSKREBSERL 30

BÄRLAUCH EINKORNRISOTTO
GEPICKELTE RADIESCHEN 24

UNSERE FISCHSCHMANKERL

ZANDERFILET NATUR GEBRATEN
BÄRLAUCH EINKORNRISOTTO.GEPICKELTE RADIESCHEN 26

NEUBRUCKER LACHSFORELLENFILET
GERÖSTETE KARFIOLCREME.GEBEIZTER DOTTER.ERDÄPFELNOCKERL 30

Öffnungszeiten:

Kein Ruhetag!
Montag bis Samstag 9 – 23 Uhr
Küche durchgehend von 11- 21 Uhr
Sonntag 9 – 11 Uhr
Frühstück & Fröhschoppen
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

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 26
WILDER BROKKOLI.GERÜHRTE POLENTA.SHIITAKI PILZE.SAFRAN NAGE

GESCHMORTE KALBSSCHULTER 28
GRAUMOHNKUCHEN.PASTINAKE.QUITTE

BEIRIED VOM MOSTVIERTLER WEIDERIND 37
BÄRLAUCH.ERDÄPFEL GNOCCHI.KRÄUTERSEITLINGE.TROPEA ZWIEBEL

	VOM FELD	AUF DEN	TELLER.
Mostviertel		ALS MENÜ:	
Mostviertler Feldversuche		ALS MENÜ:	

↓

NEUBRUCKER FORELLE „IN SAOR“
FENCHEL.RAPS MAJO.FORELLENKAVIAR
24^{ER} SAUVIGNON BLANC LUDWIG NEUMAYER INZERSDORF

BÄRLAUCH.SCHAUMSUPPE
SCHOFKASKUCHEN

NEUBRUCKER LACHSFORELLENFILET
GERÖSTETE KARFIOLCREME.GEBEIZTER DOTTER.ERDÄPFELNOCKERL
24^{ER} WEISSBURGUNDER MARKUS HUBER REICHERSDORF
ODER

GESCHMORTE KALBSSCHULTER
GRAUMOHNKUCHEN.PASTINAKE L
18^{ER} RIESLING GRANBARREL-1000 EIMER BERG - DOMÄNE WACHAU

DUNKLE ZOTTER SCHOKOLADE
GRANATAPFEL.DUFTROSE

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

MENÜPREIS 5 Gang 82
Weinfolge & Vöslauer Mineralwasser 0,33 ohne - 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

Landgasthof Bärenwirt auch zum Mitnehmen!

Das Wirtshaus für Z'haus im Glas