



GAFRINGWIRT

WIRTSCHAUS LANDHOTEL MOSTBARON

WIR SIND BESTREBT, DIE REGIONALE ESS- UND TRINKKULTUR, TRADITIONELLE REZEPTE UND REGIONALE SPEZIALITÄTEN ZU BEWAHREN. **ALLE** UNSERE PRODUKTE WIE MILCH, KÄSE, FLEISCH, WILD, FISCH, GEMÜSE UND VIELES MEHR SIND ÖSTERREICHISCHEN, OFT REGIONALEN URSPRUNGS.

GUT ZU WISSEN – UND DAZU GUTEN APPETIT!

SPEISEKARTE

FISCHWOCHEN AB 10. FEBRUAR

SPEZIALITÄTEN RUND UM HEIMISCHE FISCHE UND SCHMANKERL VON MEERESFRÜCHTEN ZU HEIMISCHEN WEINEN, BARONCIDER ...

SUPPEN & VORSPEISEN

Echte RINDSUPPE mit Frittaten 4,70
oder **Kaspressknödel** 5,70

MOSTRAHMSUPPE 6,90
mit Speck&Zwiebeln, Brotcroustons

GAMBAS „Pil Pil“ 11,90
in Olivenöl mit Knoblauch & Chili
gebraten, Baguette

LACHSFORELLE geräuchert 12,90
mit Mini-Burrata und RoteRüben-
Senfkaviar

APERITIV & WEINE 1/8l glasweise

BaronCider Birne oder Apfel Fl. 0,33l 4,50
spritzig-erfrischend - lebhaft-verführerisch

Birnenfrizzante od. **Prosecco** DOC 0,1l 4,20

Gin 4cl – Tonic 8,50 - mit Premium G. 9,50

Campari Bitter mit Soda od. Orange 6,90

Grüner Veltliner 2023 4,40

Amon, Poysdorf im Weinviertel

Riesling Fumberg 2021 4,90

Kolkmann, Fels/Wagram

Gelber Muskateller DAC 2021 5,40

Krispel, Straden, Steiermark

Zweigelt 2022, Kolkmann, Fels/W. 4,40

Carnuntum Cuvée 2022, Markowitsch

Göttlesbrunn 5,40

HAUPTSPEISEN

FORELLENFILET aus EU* 26,90
natur gebraten, auf Dinkelrisotto,
feine Gemüswürfel

ST.PETERSFISCHFILET 21,90
in Erdäpfelkruste gebacken, mit
Erdäpfel – Vogerlsalat, Sc.Tartare

KARPFENFILET gebacken 21,90
Waldviertler Karpfenfilet, mit
Petersilerdäpfel, Sauce Tartare

FORELLE aus EU* im Ganzen 17,90
gebraten, Petersilerdäpfel und
geröstete Mandeln

*EU. = ☺Euratsfeld

 GETRÄNKE UMSEITIG! ☺

Wir danken für eine vorherige Reservierung!

HAUPTSPEISEN

RINDSGULASCH – Omas Rezept 16,50
mit hausgemachten Spätzle

MOSTBRATEN - Hausrezept 16,90
gespickter Surbraten mit Erdäpfelknödel und Most-Sauerkraut

HENDLFILET in Kürbiskernkruste 17,90
gebacken, Reis und Preiselbeeren

RISOTTO vom Dinkelreis – veg. 17,90
mit Gemüse, dazu gebratene Austernseitlinge und Tomaten

KICHERERBSENCURRY - vegan 16,90
Gemüse, Paprika, Tomatensauce, Kokosmilch, mit Reis

KINDER - PUTENSCHNITZEL 9,50
aus heimischer Freilandhaltung mit Pommes Frites

BEILAGENSALAT bunt gemischt 4,80
• mit Kürbiskernöl + 0,90

DESSERTS

OSTARRICHISTRUDEL 8,50
regionale Spezialität, mit Fruchtspiegel und Obers garniert

MOHR IM HEMD - hausgemacht 8,50
mit Schokosauce, Obers und Vanilleeis

EISBECHER - regionales Eis 7,90
mit cremigen Eissorten oder fruchtigen Sorbets, Hippen, Obers

SCHOKO - BROWNIE 9,50
mit karamelisierten Walnüssen, Zwetschkenröster und - sorbet

... hausgemachte **MEHLSPEISEN**

- ... nach Angebot!

Auf die Verwendung von regionalen Produkten und Produkten aus den Genussregionen Österreichs, Qualität und Frische legen wir besonderen Wert. Deshalb freut es uns besonders, ein zertifizierter **Betrieb der AMA GENUSS REGION** zu sein.

ÖFFNUNGSZEITEN: MO, DO bis SA 10.30 – ca. 23.00h, MI 16.00h – ca. 23.00h, MO, DO und FR nachmittags geschlossen! DI Ruhetag! SO und Feiertage 9.00 – 15.00h, Küchenzeiten: 11.45 – 14.00h und 17.45 bis 20.30h. Bei reservierten **Festen & Feiern** bis 100 Personen bieten wir Menüs mit Wahlmöglichkeit u. Gedeck, Dekoration. Preise nach Aufwand und Dauer Ihrer Feier. - Zeiten nach Vereinbarung möglich.



Familie HOCHHOLZER & Team freuen sich auf Sie/Euch!
3324 Euratsfeld, Mittergafring 4 – www.gafringwirt.at
info@gafringwirt.at * Telefon: 07474/268

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

Da wir mit möglichst saisonal und regional verfügbaren Produkten, frisch und handwerklich kochen, können Gerichte dadurch etwas länger dauern, auch die Speisekarte kann sich daher ändern. ☺

Unsere Preise verstehen sich in EURO inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer!

Versuchungen sollte man nachgeben

– wer weiß, ob sie wiederkommen! Oskar Wilde