

Mostviertler

Feldversuche

Menü

Mostviertel

SOMMERSALAT HOLUNDERDRESSING

GERÖSTETE EIERSchWAMMERL.HEIDELBEEREN

21^{er} Rosé „Moments“ Weingut Markus Huber Reichersdorf

EIERSchWAMMERLRAHMSUPPE

MIT LIEBSTÖCKELKUCHEN

NEUBRUCKER BACHSAIBLINGSFILET

FENCHEL.ZITRONENMARMELADE.PAK CHOI. JOGHURT.NÜSSE

20^{er} Weissburgunder TAUBENSCHUSS POYSDORF

ODER

ROSE GEBRATENES SCHWEINEFILET

EIERSchWAMMERL.GNOCCHI

20^{er} Roter veltliner Weingut Kolkmann Wagram

ÜBERBRANNTES MAIWIPFEL.PARFAIT

LEHNER BEEREN

MENÜPREIS € 50

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

Menü – Wein & Wasser € 63



**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