

Speisekarte

VORSPEISEN

- Carpaccio vom Bratl** glutenfrei | G-M-O
aufgeschnittener Schopfbraten auf Senfsauce, mit
Vogersalat und knusprige Erdäpfelgitter € 8,90
- Hausgemachte Eierschwammerlsulz** A-G-L-M-O | glutenfrei möglich
im Salatnest, mit Sauerrahmdressing und Kräuterstangerl € 9,90

SUPPEN

- Kräftige Rindssuppe mit** ^L
• Leberknödel A-C € 4,90
• Frittaten glutenfrei, laktosefrei möglich | A-C-G € 4,70
• Grießnockerl A-C-G € 4,90
- Mostcremesuppe mit Honig Croutons** glutenfrei möglich | A-G-L-O € 5,10
- Paprikaschaumsuppe mit Polentaschnitten** glutenfrei | laktosefrei, vegan möglich | G-L € 5,60

SALATE

- Gemischter Salat** glutenfrei, laktosefrei, vegan möglich | A-C-G-H-L-M-O € 4,90
- Gegrillte Putenstreifen** glutenfrei, laktosefrei möglich | A-C-G-H-L-M-O
auf gemischtem Salat € 12,00
- Gebackene Putenstreifen** glutenfrei, laktosefrei möglich | A-C-G-H-L-M-O
in Panko-Panade, auf gemischtem Salat € 12,20
- Gebackene Risotto Bällchen** A-C-E-O
mit Tomaten-Lauch-Feta Füllung, mit Zitronen Aioli Dip,
auf Vogersalatnest € 14,40
- Gegrillter Schafkäse im Speckmantel** glutenfrei möglich | A-C-G-H-L-M-O
auf gemischtem Salat € 12,00
- Mostviertler Bauernsalat** A-C-G-O
Blattsalat mit Feta, Paprika, Zwiebel und Tomaten, mit
Dirndl-Oliven, dazu Kräuterstangerl € 12,00

HAUPTSPEISEN

Mostbratl	<small>glutenfrei, laktosefrei möglich A-C-O</small>	
mit Erdäpfelknödel und warmem Speckkraut		€ 18,00
Wildschnitzel (Fleischart je nach Verfügbarkeit)	<small>glutenfrei, laktosefrei möglich A-C</small>	
in Mohnpanade, mit Petersilerdäpfel und Preiselbeer-Birnen-Mus		€ 21,50
Kalkberg-Pfandl	<small>glutenfrei möglich G-L</small>	
rosa gebratene Schweinefilets, mit Pfandlgemüse, Rösti-Taler & Eierschwammerlsauce		€ 20,00
Wiener Schnitzel	<small>glutenfrei, laktosefrei möglich A-C-G</small>	
von Schwein oder Pute mit Petersilerdäpfel, Reis oder Pommes		€ 12,20
Sur Cordon Bleu	<small>glutenfrei möglich A-C-G-O</small>	
gefüllt mit Speck, Zwiebeln, Lauch & würzigem Käse, dazu Pommes		€ 14,00
Gegrillter Spieß	<small>glutenfrei laktosefrei möglich C-G-O</small>	
vom Schwein und Huhn, mit Gemüse, Pommes und Cocktailsauce, Kräuterbutter		€ 20,50
Surf and Turf	<small>C-O</small>	
gegrilltes Rinderfilet & Garnele, mit Speckfisolten, Wedges und Cocktailsauce		€ 26,00
Neubrucker Forellenfilet	<small>glutenfrei A-C-D-L</small>	
dazu Erdäpfel-Topfenroulade und Gemüse		€ 21,00
Gegrillte Hühnerbrust	<small>A-C-E-G</small>	
mit Tomaten-Mozzarella Füllung, auf Pesto Nudeln		€ 17,50
Knusprige Zanderstreifen	<small>laktosefrei möglich A-C-D-G-O</small>	
in Panko-Panade, mit Reis und Sauce Tartare		€ 13,60
Baron Burger	<small>A-C-G-N-O</small>	
Sesambrioche mit Rindfleisch-Patty vom Hochrießer Weiderind, dazu Käse, Geselchtes, Tomaten, Zwiebel, Salat und Cocktailsauce		€ 9,60
auf Wunsch mit Pommes		€ 4,60

KINDER

Knusprige Zanderstreifen laktosefrei möglich | A-C-D-G-O
in Panko-Panade mit Reis und Sauce Tartare € 7,50

Kinderschnitzel glutenfrei, laktosefrei möglich | A-C-G
von Schwein oder Pute, mit Pommes und Ketchup € 7,00

Kinder Burger A-C-G-N-O
mit Rindfleisch-Patty vom Hochrießer Weiderind, mit Käse,
Geselchtem, Tomaten, Zwiebel, Salat und Ketchup, dazu Pommes € 9,60

VEGETARISCH

Schupfnudel Pfandl A-C-G-L
mit cremigen Austernseitlingen und Zwiebeln € 13,50

Gebackene Risotto Bällchen A-C-E-O
mit Tomaten-Lauch-Feta Füllung, mit Zitronen Aioli Dip,
auf Vogersalatnest € 14,40

Halloumi Wrap A-E-G-O
gefüllt mit Kräuter-Halloumi vom Grill, frischem Knoblauch-Rahm,
Tomatenpesto, Salat, Gurken & Paprikastreifen € 9,00
auf Wunsch mit Pommes € 4,60

Veganer Burger A-F-M-N-O
Sesambrioche mit Kidneybohnen-Patty, Salat, Tomate
auf Wunsch mit Pommes € 10,00
€ 4,60

Veggy Knödel-Mix vegan möglich | A-L-O
mit Spinat und Rote Rübe, auf Salatgarnitur und Joghurt-Dip € 16,80

DESSERTS

Most"pudding" A-C-G-O
flaumiger Gugelhupf in erfrischender Most-Apfel Sauce & Schlagobers € 3,90

Mohnschupfnudeln mit Apfelmus A-C-G € 6,20

Lauwarmes Schokoküchlein mit Vanilleeis, Schokosauce und Schlagobers € 7,00
glutenfrei möglich | A-C-G

Apfel-Nusskuchen mit Schlagobers laktosefrei, vegan möglich | A-E-G € 5,30

Waffeln mit weißer-Schoko-Joghurt Creme und Obst, mit Schlagobers A-C-G € 8,90

Tagesangebot Mehlspeisen & Eiskarte

JAUSE

Mostviertler Bauernsalat <small>A-C-G-O</small>	
Blattsalat mit Feta, Paprika, Zwiebel und Tomaten, mit Dirndl-Oliven, dazu Kräuterstangerl	€ 12,00
Gegrillter Wildkäsekrainer <small>glutenfrei möglich A-G-M</small>	
mit Senf, Kren und einem Gebäck	€ 6,90
Schinken-Käse Toast <small>A-C-G-M-O</small>	
mit Spiegelei und Salatgarnitur	€ 8,40
Frankfurter Würstl <small>laktosefrei glutenfrei möglich A-M</small>	
mit Senf, Kren und einem Gebäck	€ 5,20
Debreziner Würstl <small>laktosefrei glutenfrei möglich A-M</small>	
mit Senf, Kren und einem Gebäck	€ 5,20
Schinken-Käse Toast ^A	€ 4,90
Käse Toast ^A	€ 4,70
Gefüllter Kornspitz <small>glutenfrei möglich A-C-G-N-O</small>	
mit Aufstrich, Geselchtem, Käse, Kren und Salat	€ 6,80
Gefüllter Kornspitz vegetarisch <small>glutenfrei, vegan möglich A-C-G-N</small>	
mit Aufstrich, Käse und Gemüse	€ 6,80
Saurer Mostviertler <small>glutenfrei möglich A-G-L-O</small>	
mit Rindfleisch, Extra Wurst, Blunzn, Presswurst, dazu knackige Zwiebelringe und ein Gebäck	€ 9,40
Saure Wurst <small>glutenfrei, laktosefrei möglich A-G-L-O</small>	
mit Extra Wurst & knackigen Zwiebelringen, dazu ein Gebäck	€ 8,60
Schafkäse aus dem Mostviertel <small>glutenfrei möglich A-G-L-O</small>	
mit Schnittlauch, dazu ein Gebäck	€ 8,00
<i>auf Wunsch mit Kürbiskernöl</i>	€ 0,70

Getränkekarte

Frische Bio-Säfte aus den handverlesenen Früchten unserer Obstbäume in den Sorten...

Bio Apfelsaft klar & naturtrüb

1/2 l mit hauseigenem Quellwasser

€ 4,30

1/2 l mit Soda

€ 4,60

Bio Mostlandhof Multi

Bio Apfel - Kriecherl

Bio Apfel - Pfirsich

Bio Apfel - Quitte

Bio Apfel - Karotte

Bio Birne

1/2 l mit hauseigenem Quellwasser

€ 4,40

1/2 l mit Soda

€ 4,80

Holunderblütensirup

1/2 l mit hauseigenem Quellwasser

€ 3,50

1/2 l mit Soda

€ 4,50



ALKOHOLFREI

Mineral prickelnd 1/2l	€ 4,30
Tirola Kola, Almdudler, Frucade, Spezi, Eistee	€ 5,40
Tirola Kola, Almdudler, Frucade, Eistee	
1/2l mit hauseigenem Quellwasser	€ 4,30
1/2l mit Soda	€ 4,60
Orangensaft 1/2	€ 6,90
Tirola Kola leicht 0,33l	€ 3,60
frisch gepresster Zitronensaft	€ 0,50
1L hauseigenes Quellwasser	€ 2,00

MOST, BIER & WEIN

Bio Most ^o	
1/4L Most pur oder Radler	€ 2,30
1/2L Most pur oder Radler	€ 4,40
1/4L Most gespritzt	€ 2,10
1/2L Most gespritzt	€ 4,20
Bier ^A	
Kaiser Märzen 0,3L	€ 4,40
Kaiser Märzen 0,5L	€ 4,90
Gösser Naturradler 0,3L	€ 4,40
Gösser Naturradler 0,5L	€ 4,90
Weihenstephaner Weizenbier 0,5L	€ 5,50
Weihenstephaner Weizenbier (alkoholfrei) 0,5L	€ 5,50
Gösser Naturgold (alkoholfrei) 0,5L	€ 5,00
Bio Zwickl 0,3L	€ 4,50
Bio Zwickl 0,5L	€ 5,10
Hausweine ^o	
1/8L Hauswein weiß oder rot	€ 2,20
1/4L Spritzer weiß oder rot	€ 3,00

LIKÖRE & BRÄNDE

Liköre 2cl		Liköre 2cl	
Dirndl	€ 3,40	Nuss, Kriecherl, Birne	€ 3,00
Quitte	€ 3,80	Zirbe, Apfelstrudel	€ 3,50
Maulbeere	€ 3,80	Kirsche	€ 3,20
Brände 2cl		Brände 2cl	
Kirsche, Zwetschke	€ 3,40	Zirbengeist, Zigarrenbrand	€ 3,90
Speckbirne, Kriecherl, Marille	€ 3,20	Mispel, Quitte	€ 3,70
Williams, Kobirne	€ 3,20		

KAFFEE

Allergen Info für Kaffee & Tee: A-C-G (bei Milch & Kaffeekekse)

Kleiner Brauner	€ 3,50
Großer Brauner	€ 4,40
Verlängerter	€ 3,90
Melange	€ 4,10
Cappuccino	€ 4,50
Latte Macchiato	€ 4,70
Koffeinfreier Kaffee	€ 4,00
Cafe Affogato	€ 5,20
Espresso	€ 3,90
Hauskaffee	€ 4,50
Heiße Schokolade	€ 4,90

TEE

Althaus Earl Grey Classic Schwarztee mit Zitrusnote, Ziehzeit: 3-5 Minuten	€ 4,20
Althaus Green Matinee Grüntee mit fruchtigen Aromen, Ziehzeit: 2-3 Minuten	€ 4,20
Althaus Fancy Chamomile Kamillentee mit Zimt verfeinert, Ziehzeit: 4-5 Minuten	€ 4,20
Althaus Milde Minze Ausgeprägter Pfefferminztee, Ziehzeit: 4-5 Minuten	€ 4,20
Althaus Red Fruit Flash Roter Früchtetee, Ziehzeit: 4-6 Minuten	€ 4,20
Althaus Persischer Apfel Fruchtige und frische Äpfel mit Zitronenaroma, Ziehzeit: 4-6 Minuten	€ 4,20
Althaus Classic Herbs Klassischer Kräutertee, Ziehzeit: 4-6 Minuten	€ 4,20
Althaus Toffee Rooibush Kräutertee, Ziehzeit: 5-10 Minuten	€ 4,20

NICHT AROMATISIERTE TEES

Lizzy-English Breakfast Bio Schwarztee, Ziehzeit: 3-4 Minuten	€ 4,30
Traudl-Almkräuter Bio Kräutertee, Ziehzeit: 5-10 Minuten	€ 4,30

A- Getreide, B-Krebstiere, C-Eier, D-Fisch, E-Nüsse, F-Soja, G-Milch, H-Schalenfrüchte, L-Sellerie, M-Senf, N-Sesam, O-Sulfite, P-Lupine, R-Weichtiere

GOURMETMOSTE



BROUS ◦

Dieser leichte Birnenmost überzeugt durch seinen milden, fruchtigen Charakter. Grasige Noten, umspielt von Zitrus- und Blütenaroma verleihen diesem Birnenmost seine jugendliche Spritzigkeit. Er wirkt appetitanregend als Aperitif und empfiehlt sich zu Antipasti, Salaten, Vorspeisen und leichten Sommergerichten.

1/8L	€ 3,30
Flasche 0,7L	€ 20,70



PREH ◦

Dieser elegante Cuvée aus Speckbirne, Stieglbirne, Dorschbirne und Grüner Pichelbirne besticht durch ein ausgewogenes Säure-Frucht-Spiel. Reife Früchte, exotische Nuancen und Anklänge von Johannis- und Stachelbeeren. Mit seiner vollmundigen Eleganz eignet er sich hervorragend als universeller Speisenbegleiter.

1/8L	€ 3,30
Flasche 0,7L	€ 20,70



EXIBATUR ◦

Dieser wuchtige Birnenmost empfiehlt sich durch seine kräftige Aromatik und frischer Säure. Vollreife Noten harmonieren mit einer komplexen Gerbstoffwolke und spiegeln die Kraft der Region wider. Mit Vielschichtigkeit und kraftvollen Aroma mündet er zu dunklem Fleisch und Räucherwaren.

1/8L	€ 3,50
Flasche 0,7L	€ 21,70

MOSTE

Grünpichelbirnenmost ◦

Familie Datzberger, Amstetten, halbtrocken, 7,2 %vol., 1/4L € 3,10

Speckbirnenmost "Naturbursch" ◦

Familie Datzberger, Amstetten, mild, 7,0 %vol., 1/4L € 3,10

Baronmost ◦

Familie Selner, Purgstall, halbtrocken, spritzig, 6,5 %vol., 1/4L € 3,30

WEISSWEINE

Weinviertel DAC Classic ◦

Weingut Schuckert, Poysdorf, Grüner Veltliner, trocken, 12,5%vol.
 Lebendig, Grapefruit, saftig-gelbe Birne, wunderbar reif, feinheftiges Extrakt,
 Wacholder, Litchi, ehrlich-bodenständig im Finale

1/8L € 3,20
 Flasche 0,75L € 19,20

Grüner Veltliner Göttweiger Berg ◦

Josef Dockner, Höbenbach, Kremstal, trocken, 12,5%vol.
 Sehr frisch und fruchtig, angenehmer Trinkfluss!

1/8L € 3,20
 Flasche 0,75L € 19,20

Grüner Veltliner Steinfeder von Lahnsteig ◦

Mitterarnsdorf, Wachau, trocken, 11,5 %vol.
 Schöne Apfel- und Zitrusnoten, am Gaumen mineralisch & fein

1/8L € 3,70
 Flasche 0,75L € 22,20

Welschriesling Klassik ◦

Frauwallner, Straden, Vulkanland Steiermark, trocken, 11,5%vol.
 Typischer Welschriesling, sehr frisch, saftig, steirisch!

1/8L € 3,80
 Flasche 0,75L € 22,80

Gelber Muskateller Göttweiger Berg ◦

Josef Dockner, Göttweiger Berg, Niederösterreich, trocken, 12,0%vol.
 Frische Muskateller-Traube, elegant, lebendig & frisch!

1/8L € 3,80
 Flasche 0,75L € 22,80

Gemischter Satz DAC ◦

Mayer am Pfarrplatz, Wien, trocken, 12,5%vol.
 Echte Wiener Spezialität, duftig & aromatisch

1/8L € 3,70
 Flasche 0,75L € 22,20

Riesling vom Urgestein SELEKTION ◦

Weingut Bannert, Weinviertel, Ried Sündlasberg, 13%vol.
 Typisch Steinobst Pfirsich, Marille: Im Stahltank klassisch ausgebaut, für kurze Zeit
 auch im großen Holz

1/8L € 4,00
 Flasche 0,75L € 24,00

ROSÈ & ROTWEINE

Sax Rosé Zweigelt ◦

Sax, Langenlois, 12%vol.

Aromen von Erdbeere und Himbeere, Anklänge von Vanille

1/8L

€ 3,40

Flasche 0,75L

€ 20,20

Zweigelt ◦

Weingut Schuckert, Poysdorf, Weinviertel, trocken, 13%vol.

Haselnusscreme, duftig-aromatische Weichselfülle, Kirschkompott, herrlich röstig-füllig, blumig-bunt, süße Lakritze

1/8L

€ 3,30

Flasche 0,75L

€ 19,80

Patritus ◦

Gmeiner, Purbach, Neusiedlersee-Hügelland, trocken, 13,5%vol.

Cuvée aus Zweigelt, Blaufränkisch und Pinot Noir, rund und harmonisch

1/8L

€ 3,80

Flasche 0,75L

€ 22,70

Blaufränkisch Deutschkreuz ◦

Silvia Heinrich, Deutschkreuz, Mittelburgenland, 11,5%vol.

dunkle Beeren in der Nase, feine Würze, samtig und rund
feiner Speisenbegleiter!

1/8L

€ 4,40

Flasche 0,75L

€ 30,00

St. Laurent - Kreuzberg Reserve ◦

Weingut Bannert, Weinviertel, 13,5%vol.

Im Barrique ausgebaut

Typische St Laurent Töne Kirschen, Weichsel, Cafearomen und Schokolade

1/8L

€ 4,20

Flasche 0,75L

€ 29,00

SPEZIALITÄTEN DES MOSTVIERTELS

San Bernado

eine himmlische Triologie aus Cidre, Mostbrant & Most 2cl

€ 4,90

Apfel- oder Biornencidre ◦

Familie Datzberger, Amstetten, 3%vol. 0,1L

€ 3,30

Fragen Sie auch nach unseren alkoholfreien Mostprodukten!