

UNSERE GENUSSKARTE

BROT & SCHMALZ! GOTT ERHALTS!

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

VORSPEISEN

SPITZKRAUT.HASELNUSS.
GERÄUCHERTE ENTENBRUST 16

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

BLUNZN.TASCHERL
SAUERKRAUT.RÄUCHERFISCH.KRENSCHAUM 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 SELLERIEKRAFTSUPPE
WURZELGEMÜSE.TOPFENNOCKERL 8,5

KREN SCHAUMSUPPE
SAUERRAHM.ROTE RÜBEN 9,5

FLEISCHLOSE GERICHTE

VEGANER SÜSSERDÄPFEL GNOCCHI
MARONI.GRANATAPFEL.SHIITAKE PILZE 24

TOPFEN.TEIGTASCHERL
CHINAKOHL.SHIITAKEPILZE.GRANATAPFEL 24

EINKORNRISOTTO.MOHN
WILDER BROKKOLI 24

UNSERE FISCHSCHMANKERL

ZANDERFILET NATUR GEBRATEN
TOPINAMBUR.QUITTE.HASELNUSS 26

NEUBRUCKER LACHSFORELLENFILET
EINKORN.MOHN.WILDER BROKKOLI.SENFCREME 30

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!



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

WALDVIERTLER SAUMAISEN
RÖSTERDÄPFEL.SAUERKRAUT 19

SZEGEDINER KRAUTFLEISCH
SALZERDÄPFEL.SAUERRAHM 19

WIENER SCHNITZEL PETERSILIENERDÄPFEL.SALATTELLER
VOM SCHWEIN 18,5
AUS DER PFANNE.IM SCHWEINESCHMALZ GEBACKEN
DAS ORIGINAL VOM KALB 30
AUS DER PFANNE.IM BUTTERSCHMALZ GEBACKEN

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

MAISHENDLBRUST GEBRATEN
GRIESSKNÖDEL.KARFIOL.PAK CHOI.NUSSLANDNUSS 26

ALT WIENER BACKFLEISCH
ERDÄPFEL.VOGERLSALAT.SCHNITTLAUCHSAUCE 30

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

BEIRIED VOM MOSTVIERTLER WEIDERIND
TOPFENTASCHERL.CHINAKOHL.SHITAKYPILZE 36

Table with 4 columns: , VOM FELD, AUF DEN, TELLER.
Row 1: Mostviertler, , ,
Row 2: Mostviertler Feldversuche, , ALS MENÜ:,
Below table: SPITZKRAUT.HASELNUSS. GERÄUCHERTE ENTENBRUST
24er SAUVIGNON BLANC „GIESS“ LUDWIG NEUMAYER INZERSDORF
KREN SCHAUMSUPPE SAUERRAHM.ROTE RÜBEN
NEUBRUCKER LACHSFORELLENFILET EINKORN.MOHN.WILDER BROKKOLI.SENFCREME
24er GRÜNER VELTLINER „OBERE STEIGEN“ M. HUBER REICHERSDORF ODER
MAISHENDLBRUST GEBRATEN GRIESSKNÖDEL.KARFIOL.PAK CHOI.NUSSLANDNUSS
22er RIESLING „IN DER WAND“ PICHLER-KRUTZLER LOIBEN
HIMBEER.ROSE SEKT ESPUMA WEISSE SCHOKOLADE.KOKOS.KLEE
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.
Eine Region feiert das Experiment
www.feldversuche.at