

# UNSERE GENUSSKARTE

## BROT & SCHMALZ! GOTT ERHALTS!

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

5

## VORSPEISEN

**CEVICE VON DER LACHSFORELLE**

SÜSSERDÄPFEL.BRUNNENKRESSECREME. HASELNUSS

18

**MOSTVIERTLER SPARGEL (LEHNER HAAG)**

MIT POSCHIERTEM EI.GERSTEN MISO. SEIRINGER BIO RAPS

18

**MOSTVIERTLER SPARGEL (LEHNER HAAG)**

VEGAN MIT RICOTTA

18

**BEEF TARTARE** VOM MOSTVIERTLER RIND

SENFKAVIAR.TOAST. 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 SELLERIESKRAFTSUPPE**

GEMÜSE.TOPFENNOCKERL

8

**BÄRLAUCH.SCHAUMSUPPE**

FRISCHKÄSE

9,5

## FLEISCHLOSE GERICHTE

**MOSTVIERTLER SPARGEL (LEHNER HAAG)**

SC.HOLLANDAISE.WIESENEDER ERDÄPFEL.MOSER BEINSCHINKEN

28

**MOSTVIERTLER SPARGEL (LEHNER HAAG)**

LANGEDER SCHOFKAS.TOPAZAPFEL.NUSSLANDNUSS

28

VEGANE **FEINE BANDNUDELN**

BÄRLAUCH.SAUBOHNNEN.KOHLRABI.GEPICKELTE RADISCHEN

22

## UNSERE FISCHSCHMANKERL

**ZANDERFILET NATUR GEBRATEN**

SEIRINGER RAPSÖL.LIMETTENSAUCE.GEPICKELTE RADIESCHEN  
WILDER BROKKOLI.POLENTASCHNITTE

25

**NEUBRUCKER LACHSFORELLENFILET**

FRISCHKÄSETASCHERL.BLATTPINAT.GELBE RÜBE

29

**WEISSES WALLERFILET**

BÄRLAUCH.EINKORN.JUNGLAUCH.ROTE RÜBE.GERÖSTETE HEFE

29

## Öffnungszeiten:

**Kein Ruhetag!**

**Montag bis Samstag 9 – 23 Uhr**

**Küche durchgehend von 11- 21 Uhr**

**Sonntag 9 – 11 Uhr**

**Frühstück & Frührschoppen**

**Feiertage variabel**



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



**Gault & Millau**



**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

**DAS ORIGINAL VOM KALB**

AUS DER PFANNE.IM BUTTERSCHMALZ GEBACKEN

29,5

**HAUSGEMACHTES RINDSGULASCH**

„Bestes Gulasch der NÖ Wirtshauskultur“

SERVETTENKNÖDEL

KL. 16 / GR. 19

**KALBSRAHMBEUSCHERL** NACH ART DES HAUSES

Fein geschnittene Lunge mit Gemüsestreifen

MIT SEMMELKNÖDEL

KL. 16 / GR. 19

**ZWIEBELROSTBRATEN** „Papas Lieblingsspeise“

GEDÜNSTET VON DER BEIRIED. BRATERDÄPFEL.SENFGURKE

29,5

## UNSERE SCHMANKERL

**GEBACKENES KITZL (GARTNER WOHLFAHRTSBRUNN)**

ERDÄPFEL-VOGERLSALAT.SCHNITTLAUCHSUCE

30

**GEBRATENE HÜHNERBRUST (SCHAUMI HAAG)**

BRENNNESSELSPINAT.TOPFEN.GRIESSKNÖDEL.FRÜHLINGSGEMÜSE

26

**GESCHMORTES HAX´L**

VOM NIEDERÖSTERREICH LAMM

KRÄUTERPÜREE.TROPEAZWIEBEL.ZWETSCHKE

29

**BEIRIED VOM MOSTVIERTLER WEIDERIND**

BÄRLAUCHGNOCCI.ROTES ZWIEBELKONFIT.PETERSILIENWURZEL

36

## Mostviertler

### Feldversuche

Menü

Mostviertler

**MOSTVIERTLER SPARGEL (LEHNER HAAG)**

MIT POSCHIERTEM EI.GERSTEN MISO. SEIRINGER BIO RAPS

23<sup>er</sup> G´MISCHTER SATZ „GIESS“ NEUMAYER INZERSDORF

**BÄRLAUCH.SCHAUMSUPPE**

FRISCHKÄSE

**NEUBRUCKER LACHSFORELLENFILET**

FRISCHKÄSETASCHERL.BLATTPINAT.GELBE RÜBE

23<sup>er</sup> WEISSBURGUNDER NEUMAYER INZERSDORF

ODER

**GEBACKENES KITZL (GARTNER WOHLFAHRTSBRUNN)**

ERDÄPFEL-VOGERLSALAT.SCHNITTLAUCHSUCE

23<sup>er</sup> GRÜNER VELTLINER ALTE SETZEN HUBER REICHERSDORF

**RHABARBER.TARTE**

RHABARBERCREME.EINEGLEGETER RHABARBER.MILCHSTRUDELEIS

**MENÜPREIS 4 Gang 62**

Weinfolge & Vöslauer Mineralwasser 0,33 ohne – mild oder prickelnd 17

**MENÜPREIS 5 Gang 79**

Weinfolge & Vöslauer Mineralwasser 0,33 ohne – mild oder prickelnd 23

**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](http://www.feldversuche.at)

**Landgasthof Bärenwirt auch zum Mitnehmen!**

**Das Wirt´shaus für Z´haus im Glas**