



GAFRINGWIRT

WIRTSCHAUS LANDHOTEL MOSTBARON

Lieber Gast!

Wir freuen uns sehr, heute für Sie kochen zu dürfen. Wir sind bestrebt, die regionale Ess- und Trinkkultur, traditionelle Rezepte und regionale Spezialitäten zu bewahren. Bodenständigkeit, Echtheit sowie Regionalität liegen uns am Herzen. Sie mit herzhaften, frisch gekochten Speisen zu verwöhnen, ist unser Bestreben. Dazu wünschen wir Ihnen Guten Appetit!



Ihre Familie Hochholzer & Team



Für die Verwendung von regionalen Produkten bzw. Produkten aus den Genussregionen Österreichs wurden wir mit dem AMA-Gastrosiegel ausgezeichnet!



Rind und Schwein (Teile): AMA geprüftes Qualitätsfleisch aus Österreich

Truthahn (Pute): vom regionalen Bauernhof in Freiland—Haltung

Mostviertler Lamm: Fleisch aus der Region um Reinsberg im Mostviertel

Forellen und Saibling: frisch aus Euratsfeld

Milch und Milchprodukte, Käse: aus Österreich mit AMA-Gütesiegel (Bergland Milch, Aschbach)

Eier (Freilandhaltung): vom Hof der Fam. Offenberger, Euratsfeld

Obst und Gemüse (saisonal): aus österreichischer Landwirtschaft

Erdäpfel: vom Hof der Fam. Haselberger, Euratsfeld

Birnmost und Fruchtsäfte: Familie Zeilinger, Euratsfeld

Birnmoste, Säfte, Edelbrände und Mostviertler Schofkas: Fam. Datzberger, Amstetten

Sollten Sie von Unverträglichkeiten oder Allergien betroffen sein, beraten und informieren wir Sie gerne und bereiten Gerichte nach Ihren Bedürfnissen zu.



GAFRINGWIRT

WIRTSCHAUS LANDHOTEL MOSTBARON

APERITIV

GENUSS
REGION
ÖSTERREICH

Mostviertler Birnensekt € 3,00

trocken, ein prickelnder Botschafter der Region, Kirchmayr, Weistrach
mit Holundersirup € 3,30

BaronCIDER 0,33l € 3,80 *NEU!*

Apfelcider - Birnencider—von den Mostbaronen
spritzig-erfrischend - lebhaft-verführerisch, einzigartig

Moste in 1l € 11,90 und 1/4l € 2,90

- Speckbirne mild oder trocken
- Grüne Pichlbirne
- Dorschbirne
- Apfel-Birnen Cuvée

Gourmetmost der Mostbarone:

Flasche 0,75l € 15,90

Glas 1/8 l € 2,70

3 verschiedene Cuvées: Brous,
Preh, Exhibatur

GENUSS
REGION
ÖSTERREICH

Regionale Fruchtsäfte in 1/4l € 2,60: Apfelsaft

Birnensaft

Regionale Mischsäfte in 1/4l € 2,70: Apfelsaft naturtrüb

Apfel-Johannisbeersaft

Apfel-Karottensaft

Birnen-Weichselsaft



Mostviertler Qualitätsmoste undFruchtsäfte

einfach ein MUSS im MOSTVIERTEL!

G'SUNDHEIT - SOLLST LEBEN!

ZU UNSEREN ERLESENEN SPEISEN WEINE AUS 0,75 L FL. OFFEN, 1/8 L:

Grüner Veltliner DAC 2016 Amon, Poysdorf/Kleinhadersdorf € 2,90

Riesling Fumberg 2016, Kolkmann, Fels/Wagram € 3,90

Chardonnay 2014, Schuller, Oggau € 3,50

Zweigelt Klassik 2015, Kolkmann, Fels/Wagram € 2,90

Cuvée Klassik Rot 2015, Bgld. od. Thermenregion € 3,80

Blaufränkisch Klassik 2013, Burgenland € 3,80

Spätlese Cuvée Quartett 2014, süss, Feiler-Artinger, Rust € 3,80

Gerne empfehlen wir Ihnen Flaschenweine aus unserem gut sortierten Keller!

DIENSTAG und Sonntag ABEND ist RUHETAG!

außer für reservierte Gäste, Gruppen, bei Feiern ...

SUPPEN



Mostrahmsuppe mit Knoblauchbrotwürfel € 4,20
mit Zwiebel und Bauchspeck, Obershaube | A,G,O,L



Rindsuppe

mit hausgemachten Frittaten | C,A,G,L € 3,30

mit Kaspressknödel oder Leberknödel | C,A,G,L € 3,50

Kürbiscremesuppe mit Blätterteigstangerl € 4,20

mit Obershaube und Kernöl | A,G,O,L

Wildcremesuppe € 4,40
mit Preiselbeer-Wildroulade und Obershaube | A,G,O,L



Vorher & Zwischendurch

Gebackene Mostviertler Schafkäsebällchen € 7,90
auf Blattsalaten, garniert | C,A,G

Rothirschcarpaccio € 9,90
mit Trüffelrahm und Käseröllchen | G

Grammelknöderl € 6,90
2 Stück mit warmem Mostkrautsalat und Erdäpfeln | C,A,G

Grammelknöderl als Hauptspeise € 12,90
5 Stück mit warmem Mostkrautsalat und Erdäpfeln | C,A,G

Hauptgerichte Traditionell & Klassisch

**GENUSS
REGION
ÖSTERREICH** **Mostbraten - Hausrezept** € 10,90
gespickter Surbraten, Erdäpfelknödel und Most-Sauerkraut | A,O

Hendlfilet in Kürbiskernkruste € 13,90
gebacken, mit Reis und Preiselbeeren | C,A

Mostbaron - Teller € 16,90

Schweinsmedaillons im Speckhemd in Mostrahmsauce
mit hausgemachten Spätzle und Wurzelgemüse | C,A,G,L,O



Hirschbraten von der Keule € 16,90

in Wildsauce, mit Serviettenknödel und Preiselbeerbirne | C,A,G,L,O

Braten vom heimischen Rehwild € 16,90

mit Krokette und Kürbisgemüse, Preiselbeerobers | C,A,G,L,O

Wildragout € 13,90

mit Speck & Maroni, Spätzle und Preiselbeerobers | C,A,G,L,O

Roulade vom Rothirsch € 17,90

mit Gnocchi und Schwammerlsauce | C,A,G,L,O

Hirsch—Steak € 24,90

mit Ginsauce, Kartoffelkrusteln und Speckbohnen | C,A,G,L,O

Reh—Medaillons mit Wildsauce € 26,90

Erdäpfelstrudel, glacierte Kohlsprossen und Preiselbeeren | C,A,G,L,O

Wildschweinschnitzel vom Kaiserteil € 15,90

in Mandelpanier gebacken, mit Petersilerdäpfel und Preiselbeerpfirsich | C,A,G,L,O

Forellenfilet aus Euratsfeld, natur gebraten € 16,90
mit Petersilerdäpfeln und JulienneGemüse | A,G,D

Nudeln mit Kürbis-Frischkäsefülle € 12,90
mit Kräutern und gehackten Kürbiskernen | C,A,G,L

Kürbisstrudel hausgemacht € 11,90
mit Kräuterdip und Grilltomaten | C,A,G,L



Wählen Sie dazu Ihren Lieblingsalat:

gemischter Beilagensalat oder Blattsalat € 3,50

mittelgroßer Salatteller € 4,90

steirisches Kürbiskernöl + € 0,50

Rotkraut Schüsserl € 3,30

Kleinere Portionen bieten wir Ihnen auf Wunsch gerne
von vielen Gerichten. - Kindergerichte nur für Kinder!

FÜR UNSEREN KLEINEN:

For Kids only!

Kinder - Schnitzel € 6,90

von der Freilandpute mit Pommes Frites oder Reis | C,A



...andere Kindergerichte aus unserem Angebot gerne auf Anfrage!

DESSERTS

Ostarrichstrudel - regionale Spezialität € 5,90
mit Fruchtspiegel garniert | C,A,G,H,O

Schokospitz mit Minzparfait € 5,90
mit Beerenragout, Obers und Hippe | C,A,G,H

Mohr im Hemd - hausgemacht € 5,90
mit Schokosauce, Obers & Bauernhofvanilleeis | C,A,G,H

Liwanzen mit Powidl € 6,40
Eierlikörparfait, Pfeffer-Karamelsauce und Schlagobers | C,A,G



Mostpudding – „besoffener Guglhupf“ € 4,20
mit Cidersorbet | C,A

Bauernhofeis—fruchtig oder cremig € 4,80
3 Kugeln, mit Obers und Hippen garniert | G,C,A

Fragen sie nach unserem saisonalen Angebot!

Hausgemachte Torten oder Kuchen...
– nach Angebot!

EDLE BRÄNDE & LIKÖRE Glas 2cl

Kriecherlbrand aus dem Mostviertel € 2,60
Mostviertler Birnenbrand, Seppelbauer € 2,60
Speckbirnenbrand Mostviertel, Seppelbauer € 2,90
Zwetschkenbrand Mostviertel, Seppelbauer € 2,90
Marillenbrand, Mostviertel € 3,00
Haselnussgeist Mostviertel, Seppelbauer € 3,90
Williamsbirnenbrand, Hiebl G., Haag / Gölles, Stmk. € 3,90
Quittenbrand Mostviertel, Seppelbauer € 3,90
Weichselbrand, Jöbstl W., Stmk. € 4,40
Heidelbeerbrand Mostviertel, Seppelbauer € 4,40
Zigarrenbrand, Apfelmostbrand in Eiche, Seppelbauer € 3,90
Prima Pira - Birnenbrand der Mostbarone im Birnenholzfaß € 3,90

Weichsellikör, Nuß-Kräuterlikör oder € 2,80
Holunderlikör oder Zirbengeist - hausgemacht

Mostello–Birnendessertwein, Farthofer, Alk.Vol. 18% € 3,60

Weitere Spezialitäten finden Sie noch auf unserem Schnapswagen.

Familien- und Firmenfeiern, Hochzeiten,
Geburtstage, Tauffeier oder Seminare und
Tagungen – bei uns werden sie kulinarisch
verwöhnt!

„Guten Appetit!“ - Familie Hochholzer & Team