



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

Gefülltes Wrap-Körbchen A-B-C-G-H-N-O mit knackigem Frühlingssalat, Zitronen-Cottage Cheese & Garnelenspieß dazu Jourgebäck	10,10
Roastbeef Röllchen A-C-G-M-N-O auch GLUTENFREI möglich gefüllt mit Paprikamousse, dazu Vogerlsalat, hausgemachte Dirndloliven & Jourgebäck	9,90

Was Dampfendes zum Löffeln

Kräftige Rindssuppe A-C-G-L mit hausgemachten Leberknödel, Frittaten, Fleischstrudel oder Polentataler	3,40
Mostcremesuppe A-G-L-O auch GLUTENFREI möglich mit Honigcroutons	4,10
Schaubodentopf A-C-G-L Rindssuppe mit Frittaten, Fleischstrudel, Polentataler, gekochtem Rindfleisch & Gemüse	5,50
Rote Rübensuppe A-G-L-O mit fruchtiger Note, dazu Apfelobers & Schwarzbrotchip	4,20
Klare Hühnersuppe F-L-N GLUTENFREI mit Glasnudeln & Gemüseeinlage	4,40

Was Knackiges für die Linie

Gemischter Salat mit knusprigen Croutons A-C-G-L-M-O	3,30
mit gegrillten Hühnerbruststreifen A-C-G-L-M-O GLUTENFREI möglich	9,90
mit gebackenen Hühnerbruststreifen A-C-G-L-M-O	10,50
mit gebackenen Champignons & hausgemachter Sauce Tartare A-C-G-L-M-O	10,90

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 LAKTOSEFREI möglich in kräftiger Schmorsoße mit Gemüse und Bandnudeln	13,90
Kalkberg-Pfandl A-G-L-O rosa gebratene Schweinefilets im Speckmantel, mit Pfandlgemüse, Laugen-Serviettenschnitte & Pilz-Rahmsauce	15,20
Wiener Schnitzel A-C-G LAKTOSEFREI möglich von Schwein (auch gesurt) oder Pute mit Petersilerdäpfel oder Reis	10,80
Sur Cordon Bleu A-C-G gefüllt mit Speck, Zwiebel & würzigem Käse, dazu Pommes frites	12,80
Herrengulasch A-C-G-L-M-O LAKTOSEFREI möglich feines Gulasch vom Rind, mit Serviettenschnitte, garniert mit Fächergurke, Spiegelei & Würstel	10,20
Knuspriges Backhendl A-C-G-L-M-O mit herzhaftem Erdäpfel-Gurkensalat (Wartezeit ca. 15 Minuten)	11,10
Weich geschmortes Lamm A-C-G-L-O in sämiger Sauce, dazu Ratatouillegemüse & gegrillte Polentataler	17,20
Gebratene Nudeln A-C-G-F-L-N-O geschwenkt in Wirsing & Pak Choi, dazu scharfe Kichererbsen & gegrilltes Hühnerfleisch	12,80
Gegrilltes heimisches Forellenfilet A-C-G-L-O GLUTENFREI & LAKTOSEFREI möglich „Steirische Art“ auf Wurzelgemüse und Petersilerdäpfeln, mit frischem Kren & Kernöl	16,90
Gegrillter Garnelen-Spieß A-B-G-H-L-O auf fruchtig-frischem Curry-Risotto, verfeinert mit Parmesan	15,90

Für unsere kleinen Gäste

Nudl-Kudl-Mudl A-G-L Bandnudeln mit Bolognesesauce	5,60
Kinderschnitzel A-C-G vom Schwein, mit Pommes & Ketchup	5,80
Gegrillte Frankfurter A-M mit Pommes & Ketchup	5,40

Was für'n vegetarischen Appetit

Hausgemachte Quinoa-Gemüselabichen A-C-G-L-M-O auch VEGAN möglich mit Salatgarnitur und Sauerrahmdip	10,50
Gemüselasagne A-C-G-L-O auch VEGAN möglich auf Tomatenragout, mit Parmesan & Salatgarnitur	12,90
Fruchtig-frisches Curry-Risotto A-G-H-L-O auch VEGAN möglich verfeinert mit Parmesan, dazu Blattsalat	9,90
Beilagenportion Salz-, Brat- oder Petersilerdäpfel, Bandnudeln, Pommes frites, Reis, Kroketten oder Gemüse á	3,30

Was Süßes zum Schluss

Mohn-Mascarpone A-C-G-H GLUTENFREI möglich auf Dirndlpudding mit kleinem, selbstgemachtem Schokoküsschen	6,20
Hausgemachtes Haselnuss-Nougatparfait C-G-H-O GLUTENFREI mit cremigem Zwetschenröster & Früchten	6,20
Hausgemachter Apfelstrudel A-C-G-O mit Vanillesauce	3,50 4,40
Frischer Obstsalat mit Sorbet G-H auch VEGAN möglich	4,10
Hausgemachte Mehlspeisen A-C-G-H-O laut Tagesangebot	3,50

Jaus'n Karte

Zartes Rindsgulasch mit einem Gebäck	7,10
Saures Rindfleisch A-C-O mit knackigen Zwiebelringen, dazu ein Gebäck auf Wunsch mit Kernöl	6,90 0,60
Saurer Mosttler A-G-L Extrawurst, Blunzn, Presswurst und Rindfleisch in Essig & Öl, mit Zwiebeln und einem Gebäck	7,10
Jausenteller A-C-G-M-O mit Aufstrich, Wurst, Fleisch, Käse & einem Gebäck	7,40
Gefüllter Kornspitz A-G-L-N mit Aufstrich, Schweinsbraten, Käse & Kren	4,50
Frankfurter Würstl A-M mit Senf, Kren und einem Gebäck	4,50
Speckstangerl A-C-G	2,80
Schinken-Käse Toast A-G	3,60

Vegetarisches

Aufstrich Teller A-C-G mit einem Gebäck	3,80
Käse Toast A-G	3,40
Gefüllter Kornspitz A-G-L-N mit Aufstrich & Käse	4,20