

# UNSERE.GENUSSKARTE

## BROT & SCHMALZ! GOTT ERHALTS!

### AUF WUNSCH EIN MOSTVIERTLER GEDECK

BAUERNBROT.MOSTVIERTLER SPECK.DIVERSE AUFSTRICHE 4

## VORSPEISEN

**ALTE PARADEISER SORTEN** NUSSLANDNUSS  
.LANGEDER SCHOFKAS´.BASILIKUM 9,5

**„Geräusch“ REHLEBERMOUSSE**  
BRIOCHE.PILZERDE.SCHARZE NUSS 14

**GERÄUCHERTE NEUBRUCKER FORELLE**  
KOHLRABI.GURKENPONZU.NON KAVIAR 15

**BEEF TARTARE** VOM MOSTVIERTLER RIND  
SENFKAVIAR.TOAST. BRAUNE BUTTER 15

**CARPACCIO NACH ART DES HAUSES**  
RINDERFILET MIT SCHWEINERÜCKEN & GRÜNEM SPECK GEROLLT  
EINGELEGT EIER SCHWAMMERL. FRISCHER PARMESAN 15

## LÖFFELGERICHTE

**RINDSUPPE** MIT FRITTATEN 4,5  
MILZSCHNITTEN ODER LEBERKNÖDEL 4,8

**KLARE PARADEISERSUPPE**  
BASILIKUM.BUTTERNOCKERL 6

**SPARGELSCHAUMSUPPE**  
MIT KERBEL.TOPFENKNÖDEL 7,9

## VEGETARISCHE GERICHTE



**GEBRATENER MOSTVIERTLER SCHOFKAS´**  
PIKANTES SOMMERGEMÜSE 18

**FEINE BANDNUDELN & FLUSSKREBSE**  
LEHNER SPARGEL.ZITRONEN VERBENE 26

## AUS DEM WASSER

**ZANDERFILET NATUR GEBRATEN** 20  
SPARGERL.EINKORNRISOTTO.LANGEDER SCHOFKAS´

**NEUBRUCKER BACHSAIBLINGSFILET** 27  
FENCHEL.ZITRONENMARMELADE.PAK CHOI. JOGHURT.NÜSSE

### Öffnungszeiten:

Kein Ruhetag!

Montag bis Samstag 9 – 23 Uhr

Küche durchgehend von 11- 21Uhr

Sonntag 9 – 11 Uhr

Frühstück & Frúhschoppen



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



Gault & Millau

### 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

### HAUSGEMACHTES RINDSGULASCH

„Bestes Gulasch der NÖ Wirtshauskultur“

SERVIETTENKNÖDEL KL. 12 / GR. 16

### KALBSRAHMBEUSCHERL NACH ART DES HAUSES

Fein geschnittene Lunge mit Gemüsestreifen

MIT SEMMELKNÖDEL KL. 12 / GR. 16

### WIENER SCHNITZEL PETERSILIENERDÄPFEL.SALATTeller

**VOM SCHWEIN** 15

AUS DER PFANNE.IM SCHWEINESCHMALZ GEBACKEN

### DAS ORIGINAL VOM KALB

AUS DER PFANNE.IM BUTTERSCHMALZ GEBACKEN 23

### ZWIEBELROSTBRATEN „Papas Lieblingsspeise“

VON DER BEIRIED. BRATERDÄPFEL.SENFGURKE 23

## UNSERE WOCHENSCHMANKERL

### GEBRATENE MAISHENDLBRUST

GERÜHRTE POLENTA.MANGOLD.KIRSCHEN 20

### „Weidmannheit“

### GESCHMORTER SCHLÖGL VOM MAIBOCK

BRIOCHEKNÖDERL.MOSBERGER SCHWAMMERL

TOPINAMPUR.BROMBEER 27

### BEIRIEDSCHNITTE VOM MOSTVIERTLER WEIDERIND

LEHNER SPARGEL.MOSTVIERTLER SOMMERTRÜFFEL

ERDÄPFELGNOCCI 30

### Mostviertler

## Feldversuche

Menü

Mostviertler

### ALTE PARADEISER SORTEN NUSSLANDNUSS

.LANGEDER SCHOFKAS´.BASILIKUM´  
21<sup>er</sup> Rosé „Rosalie“ Weingut Ott Feuersbrunn

### SPARGELSCHAUMSUPPE

KERBEL.TOPFENKNÖDEL

### NEUBRUCKER BACHSAIBLINGSFILET

FENCHEL.ZITRONENMARMELADE.PAK CHOI. JOGHURT.NÜSSE  
20<sup>er</sup> Weissburgunder vom Löss Kolkemann Wagram

ODER

### GESCHMORTER SCHLÖGL VOM MAIBOCK

BRIOCHEKNÖDERL.MOSBERGER SCHWAMMERL

TOPINAMPUR.BROMBEER

17<sup>er</sup> Blaufränkisch Kirnbauer 7301 Deutschkreutz

### ÜBERBRANNTES MAIWIPFEL.PARFAIT

BEEREN

MENÜPREIS € 49

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

Menü – Wein & Wasser € 61

### 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)

Landgasthof Bärenwirt auch zum Mitnehmen!

Das Wirtshaus für Z´haus im Glas