



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 11:30 bis 21:00 Uhr für Sie geöffnet!

Warme Küche von 11:30 - 21:00 Uhr
Sonn- und Feiertags von 11:30 - 19:00 Uhr

Jetzt NEU bei uns

Obsterlebniswege mit spannenden Infotafeln
Rast- & Spielplätze mit toller Aussicht
Picknickkörbe mit regionalen Schmankerln zum Ausleihen



Was Kaltes zum Anfangen

Wilder Vorspeisenteller A-G-H-N GLUTENFREI/ LAKTOSEFREI möglich mit Wildrohschinken, Wildwurst, geräucherter Entenbrust, fruchtigem & hausgemachtem Apfelkäse, dazu Dirndlbutter & selbstgemachtes Hausbrot	8,90
Herbstlicher Bauernsalat A-G-H-O GLUTENFREI LAKTOSEFREI VEGAN möglich mit knackigem Gemüse, Feta und fein eingelegten Dirndloliven & Kürbisswürfeln, dazu Jourgebäck	8,20

Was Dampfendes zum Löffeln

Kräftige Rindssuppe A-C-G-H-L mit hausgemachten Leberknödel, Frittaten, Fleischstrudel oder Kürbisschöberl	3,40
Schaubodentopf A-C-G-L Rindssuppe mit Frittaten, Fleischstrudel, Leberknödel, gekochtem Rindfleisch & Gemüse	5,50
Wildcremesuppe A-C-G-L-O mit Dirndlpovesen & Obershaube	4,50

Was Knackiges für die Linie

Gemischter Salat mit knusprigen Croutons A-C-G-L-M-N-O	3,30
mit gegrillten Putenstreifen GLUTENFREI möglich LAKTOSEFREI	9,90
mit gebackenen Putenstreifen	10,50
mit gegrillten Birnen, Speck & Lauch auf selbstgemachtem Hausbrot VEGETARISCH/VEGAN möglich	10,50

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

Was für'n großen Hunger

Hausgemachte Rindsrouladen A-C-G-L-M-O LAKTOSEFREI möglich in kräftiger Schmorsoße, mit Gemüse und Bandnudeln	14,80
Kalkberg-Pfandl A-G-L-O rosa gebratene Schweinefilets im Speckmantel, mit Buttergemüse, Rösti-Talern & Pilz-Rahmsauce	15,20
Wiener Schnitzel A-C-G LAKTOSEFREI möglich von Schwein oder Pute mit Petersilerdäpfel oder Reis	10,80
Sur Cordon Bleu A-C-G gefüllt mit Speck, Zwiebeln & würzigem Käse, dazu Pommes frites	12,80
Würzig marinierte Hühner-Spieße A-C-F-G-L-N-O auf gebratenen Sesam-Honig-Tagliatelle, dazu Gemüse	14,90
Geschmorter Kalbsbraten A-C-G-L-O LAKTOSEFREI möglich im Mostsaftl, dazu Speck-Kohlsprossen und Grießknödel	16,90
Neubrucker Lachsforellenfilet vom Grill A-D-G-L auf herbstlichem Gemüse, dazu Erdäpfel-Lauchgratin	16,90

Feine Wildspezialitäten aus der Region

Wildragout A-C-G-H-L-N-O LAKTOSEFREI möglich mit selbstgemachtem Apfel-Rotkraut & Nuss-Serviettenschnitte	16,50
Gegrilltes Hirsch Cordon Bleu A-C-G-L-O GLUTENFREI möglich gefüllt mit Rohschinken, Emmentaler & gedörrten Birnen, auf Erdäpfelrauten geschwenkt in Gemüse, dazu Wildjus & Dirndlbutte	17,10
Wildes Chili con Carne A-L-N-O LAKTOSEFREI GLUTENFREI möglich mit einem Gebäck	5,20
Gebratenes Rehfilet A-G-H-L-O GLUTENFREI möglich auf pikantem Rotwein-Dörrzwetschkenrisotto, dazu Mandel-Kohlsprossen & warmer Orangensauce	17,50

Für unsere kleinen Gäste

Kinderschnitzel A-C-G vom Schwein, mit Pommes & Ketchup	5,80
Gegrillte Frankfurter A-M mit Pommes & Ketchup	5,10

Was für'n vegetarischen Appetit

Gebackene Gemüselaiabchen mit steirischer Polenta A-C-G-L-M-N-O auch VEGAN möglich mit Salatgarnitur und Kräuterdip	10,90
Kartoffel-Lauchgratin A-C-G-L-M-O mit gemischtem Salat	9,10
Pikantes Rotwein-Dörrzwetschkenrisotto A-G-H-L-O mit Mandel-Kohlsprossen, Parmesan & warmer Orangensauce	9,50
Beilagenportion Petersilerdäpfel, Bandnudeln, Pommes frites, Reis oder Gemüse á	3,30

Was Süßes zum Schluss

Frisch gebackener Schoko-Lavakuchen A-C-G-H-O (etwas Wartezeit!) mit gedörrtem Apfelring & Pistazieneis	5,60
Hausgemachtes Knuspermüsli A-G-H mit Zimtrahm & Zwetschkenmus	4,40
Quittentorte A-C-G-H mit Honig-Baiser	5,20
Hausgemachter Apfelstrudel A-C-G-H-O mit Vanillesauce	3,50 4,40
Hausgemachte Mehlspeisen A-C-G-H-O laut Tagesangebot	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 & hausgemachte Dirndl-Sensauce	8,90
auf Wunsch mit Pommes frites	3,30
Bauerntoast A-C-G-M-O	
Bauernbrot mit Zwiebeln, Geselchtem, Käse und Spiegelei, dazu Dirndlsenf und Salatgarnitur	5,60
Wilder Vorspeisenteller A-G-H-N GLUTENFREI/ LAKTOSEFREI möglich	
mit Wildrohschinken, Wildwurst, geräucherter Entenbrust, fruchtigem & hausgemachtem Apfelkäse, dazu Dirndlbuttermilch & selbstgemachtes Hausbrot	8,90
Wildes Chili con Carne A-L-N-O GLUTENFREI möglich	
mit einem Gebäck	5,20
Herbstlicher Bauernsalat A-G-H-O GLUTENFREI LAKTOSEFREI VEGAN möglich	
mit knackigem Gemüse, Feta und fein eingelegten Dirndloliven & Kürbiswürfeln, dazu Jourgebäck	8,20
Frankfurter Würstl A-M	
mit Senf, Kren und einem Gebäck	4,50
Schinken-Käse Toast A-G	3,60
Saure Wurst A-C-N-O	
mit knackigen Zwiebelringen, dazu ein Gebäck	5,30
Gefüllter Kornspitz A-G-L-N	
mit Aufstrich, Schweinsbraten, Käse & Kren	4,50
Speckstangerl oder Knoblauchstangerl A-C-G	2,80

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