



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, GEMÜSE UND KRÄUTER – FRISCH GEKOCHT UND HAUSGEMACHT - ZU HEIMISCHEN WEINEN, MOST, CIDER, BRÄNDEN UND FRUCHTSÄFTEN ...

SUPPEN & VORSPEISEN

Echte RINDSUPPE mit Frittaten 4,40
oder **Kaspressknödel** 5,50

BÄRLAUCHCREMESUPPE 5,90
mit Obers und Croutons

TARTARE von der Lachsforelle 13,90
mit Erbsencreme, kleiner Salat

BURRATA von Büffelmilch 12,90
auf Tomaten, Kräuterpesto

👉 **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

FORELLENFILET aus EUr. 😊 24,90
natur gebraten, auf buntem Gemüse-
Dinkelrisotto, Rote Rüben & Kren

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

BÄRLAUCH-SCHAFSRICOTTA 17,90
RAVIOLI, Tomatensauce, Bergkäse,
Pinienkerne

LAMMFILET rosa gebraten 35,90
Rotweinsauce, Erdäpfel-Käferbohnen-
-strudel, Grillgemüse

HAUPTSPEISEN

LAMMHAXL geschmort 21,90
mit roten Zwiebeln, Gemüse und regionalen Erdäpfeln, Natursaftl

LAMMRAGOUT 17,90
mit Wurzelgemüse, aus eig. Landwirtschaft, Serviettenknödel, Sauerrahm

HENDLFILET in Kürbiskernkruste 16,90
gebacken, Reis und Preiselbeeren

MOSTBRATEN - Hausrezept 15,90
gespickter Surbraten mit Erdäpfelknödel, Most-Sauerkraut

Mostv. JUNGLAMM gebacken 19,90
in Kräuterpanier, mit Petersilerdäpfel

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

KINDER - PUTENSCHNITZEL 8,90
aus heimischer Freilandhaltung mit Pommes Frites

DESSERTS

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

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

SCHOKO - BROWNIE 8,90
mit Marillenröster und köstlichem Eis vom Bauernhof

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

... hausgemachte **MEHLSPEISEN**

- frisch nach Angebot! ...

Auf die Verwendung von regionalen Produkten und Produkten aus den Genussregionen Österreichs, Qualität und Frische legen wir besonderen Wert. Deshalb freut es 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