



GAFRINGWIRT

WIRTSCHAUS LANDHOTEL MOSTBARON

WIR SIND BESTREBT, DIE REGIONALE ESS- UND TRINKKULTUR, TRADITIONELLE REZEPTE UND REGIONALE SPEZIALITÄTEN ZU BEWAHREN. BODENSTÄNDIGKEIT SOWIE REGIONALITÄT LIEGEN UNS AM HERZEN. SIE MIT HERZHAFTEN, FRISCH GEKOCHTEN SPEISEN ZU VERWÖHNEN, IST UNSER SINN. GUTEN APPETIT!

SPEISEKARTE

SPEZIALITÄTEN RUND UM HEIMISCHES FLEISCH UND FISCHE, HEIMISCHEN SPARGEL, GEMÜSE UND KRÄUTER – FRISCH GEKOCHT UND HAUSGEMACHT - ZU HEIMISCHEN WEINEN, MOST, CIDER, EDLEN BRÄNDEN UND REGIONALEN FRUCHTSÄFTEN ...

SUPPEN & VORSPEISEN

Echte RINDSUPPE mit **Frittaten** 4,40
oder **Leber-** od. **Kaspressknödel** 5,50

TOMTATEN-KOKOSSUPPE 6,50
mit Kräuter - Croutons  *vegan*

BURRATA 11,90  *vegetarisch*
auf Tomaten & Salat, Basilikumpesto

LAMM-LEBERPASTETE 12,90
Hausgemacht, dazu Zucchini-
Apfelchutney, Brioche & Butter

 **GETRÄNKE UMSEITIG!** 😊

APERITIV & WEINE 1/8l glasweise

BaronCider Birne oder Apfel Fl. 0,33l 4,40
spritzig-erfrischend - lebhaft-verführerisch

Birnenfrizzante od. **Prosecco** DOC 0,1l 3,90

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

Campari Bitter mit Soda od. Orange 6,90

Grüner Veltliner 2022 4,20

Amon, Poysdorf im Weinviertel

Riesling Fumberg 2020 4,90

Kolkmann, Fels/Wagram

Gelber Muskateller DAC 2021 4,90

Krispel, Straden, Steiermark


Zweigelt 2020, Kolkmann, Fels/W. 4,20


Classic Cuvée 2020, Aumann

Thermenregion 4,50

HAUPTSPEISEN

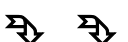
LACHSFORELLENFILET aus EU.* 26,90
natur gebraten, Dinkelrisotto,
Tomaten geschmort

KICHERERBSENCURRY 15,90
Gemüse, Paprika, Tomatensauce,
Kokosmilch, mit Reis  *vegan*

GNOCCHETTI - hausgemacht 17,90
mit Jungzwiebel, Kräutern und frischen
Eierschwammerln gebraten  *vegetarisch*
• mit Bauchspeck + 2,00

Mostviertler LAMMRAGOUT 17,90
mit Wurzelgemüse, hausgemachte
Spätzle, Sauerrahm

*EU. = 😊Euratsfeld



HAUPTSPEISEN

HENDLFILET in Kürbiskernkruste 17,90
gebacken, Reis und Preiselbeeren

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

FILETSTEAK vom Ö.Weiderind 37,90
Whiskysauce, Rosmarinerdäpfel und Mostviertler Spargel

TOMAHAWKSTEAK ^{~350g} v.Schwein 23,90
Pommes Frites, Grillgemüse und pikante Mayo-Grillsauce

GEBACKENES vom Mostv.Lamm 19,90
in Kräuterpanier, mit Petersilerdäpfel

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

BEILAGENSALAT bunt gemischt 4,50
• mit Kürbiskernöl + 0,90

DESSERTS

OSTARRICHISTRUDEL 7,90
regionale Spezialität, mit Fruchtspiegel und Obers garniert

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

LIWANZEN 8,90
mit frischen heimischen Erdbeeren und Erdbeersorbet

MOSTPUDDING 5,90
„b´soffener Guglhupf“ mit Birnencidersorbet

... hausgemachte **MEHLSPEISEN**

- frisch nach Angebot! ...

EISBECHER – nach Wahl 😊❄️

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.



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

ÖFFNUNGSZEITEN: MO, DO bis SA 10.30h – ca. 23.00h, MI 16.00h – ca. 23.00h, DI geschlossen! SO und Feiertage 9.00 – 15.00h, Küchenzeiten: 11.45 – 14.00h und 17.45 bis 20.30h. Bei reservierten Festen & Feiern Zeiten nach Vereinbarung möglich.

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

Bitte bedenken Sie, dass wir mit möglichst saisonal und regional verfügbaren Produkten, frisch und handwerklich kochen. Manche Gerichte können dadurch etwas länger dauern, auch unsere Speisekarte kann sich daher kurzfristig ändern.

Unsere Preise verstehen sich in EURO inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer!

**Wir danken für eine
vorherige Reservierung!**

*Versuchungen sollte man nachgeben
– wer weiß, ob sie wiederkommen! Oskar Wilde*