

## 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

<b>Knackiger Frühlingsalat</b> A-G-H-L-O <b>GLUTENFREI</b> möglich mit Schafkäse und Bärlauchsalz	€ 7,20
<b>Parmesan-Panna-Cotta</b> A-G-L-H mit hausgemachtem Kräuterpesto und Hausbrot	€ 7,20

## Was Dampfendes zum Löffeln

<b>Kräftige Rindssuppe</b> A-C-G-L mit hausgemachtem Leberknödel oder Frittaten	€ 3,70 € 3,50
<b>Mostcremesuppe</b> A-C-G-L-O <b>GLUTENFREI</b> möglich mit Honigcroutons	€ 4,40
<b>Spargelcremesuppe</b> G-L-O <b>GLUTENFREI</b> mit Spargelspitzen	€ 4,40

## Was Knackiges für die Linie

<b>Gemischter Salat mit knusprigen Croutons</b> A-C-G-L-M-N-O mit gegrillten Putenstreifen <b>GLUTENFREI</b> möglich   <b>LAKTOSEFREI</b> möglich	€ 3,50 € 9,90
ODER mit gebackenen Putenstreifen in Cornflakespanade <b>LAKTOSEFREI</b> möglich	€ 10,30

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

## Was für'n großen Hunger

<b>Hausgemachte Rindsrouladen vom Hochrießer Weiderind</b> A-C-G-L-M-N-O <b>LAKTOSEFREI</b> möglich in kräftiger Schmorsauce, mit Gemüse und Bandnudeln	€ 15,10
<b>Kalkberg-Pfandl</b> A-G-L-O rosa gebratene Schweinefilets im Speckmantel, mit Pfandlgemüse, Rösti-Talern & Pfefferrahmsauce	€ 15,50
<b>Wiener Schnitzel</b> A-C-G <b>LAKTOSEFREI</b> möglich von Schwein oder Pute mit Petersilerdäpfel, Reis oder Pommes	€ 10,90
<b>Sur Cordon Bleu</b> A-C-G gefüllt mit Speck, Zwiebeln & würzigem Käse, dazu Pommes frites	€ 13,00
<b>Mostlandhof Wok</b> G-L-O <b>GLUTENFREI</b> möglich   <b>LAKTOSEFREI</b> möglich mit gegrillten Hühnerspieß und Reis	€ 12,50
<b>Grillteller</b> A-G-L-M <b>GLUTENFREI</b> möglich   <b>LAKTOSEFREI</b> möglich vom Schwein und Huhn, mit buntem Gemüse, Pommes, Gartenkräuterbutter & Dirndlsenf	€ 15,90
<b>Neubrucker Lachsforellenfilet</b> G-L-O <b>GLUTENFREI</b> möglich   <b>LAKTOSEFREI</b> möglich auf Spargel-Risotto mit Parmesan	€ 16,90
<b>Gegrillter Schafkäse im Speckmantel</b> A-G-L-O-H <b>GLUTENFREI</b> möglich auf knackigen Salat mit Spargel und Radieschen	€ 8,50
<b>Solospargel</b> A-C-G-L-M-O mit Wildrohschinken und Sauce Hollandaise, dazu Petersilerdäpfel	€ 11,10
<b>Kalkberg's regionaler Baron-Burger</b> A-G-M-N-O Sesambrioche mit Rindfleisch-Patty vom Hochrießer Weiderind, dazu Hammerherrenspeck, würziger Käse, Salat, rote Zwiebeln & hausgemachten Dirndlsenf	€ 8,90
<b>auf Wunsch mit Pommes frites</b>	€ 3,60
<b>auf Wunsch mit Wedges</b>	€ 3,60

## Für unsere kleinen Gäste

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

## Was für'n vegetarischen Appetit

<b>Gebackene Gemüselaiichen mit steirischer Polenta</b> A-C-G-L-M-N-O <b>VEGAN</b> möglich (gegrillt) mit Salatgarnitur und Kräuterdip	€ 10,90
<b>Mostlandhof Wok</b> G-L-O <b>VEGAN</b> möglich   <b>LAKTOSEFREI</b> möglich mit Reis	€ 9,90
<b>Spargel-Risotto</b> G-L-O <b>VEGAN</b> möglich   <b>LAKTOSEFREI</b> möglich mit Parmesan	€ 9,90
<b>Cremige Bandnudeln vom Lieglhof</b> A-G-H-L <b>VEGAN</b> möglich mit Austern-Seitlinge vom HaDa Hof und Lauch	€ 10,50
<b>Beilagenportion</b> Petersilerdäpfel, Bandnudeln, Pommes frites, Reis oder Gemüse á	€ 3,60

## Was Süßes zum Schluss

<b>Butterblume mit Joghurtmousse</b> A-C-G-H-O und Erdbeerragout	€ 6,60
<b>Lauwarmes Schokoküchlein</b> A-C-G-H mit 1 Kugel Vanilleeis & Schlagobers	€ 6,10
<b>Most“pudding“</b> A-C-G-H flaumiger Gugelhupf in kalter Most-Apfel-Sauce	€ 3,50
<b>Apfelstreuselkuchen</b> A-C-G-H	€ 3,50

**Fragen Sie auch nach unserem Eis-Angebot**

## Zur Jause

<b>Kalkberg's regionaler Baron-Burger</b> A-G-M-N-O Sesambrioche mit Rindfleisch-Patty vom Hochrießer Weiderind, dazu Hammerherrenspeck, würziger Käse, Salat, rote Zwiebeln & hausgemachten Dirndlsenf	€ 8,90
<b>auf Wunsch mit Pommes frites</b>	€ 3,60
<b>auf Wunsch mit Wedges</b>	€ 3,60
<b>Gegrillter Schafkäse im Speckmantel</b> A-G-L-O-H <b>GLUTENFREI</b> möglich auf Frühlingssalat	€ 8,50
<b>Knackiger Frühlingssalat</b> A-G-H-L-O <b>GLUTENFREI</b> möglich mit Schafkäse und Bärlauchsalz	€ 7,20
<b>Parmesan-Panna-Cotta</b> A-C-G-H-O mit hausgemachtem Kräuterpesto und Hausbrot	€ 7,20
<b>Frankfurter Würstl</b> A-M mit Senf, Kren und einem Gebäck	€ 4,50
<b>Schinken-Käse Toast</b> A-G	€ 3,70
<b>Käsetoast</b> A-G	€ 3,40
<b>Gefüllter Kornspitz</b> A-C-G-M-N-O <b>GLUTENFREI</b> möglich mit Aufstrich, Geselchtem, Käse, Senf & Kren	€ 6,40
<b>Gefüllter Kornspitz Veggie</b> A-C-G-M-N-O <b>GLUTENFREI</b> möglich mit Aufstrich, Käse, Gemüse	€ 6,10
<b>Saure Wurst</b> A-C-N-O mit knackigen Zwiebelringen, dazu ein Gebäck	€ 7,20
<b>Wildrohschinken</b> A-C-N-O von den heimischen Jägern, mit Apfel-Zwiebel Chutney und Hausbrot	€ 8,20
<b>Wildkäsekrainer</b> A-C-N-O von den heimischen Jägern, mit Senf, Kren und dazu ein Gebäck	€ 8,20
<b>Frischer Schafkäse aus dem Mostviertel</b> A-G-O mit frischem Schnittlauch, dazu ein Gebäck	€ 5,10
<b>auf Wunsch mit Kürbiskernöl</b>	€ 0,60
<b>Speckstangerl</b> A-C-G	€ 3,10
<b>Knoblauchstangerl</b> A-C-G	€ 2,90

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