

Speisekarte

VORSPEISE

Gemüse Tartar A-L-M-O vegan möglich

mit Gebäck

€ 8,90

SUPPEN

Kräftige Rindsuppe mit L

- Leberknödel A-C

€ 4,30

- Frittaten A-C-G glutenfrei & laktosefrei möglich

€ 4,10

- Kaspressknödel A-C-G-O

€ 4,10

Mostcremesuppe A-G-L-O glutenfrei möglich

mit Honig Croutons

€ 4,80

Spargelcremesuppe G-L

mit Spargelstücken & Obershaube

€ 4,80

SALATE

Gemischter Salat A-C-G-H-L-M-O glutenfrei & laktosefrei möglich

mit knusprigen Croutons

€ 4,20

Gegrillte Putenstreifen A-C-G-H-L-M-O glutenfrei & laktosefrei möglich

auf gemischtem Salat

€ 11,20

Gebackene Putenstreifen A-C-G-H-L-M-O laktosefrei möglich

in Panko-Panade, auf gemischtem Salat

€ 11,70

Pilz Bällchen A-F-H-L-M-O vegan möglich

auf gemischtem Salat

€ 11,20

Gegrillter Schafkäse im Speckmantel C-G-H-L-M-O

auf gemischtem Salat

€ 10,90

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

HAUPTSPEISEN

Rindsrouladen vom Hochrießer Weiderind A-C-G-L-M-O glutenfrei & laktosefrei möglich
mit Spätzle und Gemüse in kräftiger Schmorsauce,
dazu Pfirsich-Preiselbeere € 19,90

Kalkberg-Pfandl A-G-L-O glutenfrei möglich
rosa gebratene Schweinefilets im Speckmantel, mit
Pfandlgemüse, Rösti-Taler & Kräuterrahmsauce € 17,50

Wiener Schnitzel A-C-G laktosefrei & glutenfrei möglich
von Schwein oder Pute mit Petersilerdäpfel, Reis oder Pommes € 11,70

Sur Cordon Bleu A-C-G-O glutenfrei möglich
gefüllt mit Speck, Zwiebeln, Lauch & würzigem Käse, dazu Pommes € 13,90

Cremige Polenta mit Frühlingsgemüse H-L
mit gegrilltem Hühnerspieß € 17,20

Grillteller G-L laktosefrei möglich
vom Schwein und Huhn, mit buntem Gemüse, Pommes,
Gartenkräuterbutter & hausgemachte Cocktailsauce € 17,50

Solo Spargel C-G-O
mit Sauce Hollandaise, Petersilerdäpfel und Schinken € 15,90

Neubrucker Lachsforellenfilet A-C-D-G-L-O
mit Spargel-Risotto und Mostschaum € 18,90

Cremige Gnocchi A-C-G-L-O
mit Austernseitlinge, Zwiebel und Speck € 13,20

Knusprige Zanderstreifen A-C-D-G-L-O laktosefrei möglich
in Panko-Panade mit Reis und Sauce Tartare € 12,90

Baron Burger A-C-G-N-O
Sesambrioche mit Rindfleisch-Patty vom Hochrießer Weiderind,
dazu Käse, Geselchtes, Tomaten, Zwiebel, Salat und Cocktailsauce € 9,60
auf Wunsch mit Pommes € 4,30

KINDER

Knusprige Zanderstreifen A-C-D-G-L-O laktosefrei möglich
in Panko-Panade mit Reis und Sauce Tartare € 6,50

Kinderschnitzel A-C-G glutenfrei & laktosefrei möglich
von Schwein oder Pute, mit Pommes und Ketchup € 6,60

Gegrillte Frankfurter
mit Pommes und Ketchup € 6,20

VEGETARISCH

Cremige Polenta H-L
mit Frühlingsgemüse € 16,80

Cremige Gnocchi A-C-G-L
mit Austernseitlinge und Zwiebel € 13,20

Solo Spargel vegetarisch C-G
mit Sauce Hollandaise und Petersilerdäpfel € 15,20

Gebackene Austernseitlinge A-C-G-O vegan möglich
mit Petersilerdäpfel und Sauce Tartare € 14,90

Halloumi-Burger A-C-G
Sesambrioche mit gegrilltem Halloumi, dazu Tomaten, Zwiebel,
Salat und Cocktailsauce € 9,60
auf Wunsch mit Pommes € 4,30

Festtagsbraten im Blätterteigmantel A-F-L-O vegan
mit Champignonfülle, dazu Frühlingsgemüse und
Serviettenschnitten € 13,20

DESSERT

Lauwarmes Schokoküchlein A-C-F-G-H
mit Vanilleeis, Schokosauce und Schlagobers € 6,80

Most"pudding" A-C-G-H-O
flaumiger Gugelhupf in erfrischender Most-Apfel Sauce und
Schlagobers € 3,60

Apfelstrudel A-C-G-O
mit Schlagobers € 3,60
mit Vanillesauce und Schlagobers € 5,30

Apfel-Nusskuchen A-E-F vegan möglich
mit Schlagobers € 3,90

Gerne bieten wir auch unsere Eiskarte an!

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

JAUSE

Baron Burger A-C-G-N-O

Sesambrioche mit Rindfleisch-Patty vom Hochrießer Weiderind,
dazu Käse, Geselchtes, Tomaten, Zwiebel, Salat und Cocktailsauce € 9,60

auf Wunsch mit Pommes € 4,30

Halloumi-Burger A-C-G

Sesambrioche mit gegrilltem Halloumi, dazu Tomaten, Zwiebel,
Salat und Cocktailsauce € 9,60

auf Wunsch mit Pommes € 4,30

Schinken-Käse Toast A-C-G-M-O

mit Spiegelei und Salatgarnitur € 8,10

Frankfurter Würstl A-M

mit Senf, Kren und einem Gebäck € 5,00

Debreziner Würstl A-M

mit Senf, Kren und einem Gebäck € 5,00

Schinken-Käse Toast A-C-G

€ 4,30

Käse Toast A-C-G

€ 4,10

Gefüllter Kornspitz A-C-G-N-O glutenfrei möglich

mit Aufstrich, Geselchtem, Käse, Kren und Salat € 6,80

Gefüllter Kornspitz vegetarisch A-C-G-N-O glutenfrei, vegan möglich

mit Aufstrich, Käse und Gemüse € 6,80

Ripperl gebraten A-C-G-L-M-O

mit Zwiebelringen, Senf, Essiggurkerl, dazu ein Gebäck € 8,90

Schafkäse aus dem Mostviertel A-C-G glutenfrei möglich

mit Schnittlauch, dazu ein Gebäck,
auf Wunsch mit Kürbiskernöl (+ €0,70) € 8,00

Gegrillter Schafkäse im Speckmantel C-G-H-L-M-O

auf gemischtem Salat € 10,90

Saure Wurst A-G-L-O vegan möglich

mit Extra Wurst & knackigen Zwiebelringen, dazu ein Gebäck € 8,20

€ 8,90 (vegan)

Auf Wunsch servieren wir gerne auch glutenfreies Gebäck!

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

Getränkekarte

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

Bio Apfelsaft klar & naturtrüb

1/2 l mit hauseigenem Quellwasser

€ 3,70

1/2 l mit Soda

€ 4,30

Bio Mostlandhof Multi

Bio Apfel - Kriecherl

Bio Apfel - Pfirsich

Bio Apfel - Quitte

Bio Apfel - Karotte

Bio Birne

1/2 l mit hauseigenem Quellwasser

€ 4,10

1/2 l mit Soda

€ 4,60

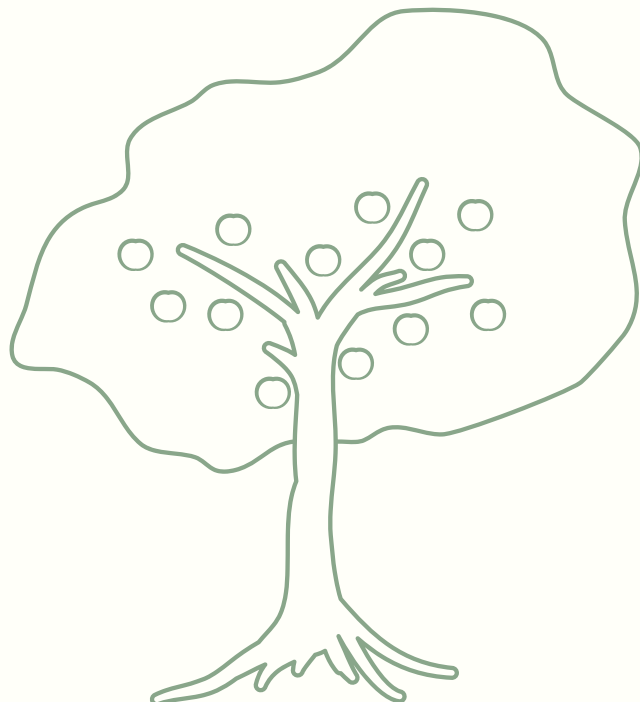
Holunderblütensirup

1/2 l mit hauseigenem Quellwasser

€ 2,90

1/2 l mit Soda

€ 3,20



ALKOHOLFREI



Mineral prickelnd 1/2l	€ 3,20
Tirola Kola, Almdudler, Frucade, Spezi, Eistee	€ 4,50
Tirola Kola, Almdudler, Frucade, Eistee	€ 3,60
1/2l mit hauseigenem Quellwasser	€ 4,20
1/2l mit Soda	€ 4,90
Orangensaft 1/2	€ 3,60
Tirola Kola leicht 0,33l	€ 3,70
BIO LUTZ Traube & Holunder 1/4l	€ 4,20
1/2l mit hauseigenem Quellwasser	€ 4,90
1/2l mit Soda	€ 0,40
frisch gepresster Zitronensaft	€ 1,90
1L hauseigenes Quellwasser	



MOST, BIER & WEIN

Bio Most ○	
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	€ 4,30
Kaiser Märzen 0,5L	€ 4,90
Gösser Naturradler 0,3L	€ 4,20
Gösser Naturradler 0,5L	€ 4,80
Weihenstephaner Weizenbier 0,5L	€ 5,30
Weihenstephaner Weizenbier (alkoholfrei) 0,5L	€ 5,30
Gösser Naturgold (alkoholfrei) 0,5L	€ 4,90
Saisonbier auf Anfrage	

Hausweine ○	
1/8L Hauswein weiß oder rot	€ 2,10
1/4L Spritzer weiß oder rot	€ 4,00

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 & Kaffeekeksen)

Kleiner Brauner	€ 3,10
Großer Brauner	€ 3,80
Verlängerter	€ 3,30
Melange	€ 3,50
Cappuccino	€ 4,00
Latte Macchiato	€ 4,30
Koffeinfreier Kaffee	€ 3,30
Cafe Affogato	€ 4,70
Espresso	€ 3,10
Hauskaffee	€ 4,10
Heiße Schokolade	€ 4,30

TEE



Althaus Earl Grey Classic Schwarztee mit Zitrusnote, Ziehzeit: 3-5 Minuten	€ 3,70
Althaus Green Matinee Grüntee mit fruchtigen Aromen, Ziehzeit: 2-3 Minuten	€ 3,70
Althaus Fancy Chamomile Kamillentee mit Zimt verfeinert, Ziehzeit: 4-5 Minuten	€ 3,70
Althaus Milde Minze Ausgeprägter Pfefferminztee, Ziehzeit: 4-5 Minuten	€ 3,70
Althaus Red Fruit Flash Roter Früchtetee, Ziehzeit: 4-6 Minuten	€ 3,70
Althaus Persischer Apfel Fruchtige und frische Äpfel mit Zitronenaroma, Ziehzeit: 4-6 Minuten	€ 3,70
Althaus Classic Herbs Klassischer Kräutertee, Ziehzeit: 4-6 Minuten	€ 3,70
Althaus Toffee Rooibush Kräutertee, Ziehzeit: 5-10 Minuten	€ 3,70

NICHT AROMATISIERTE TEES

Lizzy-English Breakfast Bio Schwarztee, Ziehzeit: 3-4 Minuten	€ 3,90
Traudl-Almkräuter Bio Kräutertee, Ziehzeit: 5-10 Minuten	€ 3,90

GOURMETMOSTE



BROUS ◦

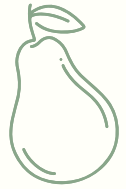
Dieser leichte Birnenmost überzeugt durch seinen milden, fruchtigen Charakter. Grasige Noten, umspielt von Zitrus- und Blütenaroma verleihen diesem Birnenmost seine jugendliche Spritzigkeit. Er wirkt appetitanregend als Aperitif und empfiehlt sich zu Antipasti, Salaten, Vorspeisen und leichten Sommergerichten.

1/8L

Flasche 0,7L

€ 3,30

€ 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

Flasche 0,7L

€ 3,30

€ 20,70



EXIBATUR ◦

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

1/8L

Flasche 0,7L

€ 3,50

€ 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 Lahrnsteig ◦

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

ROSÉ

Sax Rosé Zweigelt ◦

Sax, Langenlois, 12%vol.

Aromen von Erdbeere und Himbeere, Anklänge von Vanille

1/8L

Flasche 0,75L



€ 3,40

€ 20,20

ROTWEIN

Zweigelt ◦

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

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

1/8L

Flasche 0,75L

€ 3,30

€ 19,80

Patritus ◦

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

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

1/8L

Flasche 0,75L

€ 3,80

€ 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

Flasche 0,75L

€ 4,40

€ 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

Flasche 0,75L

€ 4,20

€ 29,00

SPEZIALIÄTEN DES MOSTVIERTELS

San Bernado ◦

eine himmlische Triologie aus Cidre, Mostbrand & Most 4cl

€ 4,90

Apfel- oder Birnencidre ◦

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

€ 3,20

