

Herzlich willkommen

Liebe Gäste,

herzlich willkommen bei uns am Mostlandhof. Wir sind die Familie Selner und führen unseren Betrieb nun seit 2015. Davor war der Mostlandhof - mit dem Hausnamen Kalkberg - im Besitz von Prinz Nikolaus von Liechtenstein. Seitdem unsere Familie den Mostlandhof führt, steht die Entwicklung nicht mehr still.

Seit 2021 dürfen wir uns auch zu der Gruppe der Mostbarone zählen.

Es ist uns wichtig, die Traditionen und die Mostviertler Kultur in unser Unternehmen mit einzubinden. Die Kombination von Landwirtschaft und Gastronomie bereitet uns große Freude.



ÖFFNUNGSZEITEN

Mo, Di, Do, Fr, Sa von 10:00-22:00 Uhr geöffnet (Küche bis 21:00 Uhr)
Sonn- und Feiertage von
11:00-19:00 Uhr geöffnet (Küche bis 18:30 Uhr)
Mittwoch Ruhetag
ab 2024 jeder 1. Sonntag im Monat geschlossen

Speisekarte

VORSPEISE

Frischkäse Bällchen A-G-L-O-H glutenfrei möglich
mit gegrilltem Hausbrot und kleiner Salatgarnitur € 8,40

Räucherforellenmousse A-G-L-O glutenfrei möglich
mit gegrilltem Hausbrot und Butter € 8,60

SUPPEN

Kräftige Rindssuppe mit ○
• Leberknödel A-C € 4,10
• Frittaten A-C-G glutenfrei & laktosefrei möglich € 3,90
• Fleischstrudel A-C-G-O € 3,90

Mostcremesuppe A-C-G-L-O glutenfrei möglich
mit Honig-Zimt Croutons € 4,80

Knoblauchcremesuppe A-C-G-L-O glutenfrei möglich
mit Obershaube und Croutons € 4,80

SALATE

Gemischter Salat A-C-G-L-M-N-O glutenfrei & laktosefrei möglich
mit knusprigen Croutons € 4,00

Gegrillte Putenstreifen A-C-G-L-M-N-O glutenfrei & laktosefrei möglich
auf gemischtem Salat € 10,90

Gebackene Putenstreifen A-C-G-L-M-N-O laktosefrei möglich
in Panko-Panade, auf gemischtem Salat € 11,60

HAUPTSPEISEN

Rosa gebratenes Wildfilet A-C-G-L-O laktosefrei

auf Schupfnudel-Variation mit Wirsing und Karotten,
dazu Bratensaft und Birne-Preiselbeere, sowie Gartenkräuterbutter € 21,20

Kalkberg-Pfandl A-C-G-L-O

rosa gebratene Schweinefilets im Speckmantel, mit
Pfandlgemüse, Kroketten & Pfefferrahmsauce € 17,00

Wiener Schnitzel A-C-G laktosefrei & glutenfrei möglich

von Schwein oder Pute mit Petersilerdäpfel, Reis oder Pommes € 11,50

Sur Cordon Bleu A-C-G-O

gefüllt mit Speck, Zwiebeln, Lauch & würzigem Käse, dazu Pommes € 13,90

Rinderbraten A-C-G-L-O-M

vom Hochrießer Weiderind, mit Rotkraut und Serviettenschnitten,
Pfirsich-Preiselbeere € 19,90

Grillteller G-L-M gluten- & laktosefrei möglich

vom Schwein und Huhn, mit buntem Gemüse, Pommes,
Gartenkräuterbutter & hausgemachte Cocktailsauce € 17,00

Neubrucker Forellenfilet A-D-G-L glutenfrei möglich

auf cremigen Farfalle mit gebratenem Wirsing und Lauch € 17,90

Knusprige Zanderstreifen A-C-D-G-L-O laktosefrei möglich

in Panko-Panade mit Reis und Sauce Tartare € 12,80

Ananas-Kokos Curry A-F-H-L-O

mit Reis, Gemüse und gegrillten Putenstreifen € 14,20

Baron Burger A-C-G-M-N-O-L

Sesambrioche mit Rindfleisch-Patty vom Hochrießer Weiderind, € 9,60

dazu Käse, Geselchtes, Tomaten, Zwiebel, Salat und Cocktailsauce

auf Wunsch mit Pommes € 4,10

KINDER

Knusprige Zanderstreifen A-C-D-G-L-O laktosefrei möglich

in Panko-Panade mit Reis und Sauce Tartare

€ 6,40

Kinderschnitzel A-C-G glutenfrei möglich

von Schwein oder Pute, mit Pommes und Ketchup

€ 6,20

Gegrillte Frankfurter

mit Pommes und Ketchup

€ 5,90

VEGETARISCH

Gebackene Austernseitlinge A-C-L-G glutenfrei- & laktosefrei möglich, Vegan

mit Sauce Tartare und Petersilerdäpfel

€ 12,70

Ananas-Kokos-Curry A-H-L-O-F Vegan

mit Reis und Gemüse

€ 12,90

Schupfnudeln nach Mostviertler Art A-C-L-G

gebackene Schupfnudeln mit gebratenem Wirsing und Karotten

€ 11,10

Halloumi Burger A-C-G-M-N-O

Sesambrioche mit gegrilltem Halloumi, dazu Tomaten, Zwiebel, Salat und Cocktailsauce

€ 9,60

auf Wunsch mit Pommes

€ 4,10

DESSERT

Lauwarmes Schokoküchlein A-C-G-H

mit Vanilleeis, Schokosauce und Schlagobers

€ 6,40

Most"pudding" A-C-G-H-O

flaumiger Gugelhupf in erfrischender Most-Apfel Sauce und Schlagobers

€ 3,60

Zwetschken-Zimt Panna Cotta C-G-H glutenfrei

mit Schlagobers

€ 4,90

Duett vom Parfait A-C-G-H

Kastanie und Apfel-Zimt mit Schlagobers

€ 6,50

Fragen Sie auch nach unseren Tagesangebot bei den Mehlspeisen

A-Getreide B-Krebstiere C-Eier D-Fisch E-Erdnuss F-Soja G-Milch H-Nüsse
L-Sellerie M-Senf N-Sesam O-Sulfite P-Lupine R-Weichtiere

JAUSE

Baron Burger A-C-G-M-N-O-L	€ 9,60
Sesambrioche mit Rindfleisch-Patty vom Hochrießer Weiderind, dazu Käse, Geselchtes, Tomaten, Zwiebel, Salat und Cocktailsauce	
auf Wunsch mit Pommes	€ 4,10
Halloumi Burger A-C-G-M-N-O	€ 9,60
Sesambrioche mit gegrilltem Halloumi, dazu Tomaten, Zwiebel, Salat und Cocktailsauce	
auf Wunsch mit Pommes	€ 4,10
Frankfurter Würstl A-M	
mit Senf, Kren und einem Gebäck	€ 4,90
Debreziner Würstl A-M	
mit Senf, Kren und einem Gebäck	€ 4,90
Schinken-Käse Toast A-C-G	€ 4,20
Käse Toast A-C-G	€ 4,00
Gefüllter Kornspitz A-C-G-N-O glutenfrei möglich	
mit Aufstrich, Geselchtem, Käse, Kren und Salat	€ 6,70
Gefüllter Kornspitz vegetarisch A-C-G-N-O glutenfrei möglich	
mit Aufstrich, Käse und Gemüse	€ 6,70
Saure Wurst A-C-O	
mit knackigen Zwiebelringen, dazu ein Gebäck	€ 7,50
Saurer Most4tler A-G-O	
mit Blunzn, Extra Wurst, Presswurst & Rindfleisch, knackigen Zwiebelringen, dazu ein Gebäck	€ 7,90
Frischkäse Bällchen A-G-L-O-H glutenfrei möglich	
mit gegrilltem Hausbrot und kleiner Salatgarnitur	€ 8,40
Räucherforellenmousse A-G-L-O glutenfrei möglich	
mit gegrilltem Hausbrot und Butter	€ 8,60

Auf Wunsch servieren wir gerne auch glutenfreies Gebäck!

A-Getreide B-Krebstiere C-Eier D-Fisch E-Erdnuss F-Soja G-Milch H-Nüsse
L-Sellerie M-Senf N-Sesam O-Sulfite P-Lupine R-Weichtiere

Getränkekarte

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

Apfelsaft klar & naturtrüb

1/2 l mit hauseigenem Quellwasser

€ 3,70

1/2 l mit Soda

€ 4,30

Mostlandhof Multi

Apfel - Kriecherl

Apfel - Pfirsich

Apfel - Quitte

Apfel - Karotte

Birne

1/2 l mit hauseigenem Quellwasser

€ 4,10

1/2 l mit Soda

€ 4,60

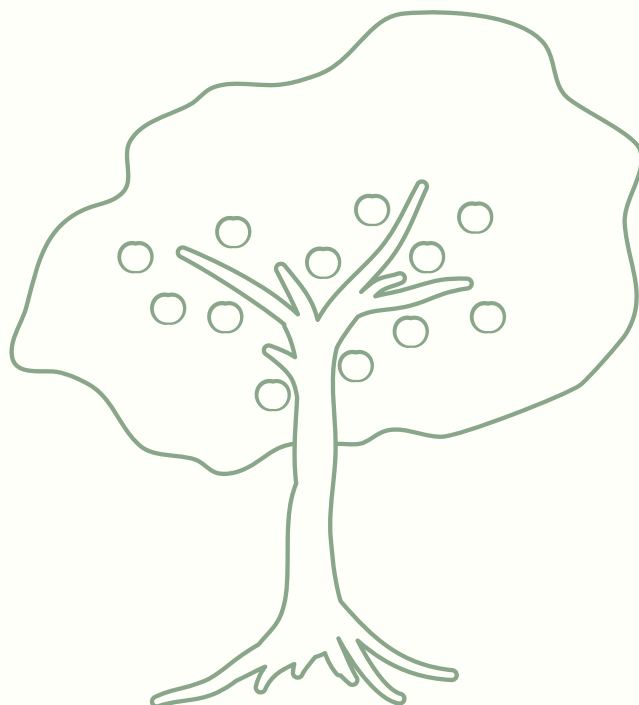
Holunderblütensirup

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	
1/2l mit hauseigenem Quellwasser	€ 3,60
1/2l mit Soda	€ 4,20
Orangensaft 1/2	€ 4,70
Tirola Kola leicht 0,33l	€ 3,60
BIO LUTZ Traube & Holunder 1/4l	€ 3,60
1/2l mit hauseigenem Quellwasser	€ 4,10
1/2l mit Soda	€ 4,80
frisch gepresster Zitronensaft	€ 0,30



MOST, BIER & WEIN

Bio Most ○

1/4L Most pur oder Radler	€ 2,10
1/2L Most pur oder Radler	€ 4,20
1/4L Most gespritzt	€ 1,90
1/2L Most gespritzt	€ 3,90

Bier A

Kaiser Märzen 0,3L	€ 4,10
Kaiser Märzen 0,5L	€ 4,70
Gösser Naturradler 0,3L	€ 4,00
Gösser Naturradler 0,5L	€ 4,60
Weihenstephaner Weizenbier 0,5L	€ 5,20
Weihenstephaner Weizenbier (alkoholfrei) 0,5L	€ 5,20
Gösser Naturgold (alkoholfrei) 0,5L	€ 4,70
Saisonbier auf Anfrage	

Hausweine ○

1/8L Hauswein weiß oder rot	€ 1,90
1/4L Spritzer weiß oder rot	€ 3,80

LIKÖRE & BRÄNDE



Liköre 2cl

Dirndl	€ 3,40
Quitte	€ 3,80
Maulbeere	€ 3,80

Liköre 2cl

Nuss, Kriecherl, Birne	€ 3,00
Zirbe, Apfelstrudel	€ 3,50
Kirsche	€ 3,20

Brände 2cl

Kirsche, Zwetschke	€ 3,40
Speckbirne, Kriecherl, Marille,	€ 3,20
Williams, Kobirne	€ 3,20

Brände 2cl

Zirbengeist, Zigarrenbrand	€ 3,90
Mispel, Quitte	€ 3,70

KAFFEE

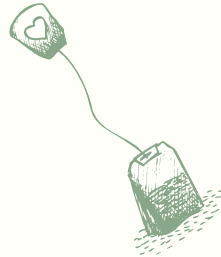


Kleiner Brauner	€ 3,10
Großer Brauner	€ 3,80
Verlängerter	€ 3,30
Melange	€ 3,50
Cappuccino	€ 4,00
Latte Macchiato	€ 4,30
Koffeinfreier Kaffee	€ 3,30
Cafe Affogato	€ 4,70
Espresso	€ 3,10
Hauskaffee	€ 4,10

Allergen Info für Kaffee: A-C-G (mit Milch & Kaffeekeksen)

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

Allergen Info für Tee: A-C-G (mit Kaffeekeksen)

GOURMETMOSTE



BROUS ◦

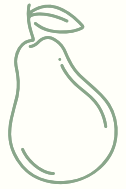
Dieser leichte Birnenmost überzeugt durch seinen milden, fruchtigen Charakter. Grasige Noten, umspielt von Zitrus- und Blütenaroma verleihen diesem Birnenmost seine jugendliche Spritzigkeit. Er wirkt appetitanregend als Aperitif und empfiehlt sich zu Antipasti, Salaten, Vorspeisen und leichten Sommergerichten.

1/8L

€ 3,30

Flasche 0,7L

€ 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

€ 3,30

Flasche 0,7L

€ 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 mündet er zu dunklem Fleisch und Räucherwaren.

1/8L

€ 3,50

Flasche 0,7L

€ 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 Datzberger, Amstetten, halbtrocken, spritzig, 6,0 %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

€ 3,10

Flasche 0,75L

€ 18,60

Grüner Veltliner Göttweiger Berg ◦

Josef Dockner, Höbenbach, Kremstal, trocken, 12,5%vol.
Sehr frisch und fruchtig, angenehmer Trinkfluss!

1/8L

€ 3,10

Flasche 0,75L

€ 18,60

Welschriesling Klassik ◦

Frauwallner, Straden, Vulkanland Steiermark, trocken, 11,5%vol.
Typischer Welschriesling, sehr frisch, saftig, steirisch!

1/8L

€ 3,70

Flasche 0,75L

€ 21,80

Gelber Muskateller Göttweiger Berg ◦

Josef Dockner, Göttweiger Berg, Niederösterreich, trocken, 12,0%vol.
Frische Muskateller-Traube, elegant, lebendig & frisch!

1/8L

€ 3,70

Flasche 0,75L

€ 21,80

Gemischter Satz DAC ◦

Mayer am Pfarrplatz, Wien, trocken, 12,5%vol.
Echte Wiener Spezialität, duftig & aromatisch

1/8L

€ 3,60

Flasche 0,75L

€ 21,40

Riesling an der March ◦

Gerhard J. Lobner, Niederösterreich, trocken, 13%vol.
Steinobstaromen mit guter Säure - sehr fein!

1/8L

€ 3,90

Flasche 0,75L

€ 27,00

SCHILCHER & ROSÉ

Schilcher Ried Langeegg ◦

Langmann, St.Stefan, Weststeiermark, 12,5%vol.

Erdbeer- und Ribiselnoten mit frischer Säure - sehr sortentypisch!

1/8L

Flasche 0,75L



€ 2,80

€ 16,50

Sax Rosé Zweigelt ◦

Sax, Langenlois, Neusiedlersee, 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

€ 19,50

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

Landfisch Blaufränkisch ◦

Domäne Pöttelsdorf, Rosalia DAC, Burgenland, trocken, 13,5%vol.

Dicht, würzig, dunkelbeeirg. Fruchtig und stoffig, mit geschliffenen Tanninen und guter Struktur. Abgang mit Eleganz.

1/8L

Flasche 0,75L

€ 3,00

€ 18,00

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