

Mostviertler

Feldversuche

Menü

Mostviertel

ALTE PARADEISER SORTEN NUSSLANDNUSS

.LANGEDER SCHOFKAS´.BASILIKUM`

21^{er} Rosé „Rosalie“ Weingut Ott Feuersbrunn

SPARGELSCHAUMSUPPE

KERBEL.TOPFENKNÖDEL

NEUBRUCKER BACHSAIBLINGSFILET

FENCHEL.ZITRONENMARMELADE.PAK CHOI. JOGHURT.NÜSSE

20^{er} Weissburgunder vom Löss Kolkmann Wagram

ODER

GESCHMORTER SCHLÖGL VOM MAIBOCK

BRIOCHEKNÖDERL.MOSBERGER SCHWAMMERL

TOPINAMPUR.BROMBEER

17^{er} Blaufränkisch Kirnbauer F301 Deutschkreutz

ÜBERBRANNTES MAIWIPFEL.PARFAIT

BEEREN

MENÜPREIS € 49

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

Menü – Wein & Wasser € 61



**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 Machbaren aus.

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