



Herzlich Willkommen am Mostlandhof!

Unser etwa 18 Hektar großes Grundstück umfasst den gemütlichen Mostlandhof, einen großen Wald, unseren Fischteich sowie einen Obstbaumpfad, den kleinen aber feinen Bauerngarten und diverse Äcker die wir selbst bewirtschaften.

Naturliebhaber kommen bei uns voll auf Ihre Kosten. Vom Mostlandhof genießen Sie einen wunderschönen Rundumblick vom kleinen Erlauftal (Steinakirchen bis Maria Taferl) bis hin zum großen Erlauftal mit Blick auf den Ötscher.

Auch Hobbysportler werden begeistert sein. Direkt neben unserem Mostlandhof finden Sie einen Rad- und Reitweg. Außerdem eignen sich unser Obstbaumlehrpfad und der Bienenlehrpfad perfekt für gemütliche Spaziergänge und Nordic Walking Fans. Des Weiteren bieten die Flüsse Große und Kleine Erlauf begeisterten Fischern ein Anglerparadies. Die dafür notwendigen Lizenzen und Tageskarten können Sie direkt bei uns im Gasthof erwerben.

Unser Gasthaus bietet Ihnen köstliche Schmankerl, die hauptsächlich aus regionalen und saisonalen Produkten zubereitet werden. Mit Stolz und gutem Gewissen beziehen wir den Großteil unserer Lebensmittel von umliegenden Betrieben, die höchsten Wert auf Qualität und Tradition legen.

Täglich von 10:00 bis 22:00 Uhr für Sie geöffnet!

Warme Küche von 11:30 - 21:00 Uhr
Sonn- und Feiertags von 11:30 - 19:00 Uhr

Was Kaltes zum Anfangen

Duett vom hausgebeizten Lachs A-D-G-L-M

Tartar & Röllchen mit Gervaisfüllung, dazu Honig-Senfsauce & Jourgebäck

9,90

Was Dampfendes zum Löffeln

Kräftige Rindssuppe A-C-G-L

mit hausgemachten Leberknödel, Frittaten, Nudeln, Fleischstrudel oder Speck-Grießknödel

3,40

Mostcremesuppe A-C-G-L-O auch **GLUTENFREI** möglich

mit Birnenkrusteln

3,90

Schaubodentopf A-C-G-L

Rindssuppe mit Nudeln, Fleischstrudel, Speck-Grießknödel, gekochtem Rindfleisch und Gemüse

5,50

Paprikacremesuppe A-G-H-L auch **GLUTENFREI** möglich

mit Basilikum-Obershaube

4,20

Was Knackiges für die Linie

Gemischter Salat mit knusprigen Croutons A-C-G-M-L

3,10

mit gegrillten Hühnerbruststreifen A-C-G-M-L auch **GLUTENFREI** möglich

9,30

mit Hühnerbruststreifen in knuspriger Panko Panade mit Cranberries, Walnüssen & Cashewnüssen A-C-G-H-L-M-O

9,90

mit gegrilltem Feta im Zucchini-mantel A-C-G-L-M **GLUTENFREI**

9,30

Unsere Salate bereiten wir mit Sauerrahmdressing zu - auch gerne mit Kernöl oder Essig und Öl.

Was für'n großen Hunger

Rindsrouladen A-C-G-L-M-O auch LAKTOSEFREI möglich in kräftiger Schmorsoße mit Gemüse und Bandnudeln	13,90
Kalkberg-Pfandl A-C-G-L-O rosa gebratene Schweinefilets im Speckmantel, mit Gemüse, Erdäpfelrauten & fruchtiger Weinbrandsauce	15,20
Wiener Schnitzel A-C-G auch LAKTOSEFREI möglich von Schwein (auch gesurt) oder Pute mit Petersilerdäpfel oder Butterreis	10,60
Sur Cordon Bleu A-C-G gefüllt mit Geselchtem, Zwiebel, Camembert & Champignons, dazu Pommes frites	12,80
Gegrilltes Hühnerfilet A-C-G-L-O im Hammerherren-Speckmantel, mit Mozzarella-Semmelfüllung, auf Kartoffel-Cremespinat & Jus	14,80
Gebackenes Kalbsschnitzel A-C-G-L-M-O mit Petersilerdäpfel, Preiselbeeren & Vogelsalat	14,50
Rosa gebratene Beiriedschnitte A-G-L auf Ratatouillegemüse, mit Pomme Duchesse & Sourcream	21,50
Gegrilltes Hirsch Cordon Bleu A-C-G-O gefüllt mit Käse, Dörrzwetschke & Schwarzwälder Schinken, dazu gebackene Mandelbällchen, Pfandlgemüse, Wildsauce & Maronibutter	16,50
Gegrilltes Lachsfilet A-D-G-H mariniert in Zitronenöl, mit Mandel-Bröselkruste, dazu Rucola-Parmesannudeln & Cashewnüsse	14,90

Für unsere kleinen Gäste

Nudl-Kudl-Mudl A-G-L Bandnudeln mit Bolognesesauce	5,40
Kinderschnitzel A-C-G vom Schwein, mit Pommes & Ketchup	5,60
Gegrillte Frankfurter A-M mit Pommes & Ketchup	5,10

Was für'n vegetarischen Appetit

Hausgemachte Quinoa-Gemüselaibchen A-C-G-L-M auch VEGAN möglich mit Salatgarnitur und Sauerrahmdip	9,10
Erdäpfelrauten A-C-G-L mit Sauce Arrabiata (etwas scharf) & Parmesan	9,50
Blätterteigstrudel A-C-G-L gefüllt mit karamellisiertem Kraut, mit Paprika-Obersauce & Petersilerdäpfel	8,90
Beilagenportion Salz-, Brat- oder Petersilerdäpfel, Bandnudeln, Pommes frites, Reis, Pomme Duchesse, Mandelbällchen, Erdäpfelrauten oder Gemüse á	3,10

Was Süßes zum Schluss

MoLaHo A-C-G-H süße Leckereien – frisch und saisonal zubereitet – gemacht von all dem, was unsere Obstbäume, der Wald, unser Garten oder die Beerenwiese hergeben	7,20
Somlauer Nockerl A-C-G-H mit Bruchschokolade, Pistazien & Cranberries	5,20
Apfelstrudel A-C-G-O mit Vanillesauce	4,40
Cheesecake A-C-G-H mit frischen Früchten	4,20
Honig Panna Cotta G-H GLUTENFREI mit Vanille-Himbeeren	5,20
Obstsalat mit Sorbet der Saison F-G auch VEGAN möglich	3,40
Hausgemachte Mehlspeisen A-C-G-H laut Tagesangebot	3,20

Jaus'n Karte

Kalkberg Toast <small>A-C-G-L-M</small> mit Geselchtem, Speck, Zwiebel & Käse, dazu Tomaten, Spiegelei & Salatgarnitur	7,80
Saure Wurst <small>A-C-O</small> mit knackigen Zwiebelringen, dazu ein Gebäck	5,30
Speckbrot <small>A-C-G-O</small> mit Pfefferoni & Zwiebeln	4,50
Apfel-Grammelschmalz Brot <small>A-C</small> mit Zwiebel	4,20
Belegtes Brot <small>A-C-G-M-O</small> mit Aufstrich, Wurst, Fleisch, Käse & Gurkerl	6,20
Frankfurter Würstl <small>A-M</small> mit Senf, Kren und einem Gebäck	4,50
Speckstangerl <small>A-C-G</small>	2,80
Knoblauchstangerl <small>A-C-G</small>	2,80
Schinken-Käse Toast <small>A-G</small>	3,60

Vegetarisches

Aufstrich Teller <small>A-C-G</small> mit einem Gebäck	3,80
Käse Toast <small>A-G</small>	3,40