

Mostviertler

Feldversuche

Menü

Mostviertel

„BAUERNGARTEN“

LANGEDER SCHOFKAS. ROTE RÜBE. BLATTLKRAPPEN. PILZERDE
19^{er} G' MISCHTER SATZ WEINGUT SCHMUCKENSCHLAGER

KÜRBISCREMESUPPE
KÜRBISAROMATEN. KÜRBISKUCHEN

NEUBRUCKER LACHSFORELLENFILET GEBRATEN
TOPINAMBUR. MARCHFELDER ZWIEBEL. QUITTE
19^{er} SAUVIGNON BLANC - WEINGUT MARKUS HUBER REICHERSDORF
ODER

GESCHMORTER REHSCHLÖGL
BRIOCHEKNÖDERL. BROMBEEREN. PILZE
18^{er} BLAUFRÄNKISCH - WEINGUT KOLFOK NECKENMARKT

„NUSSACKER“

SCHOKOLADE. WALNUSS. MARILLE. BUTTERMILCHEIS

MENÜPREIS € 47,-

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

Menü – Wein & Wasser € 59,-



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



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

Lieber Gast!

Gerne servieren wir Ihnen Leitungswasser. Wir bitten um Verständnis, dass wir für dieses Service einen geringen Kostenersatz in Rechnung stellen. Dieser dient als Beitrag zur Abdeckung von Personalaufwand, Energie- und sonstigen Betriebskosten Ihres Wirtes.