

Mostviertler

# Feldversuche

Menü

Mostviertel



AMA-Lizenznummer 100 498

## HERBSTSALAT

KÜRBIS.TOPAZAPFEL.BELUGALINSEN

*21<sup>er</sup> Rosé „vom Blaufränkischen“ Weingut Pía Strehn*

## KÜRBISCREMESUPPE MIT KÜRBISKUCHEN

## NEUBRUCKER BACHSAIBLINGSFILET

PAPRIKAPOLENTA.PARADEISER.ZITRONENVERBENE

*21<sup>er</sup> Sauvignon Blanc Jäger Weissenkirchen*

ODER

## BEIRIEDSCHNITTE VOM MOSTVIERTLER WEIDERIND

TOPFEN.ERDÄPFEL TASCHERL.KÜRBIS.ZWETSCHKEN

*15<sup>er</sup> Blaufränkisch Leithakalk Kollwentz*

## HASELNUSS.NOUGAT.RIEGEL

BUTTERMILCHEIS.MARILLE

MENÜPREIS € 51

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

Menü – Wein & Wasser € 64



**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](http://www.feldversuche.at)