



# 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

**Obst und Gemüse (saisonal):** aus österreichischer Landwirtschaft

**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

**Erdäpfel:** vom Hof der Fam. Haselberger, Euratsfeld

**Birnmost und Fruchtsäfte:** Familie Zeilinger, Euratsfeld

**Birnmoste, Säfte, Edelbrände und Mostviertler Schokas:** 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



### Mostviertler Birnensekt

trocken, ein prickelnder Botschafter der Region, Kirchmayr, Weistrach oder mit Holundersirup

### BaronCIDER 0,33l

**NEU!**

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

Moste in 1l und 1/4l

Baronmost oder sortenrein in

Gourmetmost der Mostbarone:

- Speckbirne mild oder trocken

Flasche 0,75 l

- Dorschbirne

Glas 1/8 l

- Grüne Pichlbirne

Brous / Preh / Exibatur

- Apfel-Birnen Cuvée



Regionale Fruchtsäfte in 1/4l :

Apfelsaft

Birnensaft

Regionale Mischsäfte in 1/4l :

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  
Riesling Fumberg 2016, Kolkmann, Fels/Wagram  
Gelber Muskateller 2016, Muster, Gamlitz, Kolkmann, Fels/Wagram  
Zweigelt Klassik 2015, Kolkmann, Fels/Wagram  
Cuvée Klassik 2015, Aumann, Thermenregion  
Blaufränkisch Klassik 2013 , Gager, Deutschkreuz

Spätlese Cuvée Quartett 2014, süß, Feiler-Artinger, Rust

Gerne empfehlen wir Ihnen Flaschenweine aus unserer gut sortierten Weinkarte!

**DIENSTAG und Sonntag ABEND ist RUHETAG!**  
**außer für reservierte Gäste, Gruppen, bei Feiern ...**

## SUPPEN



**Mostrahmsuppe mit Knoblauchbrotwürfel**  
mit Zwiebel und Bauchspeck, Obershaube | A,G,O,L

**Rindsuppe**  
mit hausgemachten Frittaten | C,A,G,L  
mit Kaspressknödel oder Leberknödel | C,A,G,L



## Vorher & Zwischendurch

### **Vitello Forello**

feine Kalbszunge mit Räucherforellensauce | C,A,O,L,M

### **Grammelknöderl**

2 Stück mit warmem Mostkrautsalat und Erdäpfeln | C,A,G

### **Grammelknöderl als Hauptspeise**

5 Stück Grammelknöderl | C,A,G

## Hauptgerichte Traditionell & Klassisch



### **Mostbraten - Hausrezept**

gespickter Surbraten, Erdäpfelknödel und Most-Sauerkraut | A,O

### **Hendfilet in Kürbiskernkruste**

gebacken, mit Reis und Preiselbeeren | C,A

### **Gebackenes vom heimischen Junglamm**

mit Petersilerdäpfeln | C,A,G

### **Mostbaron - Teller**

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

### **Cordon Bleu vom Schwein**

mit Pommes Frites und Preiselbeeren | C,A

### **Beiriedschnitte vom Edel-Rind**

mit Polentalaibchen, Kräuterbutter und Grillgemüse | C,A,G,L,O

### **Filetsteak vom Rind**

mit Whiskysauce, Gnocchi und Eierschwammerlgemüse | C,A,G,L

### **Tomahawk—Steak ~350g, vom Edel-Schwein**

mit Bauern-Pommes, Grillgemüse und BBQ-Sauce | A,C,M

**SOMMERZEIT**



**= GRILLZEIT**

**Forellenfilet aus Euratsfeld, natur gebraten**

mit Petersilerdäpfeln und Julienne Gemüse | A,G,D

**Nudeln mit Kräuter -Schafkäsefülle**

mit Tomatenragout | C,A,G,L,

**Penne mit frischen Eierschwammerl**

und Kräuterpesto | C,A,L

**Eierschwammerlsauce**

mit Serviettenknödel | A,C,G,L

**Wählen Sie dazu Ihren Lieblingsalat:**

gemischter Beilagensalat oder Blattsalat

mittelgroßer Salatteller

mit steirisches Kürbiskernöl

Kleinere Portionen bieten wir Ihnen auf Wunsch gerne

von vielen Gerichten. - Kindergerichte nur für Kinder!

**FÜR UNSEREN KLEINEN:**

**For Kids only!**

**Kinder - Schnitzel**

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

**Penne mit Tomatensauce**

und Parmesan (oder andere Nudeln) | A,G



## DESSERTS

### **Ostarrichstrudel- regionale Spezialität**

mit Fruchtspiegel garniert | C,A,G,H,O

### **Gebackene Birnenknödel & Sorbet**

mit Mostviertler Kriecherlsauce | C,A,G,H

### **Mohr im Hemd - hausgemacht**

mit Schokosauce, Obers & Bauernhofeis | C,A,G,H

### **Liwanzen mit frischen Erdbeeren**

Obers und Pfefferkaramelsauce | C,A,G



### **Mostpudding – „besoffener Guglhupf“**

mit Cidersorbet | C,A

### **Bauernhofeis—fruchtig oder cremig**

3 Kugeln, mit Obers und Hippen garniert | G,C,A

**Edelbrand—Spezialitäten finden Sie auf unserem Schnapswagen.**



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

„Guten Appetit!“ - Familie Hochholzer & Team