

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

Klassischer Waldorfsalat A-G-H-L-N-O GLUTENFREI möglich mit Walnüssen, dazu Käse-Trauben Spieße & Baguette	€ 7,20
Hirsch-Carpaccio A-G-H-L-N-O GLUTENFREI möglich mit hausgemachter Zwetschkenbutter , dazu klassischer Waldorf-Salat, Baguette	€ 12,50

Was Dampfendes zum Löffeln

Kräftige Rindssuppe A-C-G-L mit hausgemachtem Leberknödel oder Frittaten	€ 3,70 € 3,50
Mostcremesuppe A-C-G-L-O GLUTENFREI möglich mit Zimtcroustons	€ 4,40
Creemesuppe vom Knoblauch aus dem Garten A-G-L-N-O GLUTENFREI möglich mit Obershäubchen & Croutons	€ 4,30

Was Knackiges für die Linie

Gemischter Salat mit knusprigen Croutons A-C-G-L-M-N-O	€ 3,50
mit gegrillten Hühnerstreifen GLUTENFREI möglich LAKTOSEFREI möglich	€ 9,90
ODER mit Hühnerstreifen in knuspriger Cornflakes-Panade GLUTENFREI möglich LAKTOSEFREI möglich	€ 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	€ 15,10
Kalkberg-Pfandl A-G-L-O rosa gebratene Schweinefilets im Speckmantel, mit Pfandlgemüse, Rösti-Talern & Most-Rahmsauce	€ 15,50
Wiener Schnitzel A-C-G LAKTOSEFREI möglich von Schwein oder Pute mit Petersilerdäpfel oder Pommes	€ 10,90
Sur Cordon Bleu A-C-G gefüllt mit Speck, Zwiebeln & würzigem Käse, dazu Pommes frites	€ 13,00
Wildschweinbraten A-C-G-L-O mit Serviettenschnitten, Rotkraut & Preiselbeer-Birne	€ 17,90
Gegrilltes Hirsch Cordon A-C-G-L-O gefüllt mit Zwetschken, Cranberries, Käse, Schwarzwälder Schinken, dazu Erdäpfelrauten geschwenkt in Wirsing, Karotten & Zwiebeln mit feinem Wildjus & hausgemachter Zwetschkenbutter	€ 18,10
Grillteller A-G-L-M GLUTENFREI möglich LAKTOSEFREI möglich vom Rind, Schwein und Huhn, mit buntem Gemüse, Pommes, Gartenkräuterbutter & Dirndlsenf	€ 15,90
Neubrucker Lachsforellenfilet A-C-F-D-G-L-N-O auf gebratenen Sesamtagliatelle & frischem Gemüse	€ 16,90

Für unsere kleinen Gäste

Kinderschnitzel A-C-G vom Schwein, mit Pommes & Ketchup	€ 5,90
Gegrillte Frankfurter A-M mit Pommes & Ketchup	€ 5,30

Was für'n vegetarischen Appetit

Gebackene Gemüselaiichen mit steirischer Polenta A-C-G-L-M-N-O VEGAN möglich (gegrillt) mit Salatgarnitur und Kräuterdip	€ 10,90
Kartoffellauch-Gratin A-C-G-L-M-O mit Salatgarnitur	€ 9,10
Maroni-Kartoffelroulade A-C-G-L-O mit Rotkraut und Bröselbutter verfeinert	€ 9,50
Gebratene Sesamtagliatelle A-C-F-G-L-N-O mit frischem Gemüse & marinierten Tofuspieß	€ 9,90
Beilagenportion Petersilerdäpfel, Bandnudeln, Pommes frites, Reis oder Gemüse á	€ 3,60

Was Süßes zum Schluss

Hausgemachte Mehlspeisen A-C-G-H-O laut Tagesangebot	€ 3,50
Fruchtiges Dirndltiramisu im Glas A-C-G-H dazu Streuseltopping	€ 5,40
Eispalatschinken A-C-G-H mit Schlagobers	€ 6,40
Schokoküchlein A-C-G-H mit 1 Kugel Eis Ihrer Wahl (Schoko, Erdbeere oder Vanille)	€ 5,40
Saftiger Apfel-Streuselkuchen A-C-G-H	€ 3,50
Hausgemachter Mostpudding A-C-G-H-O	€ 3,50

Zur Jause

Kalkberg's regionaler Jausenburger A-G-M-N-O	
Sesambrioche mit Rindfleisch-Patty vom Hochrießer Weiderind, dazu Hammerherrenspeck, würziger Käse, Salat, rote Zwiebeln & hausgemachten Dirndlsenf	€ 8,90
auf Wunsch mit Pommes frites	€ 3,60
Klassischer Waldorfsalat A-G-H-L-N-O GLUTENFREI möglich	
mit Walnüssen, dazu Käse-Trauben Spieße & Baguette	€ 7,20
Hirsch-Carpaccio A-G-H-L-N-O GLUTENFREI möglich	
mit hausgemachter Zwetschenbutter , dazu klassischer Waldorf-Salat, Baguette	€ 12,50
Frankfurter Würstl A-M	
mit Senf, Kren und einem Gebäck	€ 4,50
Schinken-Käse Toast A-G	€ 3,70
Käsetoast A-G	€ 3,40
Jausen-Surbraten A-C-G-L-M-N-O GLUTENFREI möglich	
fein aufgeschnitten, mit Aufstrich, Butter & Gemüsegaritur & 1 Gebäck	€ 6,70
Gefüllter Kornspitz A-C-G-M-N-O GLUTENFREI möglich	
mit Aufstrich, Geselchtem, Käse, Senf & Kren	€ 5,90
Gefüllter Kornspitz Veggie A-C-G-M-N-O GLUTENFREI möglich	
mit Aufstrich, Käse, Gemüse	€ 4,90
Speckstangerl A-C-G	€ 2,90
Knoblauchstangerl A-C-G	€ 2,80

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