

UNSERE.GENUSSKARTE

BROT & SCHMALZ! GOTT ERHALTS!

AUF WUNSCH EIN MOSTVIERTLER GEDECK
BAUERNBROT.MOSTVIERTLER SPECK.DIVERSE AUFSTRICHE 4,5

VORSPEISEN

SOMMERSALAT HOLUNDERDRESSING
GERÖSTETE EIERSCHWAMMERL.HEIDELBEEREN 9,5

POSCHIERTES EI
AUF EIERSCHWAMMERL TARTARE 15

GERÄUCHERTE NEUBRUCKER FORELLE
KOHLRABI.GURKENPONZU.NON KAVIAR 15

BEEF TARTARE VOM MOSTVIERTLER RIND
SENFKAVIAR.TOAST. BRAUNE BUTTER 16

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

LÖFFELGERICHTE

RINDSUPPE MIT FRITTATEN
MILZSCHNITTEN ODER LEBERKNÖDEL 4,8

KLARE PARADEISERSUPPE
BASILIKUM.BUTTERNOCKERL 6,5

EIERSCHWAMMERLRAHMSUPPE
MIT LIEBSTÖCKELKUCHEN 8

VEGETARISCHE GERICHTE



GEBRATENER MOSTVIERTLER SCHOFKAS'
PIKANTES SOMMERGEMÜSE 18

EIERSCHWAMMERLGULASCH
SONNENBLUMENKERNKNÖDERL 22

AUS DEM WASSER

ZANDERFILET NATUR GEBRATEN
EIERSCHWAMMERL.EINKORNRISOTTO.RIBISEL 21

NEUBRUCKER BACHSAIBLINGSFILLET
FENCHEL.ZITRONENMARMELADE.PAK CHOI. JOGHURT.NÜSSE 28

Öffnungszeiten:

Kein Ruhetag!

Montag bis Samstag 9 – 23 Uhr

Küche durchgehend von 11- 21Uhr

Sonntag 9 – 11 Uhr

Frühstück & Frührschoppen



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



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, B.G.B.I. 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 24

ZWIEBELROSTBRATEN „Papas Lieblingspeise“

VON DER BEIRIED. BRATERDÄPFEL.SENFGURKE 24

UNSERE WOCHENSCHMANKERL

GEBRATENE MAISHENDLBRUST

GERÜHRTE POLENTA.MANGOLD.KIRSCHEN 21

„ÖTSCHERBLICK SCHWEIN“

ROSA GEBRATENES SCHWEINEFILET

EIERSCHWAMMERL.GNOCCHI 27

BEIRIEDSCHNITTE VOM MOSTVIERTLER WEIDERIND

EIERSCHWAMMERLGULASCH.SONNENBLUMENKERNKNÖDERL 31

Mostviertler

Feldversuche

Menü

Mostviertel

SOMMERSALAT HOLUNDERDRESSING
GERÖSTETE EIERSCHWAMMERL.HEIDELBEEREN

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

EIERSCHWAMMERLRAHMSUPPE
MIT LIEBSTÖCKELKUCHEN

NEUBRUCKER BACHSAIBLINGSFILLET
FENCHEL.ZITRONENMARMELADE.PAK CHOI. JOGHURT.NÜSSE

20^{er} Weissburgunder TAUBENSCHUSS POYSDORF

ODER

ROSE GEBRATENES SCHWEINEFILET
EIERSCHWAMMERL.GNOCCHI

20^{er} Roter veltliner Weingut Kolkemann Wagram

ÜBERBRANNTES MAIWIPFEL.PARFAIT

LEHNER BEEREN

MENÜPREIS € 50

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

Menü – Wein & Wasser € 63

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

Landgasthof Bärenwirt auch zum Mitnehmen!

Das Wirt'shaus für Z'haus im Glas