

Herzlich Willkommen am Mostlandhof!

Blicken wir ein wenig zurück auf die Geschichte des Mostlandhofs oder auch „Kalkberg“ genannt. Wir dürfen seit 2014 unseren Teil der Geschichte beitragen.

Im Jänner 2014 wechselten die Besitzer vom Fürstenhaus Liechtenstein zu uns, der Familie Selner aus Purgstall | Schauboden. Nach einer flotten Planungsphase ging auch schon die Baustelle los. Ständig änderte sich etwas rund herum. Nach einem guten Jahr Bauzeit wurde der Mostlandhof am 01.04.2015 mit neuem strahlenden Aussehen eröffnet. Von weit und breit begrüßen wir seither unsere Gäste bei uns am Mostlandhof.

Stehst gibt's Veränderung und es tut sich immer was. Ob es nun die neu eröffneten Obsterlebniswege sind oder der neu gebaute Mostkeller ist, langweilig wird uns bestimmt nie.

Was für uns aber eine große persönliche Ehre ist, ist dass wir seit 24.08.2021 den Titel des Mostbarons tragen dürfen. Mostbaron kann man nicht einfach werden. Zum Mostbaron wird man ernannt. Denn Mostbaron zu sein, ist eine Frage des persönlichen Engagements.

Während in allen anderen Mostregionen Äpfel die tragende Rolle spielen, sind es im niederösterreichischen Mostviertel Birnen, die dem Most eine eigene Eleganz und Fruchtigkeit verleihen. Im größten geschlossenen Birnbaumgebiet Europas hat der Most eine große Vergangenheit. Dass er auch eine große Zukunft hat, dafür sorgen die Mostviertler Mostbarone.

Genießen Sie ein Stück Mostviertler Landschaft bei uns am Mostlandhof – sei es bei einem Spaziergang vorbei an Streuobstwiese, Bauerngarten oder Krautgarten – oder einfach in den Sonnenuntergang hinein die Ruhe genießen auf unserer Panorama-Terrasse. Der Ausblick reicht vom Ötscher bis über die Donau nach Maria Taferl und weiter ins Waldviertel hinauf!

Mo, Di, Do, Fr, Sa von 10:00 bis 22:00 Uhr für Sie geöffnet!

Sonn- und Feiertags 11:00-19:00 Uhr geöffnet!

Mittwoch RUHETAG

Warme Küche von 11:30 - 21:00 Uhr
Sonn- und Feiertags von 11:30 – 18:30Uhr



Was Kaltes zum Anfangen

Kürbis-Carpaccio A-G-H-M-O mit Honig-Senf Dressing, Pinienkernen & mit Butter und gegrilltem Hausbrot	€ 8,30
Wildrohschinken-Carpaccio A-C-N-O-H-G mit Dirndlbutter, Apfel-Chutney und gegrilltem Hausbrot	€ 9,00

Was Dampfendes zum Löffeln

Kräftige Rindssuppe A-C-G-L mit unseren hausgemachten	
- Leberknödel	€ 3,70
- Frittaten	€ 3,50
- Fleischstrudel	€ 3,50
Mostcremesuppe A-C-G-L-O GLUTENFREI möglich mit Honigcroutons	€ 4,40
Kürbiscremesuppe G-L-O mit Schlagobers und Kürbiskernen	€ 4,50

Was Knackiges für die Linie

Gemischter Salat mit knusprigen Croutons A-C-G-L-M-N-O mit gegrillten Putenstreifen GLUTENFREI möglich LAKTOSEFREI möglich	€ 3,50
ODER mit gebackenen Putenstreifen in Pankopanade LAKTOSEFREI möglich	€ 9,90
	€ 10,40
Gegrillter Schafkäse im Speckmantel A-G-H-L-O auf herbstlichen Salat mit marinierten Kürbiswürfel	€ 8,80
Feldsalat mit Thymian-Austernseitlingen M-O-G VEGAN möglich LAKTOSEFREI möglich mit Honig-Senf Dressing	€ 9,90

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

Was für'n großen Hunger

Hausgemachte Rindsrouladen vom Hochrießer Weiderind A-C-G-L-M-N-O LAKTOSEFREI möglich in kräftiger Schmorsauce, mit Gemüse und Bandnudeln	€ 15,30
Kalkberg-Pfandl A-G-L-O rosa gebratene Schweinefilets im Speckmantel, mit Pfandlgemüse, Rösti-Talern & Kräuterrahmsauce	€ 15,70
Wiener Schnitzel A-C-G LAKTOSEFREI möglich GLUTENFREI möglich von Schwein oder Pute mit Petersilerdäpfel, Reis oder Pommes	€ 10,90
Sur Cordon Bleu A-C-G gefüllt mit Speck, Zwiebeln & würzigem Käse, dazu Pommes frites	€ 13,10
Rote-Rüben-Kokos-Curry L-O LAKTOSEFREI möglich VEGAN möglich mit gegrillten Putenstreifen, Gemüse und Reis	€ 13,30
Grillteller A-G-L-M GLUTENFREI möglich LAKTOSEFREI möglich vom Schwein und Huhn, mit buntem Gemüse, Pommes, Gartenkräuterbutter & BBQ-Dip	€ 16,00
Neubrucker Forellenfilet G-L GLUTENFREI möglich LAKTOSEFREI möglich auf Kürbis-Risotto und Parmesan	€ 17,00
Gegrillter Schafkäse im Speckmantel A-G-H-L-O auf herbstlichen Salat mit marinierten Kürbiswürfel	€ 8,80
Kalkberg's regionaler Baron-Burger A-G-M-N-O Sesambrioche mit Rindfleisch-Patty vom Hochrießer Weiderind, dazu Käse, Geselchtes, Tomaten, Zwiebel, Salat und BBQ-Dip	€ 9,00
auf Wunsch mit Pommes	€ 3,60
auf Wunsch mit bunten Wedges	€ 3,80

Für unsere kleinen Gäste

Kinderschnitzel A-C-G vom Schwein, mit Pommes & Ketchup	€ 5,90
Gegrillte Frankfurter A-M mit Pommes & Ketchup	€ 5,30
Bandnudeln A-C-L mit Rinder-Schmorsauce	€ 4,90

Was für'n vegetarischen Appetit

Bunte Gnocchi-Pfanne A-C-G-L mit Kürbis und Feta	€ 10,20
Rote-Rüben-Kokos-Curry L-O VEGAN möglich LAKTOSEFREI möglich mit Reis und Gemüse	€ 10,30
Feldsalat mit Thymian-Austernseitlingen M-O-G VEGAN möglich LAKTOSEFREI möglich mit Honig-Senf Dressing	€ 9,90
Kürbisschnitzel in Pankopanade A-C-G mit Petersilienkartoffeln und Sauerrahm-Dip	€ 10,50
Beilagenportion Petersilerdäpfel, Bandnudeln, Pommes frites, Reis oder Gemüse á	€ 3,60

Was Süßes zum Schluss

Lauwarmes Schokoküchlein A-C-G-H mit 1 Kugel Vanilleeis & Schlagobers	€ 6,10
Most“pudding“ A-C-G-H flaumiger Gugelhupf in erfrischender Most-Apfel-Sauce	€ 3,60
Apfelstreuselkuchen A-C-G-H	€ 3,50

Fragen Sie auch nach unserem Eis-Angebot

Zur Jause

Kalkberg's regionaler Baron-Burger A-G-M-N-O Sesambrioche mit Rindfleisch-Patty vom Hochrießer Weiderind, dazu Käse, Geselchtes, Tomaten, Zwiebel, Salat und BBQ-Dip	€ 9,00
auf Wunsch mit Pommes	€ 3,60
auf Wunsch mit bunten Wedges	€ 3,80
Gegrillter Schafkäse im Speckmantel A-G-H-L-O auf herbstlichen Salat mit marinierten Kürbiswürfel	€ 8,80
Kürbis-Carpaccio A-G-H-M-O mit Honig-Senf Dressing, Butter und gegrilltem Hausbrot mit Pinienkernen	€ 8,30
Frankfurter Würstl A-M mit Senf, Kren und einem Gebäck	€ 4,60
Schinken-Käse Toast A-G	€ 3,80
Käsetoast A-G	€ 3,40
Gefüllter Kornspitz A-C-G-M-N-O GLUTENFREI möglich mit Aufstrich, Geselchtem, Käse, Senf & Kren	€ 6,40
Gefüllter Kornspitz Veggie A-C-G-M-N-O GLUTENFREI möglich mit Aufstrich, Käse, Gemüse	€ 6,20
Saure Wurst A-C-N-O mit knackigen Zwiebelringen, dazu ein Gebäck	€ 7,30
Wildrohschinken-Carpaccio A-C-N-O-H-G mit Dirndlbutter, Apfel-Chutney und gegrilltem Hausbrot	€ 9,00
Wildkäsekrainer A-C-N-O von den heimischen Jäger, mit Senf, Kren und dazu ein Gebäck	€ 8,20
Frischer Schafkäse aus dem Mostviertel A-G-O mit frischem Schnittlauch, dazu ein Gebäck	€ 5,20
auf Wunsch mit Kürbiskernöl	€ 0,60
Speckstangerl A-C-G	€ 3,70
Knoblauchstangerl A-C-G	€ 3,10
Salzstangerl A-C-G	€ 2,10

Auf Wunsch servieren wir gerne auch **GLUTENFREIES Gebäck!**