



## 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

**Hausgemachte Eierschwammerlsulz im Salatnest** A-G-L-O  
mit Sauerrahm-Dressing und frischen Zwiebeln, dazu Toastbrot **7,90**

**Leichtes Räucherlachsmousse** A-D-G-M-O  
auf Gurkencarpaccio, mit Dillvinaigrette und Jourgebäck **7,90**

## Was Dampfendes zum Löffeln

**Kräftige Rindssuppe** A-C-G-L  
mit hausgemachten Leberknödel, Frittaten, Fleischstrudel oder Kaspressknödel **3,40**

**Mostcremesuppe** A-C-G-L-O auch **GLUTENFREI** möglich  
mit Birnen-Schafskäsekrusteln **4,10**

**Schaubodentopf** A-C-G-L  
Rindssuppe mit Frittaten, Fleischstrudel, Kaspressknödel, gekochtem Rindfleisch und Gemüse **5,50**

**Jäger-Rahmsuppe** A-G-L-O  
mit Speckstreifen, sautierten Eierschwammerl und Schwarzbrotcroutons **4,50**

## Was Knackiges für die Linie

**Gemischter Salat mit knusprigen Croutons** A-C-G-L-M **3,10**

mit gegrillten Hühnerbruststreifen A-C-G-L-M auch **GLUTENFREI** möglich **9,30**

mit gebackenen Hühnerbruststreifen in Hanfpanade A-C-G-L-M **9,90**

mit kurz gebratenen Speck-Eierschwammerl A-C-G-L-M-O **9,90**

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

## Was für'n großen Hunger

<b>Rindsrouladen</b> A-C-G-L-M-O auch <b>LAKTOSEFREI</b> möglich in kräftiger Schmorsoße mit Gemüse und Bandnudeln	<b>13,90</b>
<b>Kalkberg-Pfandl</b> A-C-G-L-O rosa gebratene Schweinefilets im Speckmantel, mit Gemüse, Spätzle & würziger Paprika-Eierschwammerlsauce	<b>15,20</b>
<b>Wiener Schnitzel</b> A-C-G auch <b>LAKTOSEFREI</b> möglich von Schwein (auch gesurt) oder Pute mit Petersilerdäpfel oder Reis	<b>10,60</b>
<b>Sur Cordon Bleu</b> A-C-G gefüllt mit Speck, Zwiebel & würzigem Käse, dazu Pommes frites	<b>12,80</b>
<b>Zartes gegrilltes Puten Cordon Bleu</b> G-L <b>GLUTENFREI</b> gefüllt mit Schinken & Emmentaler, dazu Chili-Pommes (leicht scharf) und hausgemachtem Kriecherl-Ketchup	<b>13,80</b>
<b>Rosa gebratene Beiriedschnitte</b> A-G-L-O auf Eierschwammerl-Ragout, dazu Fächerkartoffel und Schmelztomaten	<b>22,50</b>
<b>Hühnerroulade im Rohschinkenmantel</b> A-C-G-O mit Mangold-Feta-Kern, an Buttergemüse und Pomme Duchesse, dazu kräftiges Saftl	<b>14,90</b>
<b>Klassischer Zwiebelrostbraten</b> A-C-G-L-M-O mit Speckfisolten, gegrillter Serviettenschnitte und Senfgurke	<b>16,80</b>
<b>Grillteller</b> A-G-L vom Rind, Schwein und Huhn, mit hausgemachten Wedges, Gemüse, Hanfbutter & Dip	<b>15,80</b>
<b>Gegrilltes Forellenfilet</b> A-D-G-L-O mit cremigem Rote Rüben-Apfelrisotto, garniert mit gerösteten Hanfsamen	<b>14,90</b>

## Für unsere kleinen Gäste

<b>Nudl-Kudl-Mudl</b> A-G-L Bandnudeln mit Bolognesesauce	<b>5,40</b>
<b>Kinderschnitzel</b> A-C-G vom Schwein, mit Pommes & Ketchup	<b>5,60</b>
<b>Gegrillte Frankfurter</b> A-M mit Pommes & Ketchup	<b>5,10</b>

## Was für'n vegetarischen Appetit

<b>Hausgemachte Quinoa-Gemüselabchen</b> A-C-G-L-M auch <b>VEGAN</b> möglich mit Salatgarnitur und Sauerrahmdip	<b>9,10</b>
<b>Mostviertler Käsespätzle</b> A-C-G-L-M-O geschwenkt in Wirsing, Karotten, Zwiebel & Lauch, dazu grüner Salat	<b>9,90</b>
<b>Cremiges Rote Rüben-Apfelrisotto</b> A-G-L-O mit Parmesan, garniert mit gerösteten Hanfsamen	<b>9,50</b>
<b>Eierschwammerl a la creme</b> A-C-G-L-O mit gegrillten Serviettenschnitten und frischen Kräutern aus unserem Bauerngarten	<b>9,90</b>
<b>Gemischter Salat mit knusprigen Croutons</b> A-C-G-L-M-O auch <b>VEGAN</b> möglich mit kurz gebratenen Eierschwammerl	<b>9,90</b>
<b>Beilagenportion</b> Salz-, Brat- oder Petersilerdäpfel, Bandnudeln, Pommes frites, Reis, Spätzle oder Gemüse á	<b>3,10</b>

## Was Süßes zum Schluss

<b>Luftige Dirndl-Schokomousse Nockerl</b> C-G-H <b>GLUTENFREI</b> auf Apfelcreme, garniert mit frischen Früchten	<b>5,20</b>
<b>Brookie - Brownie trifft Cookie</b> A-C-G-H mit cremigem Vanilleeis und Schokosauce	<b>5,20</b>
<b>Apfelstrudel</b> A-C-G-O mit Vanilleeis	<b>3,20</b> <b>4,40</b>
<b>Topfen-Beerenstrudel</b> A-C-G-H mit Fruchtgarnitur & Schlagobers	<b>4,40</b>
<b>Beerenragout mit Zitronensorbet</b> F-G auch <b>VEGAN</b> möglich	<b>3,90</b>
<b>Hausgemachte Mehlspeisen</b> A-C-G-H laut Tagesangebot	<b>3,20</b>

## Jaus'n Karte

<b>Hausgemachte Eierschwammerlsulz im Salatnest</b> A-G-L-O	
mit Sauerrahm-Dressing und frischen Zwiebeln, dazu Toastbrot	<b>8,50</b>
<b>Frischer Schafskäse</b> A-C-G	
mit Butter, Schnittlauch & einem Gebäck	<b>5,10</b>
<b>auf Wunsch mit Kürbiskernöl</b>	<b>0,60</b>
<b>Saure Wurst</b> A-C-O	
mit knackigen Zwiebelringen, dazu ein Gebäck	<b>5,30</b>
<b>Saurer Mosttler</b> A-G-L	
Extrawurst, Blunzn, Presswurst und Rindfleisch in Essig & Öl, mit Zwiebeln und einem Gebäck	<b>6,80</b>
<b>Jausenteller</b> A-C-G-M-O	
mit Aufstrich, Wurst, Fleisch, Käse & einem Gebäck	<b>7,40</b>
<b>Uriger Jausenteller</b> A-G-O	
mit Hammerherrenspeck, würzigem Mondseer-Käse und hausgemachtem Kriecherl-Dip	<b>7,40</b>
<b>Hausgemachter Flammkuchen</b> A-G-M-O	
mit Kräuterrahm, Speck, Lauch & Zwiebeln, dazu grüner Salat	<b>6,20</b>
<b>Frankfurter Würstl</b> A-M	
mit Senf, Kren und einem Gebäck	<b>4,50</b>
<b>Speckstangerl</b> A-C-G	<b>2,80</b>
<b>Schinken-Käse Toast</b> A-G	<b>3,60</b>

## Vegetarisches

<b>Aufstrich Teller</b> A-C-G	
mit einem Gebäck	<b>3,80</b>
<b>Käse Toast</b> A-G	<b>3,40</b>
<b>Frischer Schafskäse</b> A-C-G	
mit Butter, Schnittlauch & einem Gebäck	<b>5,10</b>
<b>auf Wunsch mit Kürbiskernöl</b>	<b>0,60</b>