

# UNSERE.GENUSSKARTE

## BROT & SCHMALZ! GOTT ERHALTS!

**AUF WUNSCH EIN MOSTVIERTLER GEDECK**  
BAUERNBROT.MOSTVIERTLER SPECK.DIVERSE AUFSTRICHE 4,9

## VORSPEISEN

**FRÜHLINGSSALAT**  
LEHNER SPARGEL & ERDBEEREN.MISO 16

**POSCHIERTES EI**  
BRENNNESSELSPINAT.MOSBERGER SCHWAMMERL.WILDER REIS 16

**GEBEIZTE NEUBRUCKER LACHSFORELLE**  
BÄRLAUCHCREME.RHABARBER.FORELLENKAVIAR 16

**BEEF TARTARE** VOM MOSTVIERTLER RIND  
SENFKAVIAR.TOAST. BRAUNE BUTTER 17

**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 GEMÜSESUPPE** MIT DINKEL.GRIESS.NOCKERL 7,9

**SPARGELCREMESUPPE**  
MIT KRÄUTER.TOPFENKNÖDEL 8,9

## FLEISCHLOSE GERICHTE

**MS 1**  
**MOSTVIERTLER SPARGEL & LANGEDER SCHOFKAS'**  
TOPAZAPFEL.NUSSBRÖSEL 26

**MS 2**  
**MOSTVIERTLER SPARGEL „KLASSISCH“**  
SC. HOLLANDAISE.PETERSILIENNERDÄPFEL.MOSER BEINSCHINKEN 26

**BRENNNESSEL.SCHLUTZKRAPPEN**  
MOSBERGER SCHWAMMERL.GEPICKELTE RADIESCHEN 20

## UNSERE FISCHSCHMANKERL

**ZANDERFILET NATUR GEBRATEN**  
LEHNER SPARGEL.EINKORN.RISOTTO.GEPICKELTE RADIESCHEN 24

**NEUBRUCKER LACHSFORELLENFILET** 29  
SPARGEL.HOLLANDAISE.SCHMORZWIEBEL.RHABARBERBÄRLAUCHSUD

### 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!**



**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

**Landgasthof Bärenwirt auch zum Mitnehmen!**

## UNSERE KLASSIKER

**HAUSGEMACHTES RINDSGULASCH**  
„Bestes Gulasch der NÖ Wirtshauskultur“  
SERVIETTENKNÖDEL KL. 15 / GR. 18

**KALBSRAHMBEUSCHERL** NACH ART DES HAUSES  
*Fein geschnittene Lunge mit Gemüsestreifen*  
MIT SEMMELKNÖDEL KL. 15 / 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

## UNSERE SCHMANKERL

**GEBRATENE LANDHENDLBRUST (SCHAUMI HAAG)**  
ERBSEN.KOHLRABI.KNUSPRIGE POLENTA 24

**GESCHMORTE BACKERL VOM DUROC SCHWEIN** 26  
BRENNNESSELSCHLUTZKRAPPEN.MOSBERGER SCHWAMMERL.SCHOFKAS

**RAGOUT VOM MAIBOCK**  
BRIOCHESCHNITTE.GRÜNER LEHNER SPARGEL.MOSBERGER PILZE 26

**BEIRIED VOM MOSTVIERTLER WEIDERIND**  
LEHNER SPARGEL.SC. HOLLANDAISE.BRATERDÄPFEL 35

### Mostviertler

## Feldversuche

Menü

Mostviertel

### FRÜHLINGSSALAT

LEHNER SPARGEL & ERDBEEREN.MISO

22<sup>er</sup> GELBER MUSKATELLER WEINGUT JÄGER WEISSENKIRCHEN

### SPARGELCREMESUPPE

MIT KRÄUTER.TOPFENKNÖDEL

### NEUBRUCKER LACHSFORELLE

SPARGEL.HOLLANDAISE.SCHMORZWIEBEL.RHABARBERBÄRLAUCHSUD

22<sup>er</sup> SAUVIGNON BLANC WINZER KREMS

ODER

### GESCHMORTE BACKERL VOM DUROC SCHWEIN

BRENNNESSELSCHLUTZKRAPPEN.MOSBERGER SCHWAMMERL.SCHOFKAS

22<sup>er</sup> ROTES VELTLINER LETH WAGRAM

### WEISSE ZOTTER SCHOKOLADE

LEHNER ERDBEEREN.RHABARBER

MENÜPREIS € 59

Weinfolge & einer 0,33 Flasche Vöslauer ohne – mild oder prickelnd

Weinfolge & Vöslauer Mineralwasser € 16

**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)

**Das Wirt'shaus für Z'haus im Glas**