

UNSERE APERITIFEMPFEHLUNGEN

SCHÜLLER GIN Nr.5 & CALAMANSI	6,5
ROSE SEKT UNDHOF SALOMON	5,8
SEKT „PAMPELMUSE“	5,8
MOSTVIERTLER BIRNENSCHAUMWEIN BRUT Distelberger Toni Gigerreith	5
HAUS ÖSTERREICH RIESLINGSEKT pur oder mit Holunderblütensaft'l oder Dirndlsaft'l	5
MOSTELLO „MOSTVIERTLER PORT“ innovative Komposition aus Birnenwein und Destillat von Josef Farthofer TROCKEN oder SÜSS 1/16ltr.	5,5
WERMUTLICH ROT mit Tonic	6,5
BÄRENCOLA mit Limette <i>alkoholfrei</i>	3,5
MARILLEN-ROSMARIN SHRUB mit Soda <i>alkoholfrei</i> MIT SEKT	3,5 5,5





VORSPEISEN

PARADEISER.ARTISCHOCKE.MOSTVIERTLER FETA Schofkas vom Langeder Bauer.Physalis.Sonnenblumenkerne	9
GEBRATENES EIER SCHWAMMERL TATARE POSCHIERTES EI Kräuteröl.Sauerrahmeis	15
GERÄUCHERTE „NEUBRUCKER“ FORELLE Gurkengelee.Senfsaat	15
BEEF TARTARE vom Mostviertler Rind Toast, Butter	14
CARPACCIO NACH ART DES HAUSES Rinderfilet mit Schweinerücken & grünem Speck gerollt, mit eingelegten Eierschwammerln, frischer Parmesan	14

LÖFFELGERICHTE

RINDSUPPE mit Frittaten, Milzschnitten oder Leberknödel	4,4
KLARE PARADEISERSUPPE mit Basilikum.Topfen.Knödel	6,9
STEINPILZRAHMSUPPE gebackener Steinpilz	6,9

FLEISCHLOSE GERICHTE

EIER SCHWAMMERLGULASCH Spinatknödel.Sonnenblumenkerne	20
GEBRATENER MOSTVIERTLER „FETA“ SCHOFKAS´ VOM LANGEDER BAUERN Pikantes Sommergemüse	16
STEINPILZE zubereitet nach Ihren Wunsch	25
 gebacken.Petersilienerdäpfel..Sc.Tartare.Blattsalat	
 In Rahmsauce mit Serviettenknödel	
 geröstet mit Ei.Petersilienerdäpfel.Blattsalat	
 mit Nudeln	

AUS DEM WASSER

ZANDERFILET NATUR GEBRATEN Eierschwammerl-Einkornrisotto.Junglauch.Sonnenblumenkerne	19,5
NEUBRUCKER LACHSFORELLENFILET Erdäpfel-Pfirsichgröstl.Kapern.Mangold.Melone	25

Öffnungszeiten: **Kein Ruhetag!**
Montag bis Samstag 9 – 23 Uhr
Küche durchgehend von 11- 21Uhr
Sonntag & Feiertag 9 – 15 Uhr
Küche 11 – 14Uhr30

UNSERE KLASSIKER

HAUSGEMACHTES RINDSGULASCH Serviettenknödel	kl. 11 / gr. 15
KALBSRAHMBEUSCHERL nach Art des Hauses Semmelknödel	kl. 11 / gr. 15
WIENER SCHNITZEL Petersilienerdäpfel, Salatteller VOM SCHWEIN aus der Pfanne im Schweineschmalz gebacken	14,5
Das Original VOM KALB aus der Pfanne im Butterschmalz gebacken	22
ZWIEBELROSTBRATEN von der Beiried Braterdäpfel, Senfgurke	22

UNSERE WOCHENSCHMANKERL

MAISHENDLBRUST Paradeiserpolenta.Zucchini.Frischkäse	19
BEIRIEDSCHNITTE VOM MOSTVIERTLER WEIDERIND Eierschwammerlgulasch.Spinatknödel.Sonnenblumenkerne	28
REHFILET ROSA GEBRATEN Steinpilze.Kräuterservietzenschnitte.Kriecherl	35

Mostviertler

Feld versuche

Menü

Mostviertel

PARADEISER.ARTISCHOCKE.MOSTVIERTLER FETA
VOM LANGEDER BAUERN

19^{er} ROSE´MARKUS HÜBER REICHERSDORF

STEINPILZRAHMSUPPE
GEBACKENER STEINPILZ

NEUBRUCKER LACHSFORELLENFILET GEBRATEN
ERDÄPFEL-PFIRSICHGRÖSTL.KAPERN.MANGOLD.MELONE

18^{er} SAUVIGNON BLANC DIREDER WAGRAM

ODER

BEIRIEDSCHNITTE ROSA GEBRATEN
EIER SCHWAMMERLGULASCH.SPINATKNÖDERL.SONNEBLUMENKERNE

18^{er} RÖTER VELTLINER KOLKMANN WAGRAM

WEISSES SCHOKOMOUSSE.GURKENG RATINEE
ZITRONENVERBENE.MANDELKUCHEN

MENÜPREIS € 45,--

Menü mit Weinfolge & einer 0,33 Flasche Vöslauer ohne – mild oder prickelnd
Menü – Wein & Wasser € 55,--



BIER SPEZIALITÄTEN



WIESELBURGER SPEZIAL - fein gehopft voller Geschmack	0,3 ltr. 3,6
WIESELBURGER ZWICKL NATURTRÜB ungefiltert – kohlen säurearm - würzig	0,3 ltr. 3,9
WIESELBURGER SCHWARZBIER in der Bügelflasche Pure Leidenschaft in Schwarz	0,5 ltr. 4,6
GÖSSER NATURGOLD (alkoholfreies Bier) voller Biergenuss ohne Alkohol	0,3ltr. 3,6
EDELWEISS ALKOHOLFREIES WEIZENBIER (alkoholfreies Bier) voller Biergenuss ohne Alkohol	0,5ltr. 4,6
HÖLZL WEIZEN Kleine Wieselburger Privatbrauerei . Ein klassisch bayrisches Weizenbier mit dem typisch fruchtigen Aroma einer obergärigen Hefe. Vom Hopfen nur leicht geküsst, wie man es bei einem Weizen liebt. 0,3ltr. 4,2	



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

Landgasthof Bärenwirt auch zum Mitnehmen! Das Wirt´shaus für Z´haus im Glas