



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 22:00 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

Gegrillter Schafskäse im Speckmantel A-G-N GLUTENFREI möglich auf Vogerl-Melonensalat, mit Zitronenvinaigrette, dazu Bauernbrot	8,50
Knackiger Birnen-Buchweizensalat A-G-N-O GLUTENFREI LAKTOSEFREI möglich mit Bauernbrot und wahlweise Hammerherrenspeck	8,20

Was Dampfendes zum Löffeln

Kräftige Rindssuppe A-C-G-L mit hausgemachtem Leberknödel oder Frittaten	3,40
Schaubodentopf A-C-G-L Rindssuppe mit Frittaten, Leberknödel, gekochtem Rindfleisch & Gemüse	5,50
Mostcremesuppe A-G-L-O GLUTENFREI möglich mit Honigcroutons	4,30

Was Knackiges für die Linie

Gemischter Salat mit knusprigen Croutons A-C-G-L-M-N-O	3,40
mit gegrillten Putenstreifen GLUTENFREI möglich LAKTOSEFREI möglich	9,90
mit sautiertem Butter-Kohlrabi, Lauch & Speck 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 Schmorsoße, mit Gemüse und Bandnudeln	14,90
Kalkberg-Pfandl A-G-L-O	
rosa gebratene Schweinefilets im Speckmantel, mit Pfandlgemüse, Rösti-Talern & Most-Rahmsauce	15,40
Wiener Schnitzel A-C-G LAKTOSEFREI möglich	
von Schwein oder Pute mit Petersilerdäpfel oder Reis	10,90
Sur Cordon Bleu A-C-G	
gefüllt mit Speck, Zwiebeln & würzigem Käse, dazu Pommes frites	12,90
Gesurtes Schopf-Kotelett A-G-L-M-O GLUTENFREI möglich	
mit Pfandlgemüse, Braterdäpfeln und Natursaftl	13,20
Buntes Ananas-Kokoscurry A-H-L LAKTOSEFREI möglich	
mit gegrillten Putenstreifen und Reis	12,50
Grillteller A-G-L-M GLUTENFREI möglich LAKTOSEFREI möglich	
vom Rind, Schwein und Huhn, mit buntem Gemüse, Pommes, Gartenkräuterbutter & Kirsch-Senf-Dip	15,90
Neubrucker Forellenfilet vom Grill D-G-L-O GLUTENFREI möglich	
auf cremigem Lauch-Risotto, dazu getrocknete Tomaten & Parmesan	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 Gemüselaiabchen mit steirischer Polenta A-C-G-L-M-N-O VEGAN möglich (gegrillt) mit Salatgarnitur und Kräuterdip	10,90
Cremiges Lauch-Risotto G-L-O GLUTENFREI möglich VEGAN möglich mit getrockneten Tomaten & Parmesan	9,30
Buntes Ananas-Kokoscurry A-H-L VEGAN möglich mit Reis	10,80
Gemischter Salat mit knusprigen Croutons A-C-G-L-M-N-O mit sautiertem Butter-Kohlrabi & Lauch GLUTENFREI möglich LAKTOSEFREI möglich VEGAN möglich	9,90
Beilagenportion Petersilerdäpfel, Bandnudeln, Pommes frites, Reis oder Gemüse á	3,40

Was Süßes zum Schluss

Hausgemachte Mehlspeisen A-C-G-H-O laut Tagesangebot	3,50
Eiskaffeeschnitte A-C-G-H-O mit hausgemachter Marmelade	3,50
Knusprige Butterblume A-G-H-O mit Erdbeercreme & Vanilleeis	4,60
Holler-Frischkäsemousse G-H-O GLUTENFREI möglich auf Himbeerröster	5,20

Gerne servieren wir erfrischendes Eis von unserer Eiskarte!

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 & hausgemachter Kirsch-Senf-Dip	8,90
auf Wunsch mit Pommes frites	3,40
Gegrillter Schafskäse im Speckmantel A-G-N GLUTENFREI möglich auf Vogerl-Melonensalat, mit Zitronenvinaigrette, dazu Bauernbrot	8,50
Knackiger Birnen-Buchweizensalat A-G-N-O GLUTENFREI LAKTOSEFREI möglich mit Bauernbrot und wahlweise Hammerherrenspeck	8,20
Frankfurter Würstl A-M mit Senf, Kren und einem Gebäck	4,50
Schinken-Käse Toast A-G	3,60
Käsetoast A-G	3,40
Saure Wurst A-C-N-O mit knackigen Zwiebelringen, dazu ein Gebäck	6,10
Frischer Schafskäse A-C-G mit Butter, Schnittlauch & einem Gebäck	5,10
auf Wunsch mit Kürbiskernöl	0,60
Saurer Most4tler A-C-G-L-N-O Extrawurst, Blunzn, Presswurst und Rindfleisch in Essig & Öl, mit Zwiebeln und einem Gebäck	6,80
auf Wunsch mit Kürbiskernöl	0,60
Belegtes Brot A-C-G-H-L-M-O mit Aufstrich, Wurst, Fleisch, Käse & Gurkerl	6,20
Speckstangerl A-C-G	2,80

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