

UNSERE.GENUSSKARTE

BROT & SCHMALZ! GOTT ERHALTS!

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

VORSPEISEN

HERBSTSALAT
KÜRBIS.TOPAZAPFEL.BELUGALINSEN.KÜRBISKERN MISO 9,5

REHLEBERMOUSSE
BRIOCHE.HOLLER.SCHWARZE NUSS 14

GRAMMELKNÖDEL
AUF SPECKKRAUT.KÜMMELSAFT´L 9/16

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

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

LÖFFELGERICHTE

RINDSUPPE MIT FRITTATEN
MILZSCHNITTEN ODER LEBERKNÖDEL 4,8

KLARE PARADEISERSUPPE
BASILIKUMNOCKERL 6,9

KÜRBISCREMESUPPE
MIT KÜRBISKUCHEN 7,5

VEGETARISCHE GERICHTE



FRISCHE STEINPILZE AUS DEM WALDVIERTEL 26
GEBACKEN.PETERSILIENERDÄPFEL.SCHNITTLAUCHSAUCE.BLATTSALAT
ODER
HAUSGEMACHTE BANDNUDEL MIT STEINPILZRAHM

GEBRATENER MOSTVIERTLER SCHOFKAS´ 18
PIKANTES HERBSTGEMÜSE

TOPFEN.ERDÄPFEL TASCHERL 18
KÜRBIS.ZWETSCHKEN

AUS DEM WASSER

ZANDERFILET NATUR GEBRATEN 21
PFIRSICH.BOHNEN.STEINPILZ.EINKORNRISOTTO

NEUBRUCKER BACHSAIBLINGSFILET 28
PAPRIKAPOLENTA.PARADEISER.ZITRONENVERBENE

Öffnungszeiten:

Kein Ruhetag!

Montag bis Samstag 9 – 23 Uhr

Küche durchgehend von 11- 21Uhr

Sonntag 9 – 11 Uhr

Frühstück & Fröhschoppen



**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 24
AUS DER PFANNE.IM BUTTERSCHMALZ GEBACKEN

ZWIEBELROSTBRATEN *„Papas Lieblingsspeise“* 24
VON DER BEIRIED. BRATERDÄPFEL.SENFGURKE

UNSERE WOCHENSCHMANKERL

ROSA GEBRATENES REHFILET 38
STEINPILZE.MARONIKNÖDEL.PETERSILIENWURZEL.HOLLER

1/2 BAUERNENTE (*Lahmer Kollnitz Waldviertel*) 30
ROTKRAUT. ERDÄPFELKNÖDEL

BEIRIEDSCHNITTE VOM MOSTVIERTLER WEIDERIND 31
TOPFEN.ERDÄPFEL TASCHERL.KÜRBIS.ZWETSCHKEN

Mostviertler

Feldversuche

Menü

Mostviertel

HERBSTSALAT
KÜRBIS.TOPAZAPFEL.BELUGALINSEN

21^{er} Rosé „vom Blaufränkischen“ Weingut Pía Strehn

KÜRBISCREMESUPPE
MIT KÜRBISKUCHEN

NEUBRUCKER BACHSAIBLINGSFILET
PAPRIKAPOLENTA.PARADEISER.ZITRONENVERBENE
21^{er} Sauvignon Blanc Jäger Weissenkirchen

ODER
BEIRIEDSCHNITTE VOM MOSTVIERTLER WEIDERIND
TOPFEN.ERDÄPFEL TASCHERL.KÜRBIS.ZWETSCHKEN
15^{er} Blaufränkisch Leithakalk Kollwentz

HASELNUSS.NOUGAT.RIEGEL
BUTTERMILCHEIS.MARILLE

MENÜPREIS € 51

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

Menü – Wein & Wasser € 64

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