



## Herzlich Willkommen am Mostlandhof!

Unser etwa 18 Hektar großes Grundstück umfasst den gemütlichen Mostlandhof, die herrliche Panorama-Terrasse, unsere Hauskapelle sowie einen Obstbaumpfad, den kleinen aber feinen Bauerngarten und diverse Äcker.

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. Fragen Sie auch nach unseren hausgemachten Produkten!

**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

- Geräuchertes Forellenfilet** A-D-G-H-M-O auch **GLUTENFREI** möglich  
auf feinem Birnen-Kürbissalat, mit Walnüssen und Jourgebäck **7,90**
- Bauernsalat** A-G-O auch **GLUTENFREI** möglich  
mit knackigem Gemüse und „Dirndloliven“ aus dem Garten,  
dazu Dirndlbalsam und Kürbiskerngebäck **7,90**

## Was Dampfendes zum Löffeln

- Kräftige Rindsuppe** A-C-G-H-L  
mit hausgemachten Leberknödel, Frittaten, Fleischstrudel oder Walnuss-Grießstrudel **3,40**
- Mostcremesuppe** A-G-L-O auch **GLUTENFREI** möglich  
mit Honigcroutons **4,10**
- Schaubodentopf** A-C-G-L  
Rindsuppe mit Frittaten, Fleischstrudel, Walnuss-Grießstrudel, gekochtem Rindfleisch & Gemüse **5,50**
- Kürbis-Apfelcremesuppe** G-L  
verfeinert mit Ingwer-Obers **4,30**

## Was Knackiges für die Linie

- Gemischter Salat mit knusprigen Croutons** A-C-G-L-M **3,10**
- mit gegrillten Hühnerbruststreifen A-C-G-L-M-O auch **GLUTENFREI** möglich **9,30**  
mit gebackenen Hühnerbruststreifen A-C-G-L-M-O **9,90**  
mit gebratenem Kürbis-Speck-Lauchgemüse A-C-G-L-M-O auch **GLUTENFREI** möglich **9,90**

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

## Was für'n großen Hunger

<b>Rindsrouladen</b> A-C-G-L-M-O auch <b>LAKTOSEFREI</b> möglich in kräftiger Schmorsoße mit Gemüse und Bandnudeln	<b>13,90</b>
<b>Kalkberg-Pfandl</b> A-G-L-O rosa gebratene Schweinefilets im Speckmantel, mit Gemüse, Kroketten & Kräuter-Rahmsauce	<b>15,20</b>
<b>Wiener Schnitzel</b> A-C-G auch <b>LAKTOSEFREI</b> möglich von Schwein (auch gesurt) oder Pute mit Petersilerdäpfel oder Reis	<b>10,60</b>
<b>Sur Cordon Bleu</b> A-C-G gefüllt mit Speck, Zwiebel & würzigem Käse, dazu Pommes frites	<b>12,80</b>
<b>Zartes gegrilltes Puten Cordon Bleu</b> G-L <b>GLUTENFREI</b> gefüllt mit Schinken & Emmentaler, dazu Chili-Pommes (leicht scharf) und hausgemachtem Dirndl-Ketchup	<b>13,80</b>
<b>Gebrautes Kalbsschnitzel</b> A-G-L auf Cremegemüse, dazu Pomme Duchesse	<b>15,80</b>
<b>Kürbis Cordon Bleu</b> A-C-G-L-M mit Schinken & Käse gefüllt, serviert mit Petersilerdäpfel und hausgemachter Sauce Tartare	<b>9,90</b>
<b>Fruchtiges Kürbis-Kokos Curry</b> G-H-L mit gegrillten Hühnerfiletstreifen und Reis	<b>14,90</b>
<b>Blunzengröstl</b> A-G-M-O auch <b>LAKTOSEFREI</b> möglich geröstete Blutwurst mit Kartoffeln und Zwiebel, dazu frischer Kren und Sauerkraut	<b>12,80</b>
<b>Gegrilltes Forellenfilet</b> D-G-L-O <b>GLUTENFREI</b> mit Hanfkruste, auf cremigem Kürbis-Apfelrisotto, dazu Parmesan	<b>14,90</b>

## Für unsere kleinen Gäste

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

## Was für'n vegetarischen Appetit

<b>Hausgemachte Quinoa-Gemüselabchen</b> A-C-G-L-M auch <b>VEGAN</b> möglich mit Salatgarnitur und Sauerrahmdip	<b>9,10</b>
<b>Kürbis Cordon Bleu</b> A-C-G-L-M mit Käse gefüllt, serviert mit Petersilerdäpfel und hausgemachter Sauce Tartare	<b>9,90</b>
<b>Cremiges Kürbis-Apfelrisotto</b> G-L-O <b>GLUTENFREI;</b> auch <b>VEGAN</b> möglich mit Parmesan, garniert mit gerösteten Hanfsamen	<b>9,50</b>
<b>Gemischter Salat mit knusprigen Croutons</b> A-C-G-L-M-O auch <b>VEGAN</b> möglich mit gebratenem Kürbis-Lauchgemüse	<b>9,90</b>
<b>Beilagenportion</b> Salz-, Brat- oder Petersilerdäpfel, Bandnudeln, Pommes frites, Reis, Kroketten oder Gemüse á	<b>3,10</b>

## Was Süßes zum Schluss

<b>Kürbis-Cheesecake</b> G-H-O <b>GLUTENFREI;</b> auch <b>VEGAN</b> möglich fruchtig-nussiger Boden mit Kürbis-Frischkäse, dazu Vanilleeis & Karamell-Orangensirup	<b>6,20</b>
<b>Hausgemachtes Malaga-Parfait</b> C-G-H-O <b>GLUTENFREI</b> mit Rum-Rosinen, auf Beerenkompott und frischen Früchten	<b>5,20</b>
<b>Apfelstrudel</b> A-C-G-O mit Vanilleeis	<b>3,20</b> <b>4,40</b>
<b>Frischer Obstsalat mit Sorbet</b> G-H auch <b>VEGAN</b> möglich	<b>3,90</b>
<b>Hausgemachte Mehlspeisen</b> A-C-G-H-O laut Tagesangebot	<b>3,20</b>

## Jaus'n Karte

<b>Bauernsalat</b> A-G-O auch <b>GLUTENFREI</b> möglich mit knackigem Gemüse und „Dirndloliven“ aus dem Garten, dazu Dirndlbalsam und Kürbiskerngebäck	<b>8,50</b>
<b>Saure Wurst</b> A-C-O mit knackigen Zwiebelringen, dazu ein Gebäck	<b>5,30</b>
<b>Saurer Mosttler</b> A-G-L Extrawurst, Blunzn, Presswurst und Rindfleisch in Essig & Öl, mit Zwiebeln und einem Gebäck	<b>6,80</b>
<b>Jausenteller</b> A-C-G-M-O mit Aufstrich, Wurst, Fleisch, Käse & einem Gebäck	<b>7,40</b>
<b>Uriger Jausenteller</b> A-G-O mit Hammerherrenspeck, Heublumen-Käse und hausgemachtem Dirndl-Dip	<b>7,40</b>
<b>Gefüllter Kornspitz</b> A-G-L-N mit Aufstrich, Schweinsbraten, Käse & Kren	<b>4,20</b>
<b>Hausgemachter Flammkuchen</b> A-G-M-O mit Kräuterrahm, Kürbis, Hammerherren-Speck & Lauch, dazu grüner Salat	<b>6,90</b>
<b>Frankfurter Würstl</b> A-M mit Senf, Kren und einem Gebäck	<b>4,50</b>
<b>Speckstangerl</b> A-C-G	<b>2,80</b>
<b>Schinken-Käse Toast</b> A-G	<b>3,60</b>

## Vegetarisches

<b>Bauernsalat</b> A-G-O auch <b>GLUTENFREI</b> möglich mit knackigem Gemüse und „Dirndloliven“ aus dem Garten, dazu Dirndlbalsam und Kürbiskerngebäck	<b>8,50</b>
<b>Aufstrich Teller</b> A-C-G mit einem Gebäck	<b>3,80</b>
<b>Käse Toast</b> A-G	<b>3,40</b>
<b>Gefüllter Kornspitz</b> A-G-L-N mit Aufstrich & Käse	<b>4,20</b>