

Mostviertler

# Feldversuche

Menü

Mostviertel

PARFAIT VON DER WEIDEGANSL.LEBER

SAUERKIRSCHEN.KAKAOERDE.BUTTERMILCHPERLEN.BRIOCHE  
18<sup>er</sup> „DIE HIRSCHIN“ RIESLING SÜSS WEIGUT HIRSCH KAMMERN

ROTE RÜBEN.SCHAUMSUPPE

GEBACKENER APFELKREN.EINKORN

ZANDERFILET NATUR . ROTE RÜBEN.GNOCCHI

BUTTERSALBEI.KREN.GESCHMORTE ROTE RÜBEN.MOOSBERGER PILZE

18<sup>er</sup> GRÜNER VELTLINER RIED GEBLING - MOSER ROHRENDORF

ODER

BEIRIEDSCHNITTE ROSA GEBRATEN

BELUGA LINSEN.SCHWARZWURZEL.TOPAZAPFEL.ERDÄPFELKUCHEN

11<sup>er</sup> BLAUFRÄNKISCH DÜRRRAU - WEINGUT MAYRHOFER HORITSCHON

„BIENENSTICH“

WEISSES SCHOKOLADE.MOUSSE HONIGBIRNE.BRIOCHEEIS

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](http://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.**