

Herzlich willkommen

Liebe Gäste,

herzlich willkommen bei uns am Mostlandhof. Wir sind die Familie Selner und führen unseren Betrieb nun seit 2015. Davor war der Mostlandhof - mit dem Hausnamen Kalkberg - im Besitz von Prinz Nikolaus von Liechtenstein. Seitdem unsere Familie den Mostlandhof führt, steht die Entwicklung nicht mehr still.

Seit 2021 dürfen wir uns auch zu der Gruppe der Mostbarone zählen.

Es ist uns wichtig, die Traditionen und die Mostviertler Kultur in unser Unternehmen mit einzubinden. Die Kombination von Landwirtschaft und Gastronomie bereitet uns große Freude.



ÖFFNUNGSZEITEN

Mo, Di, Do, Fr, Sa von 10:00-22:00 Uhr geöffnet (Küche bis 21:00 Uhr)
Sonn- und Feiertage von
11:00-19:00 Uhr geöffnet (Küche bis 18:30 Uhr)
Mittwoch Ruhetag
jeder 1. Sonntag im Monat geschlossen

Speisekarte

VORSPEISE

- Gemüse Tartar** A-L-M-O vegan möglich
mit Gebäck € 8,90
- Parmesan Pannacotta** A-G-O-L
auf Salatnest mit Parmesan-Chips dazu ein Gebäck € 8,60

SUPPEN

- Kräftige Rindsuppe mit** L
• Leberknödel A-C € 4,30
• Frittaten A-C-G glutenfrei & laktosefrei möglich € 4,10
• Kaspressknödel A-C-G-O € 4,10
- Mostcremesuppe** A-G-L-O glutenfrei möglich
mit Honig Croutons € 4,80
- Pastinakencremesuppe** A-F-L-N vegan möglich
mit Grissini und Schlagobers € 4,80

SALATE

- Gemischter Salat** A-C-G-L-M-O glutenfrei & laktosefrei möglich
mit knusprigen Croutons € 4,20
- Gegrillte Putenstreifen** A-C-G-L-M-O glutenfrei & laktosefrei möglich
auf gemischtem Salat € 11,00
- Gebackene Putenstreifen** A-C-G-L-M-O laktosefrei möglich
in Panko-Panade, auf gemischtem Salat € 11,70
- Pilz Bällchen** A-F-L-M-O vegan möglich
auf gemischtem Salat € 11,10
- Gebackene Blunznräder** A-C-G-L-M-O
auf gemischtem Salat mit Kren € 10,80

HAUPTSPEISEN

Rindsrouladen vom Hochrießer Weiderind A-C-G-L-M-O glutenfrei & laktosefrei möglich
mit Spätzle und Gemüse in kräftiger Schmorsauce,
dazu Pfirsich-Preiselbeere € 19,90

Kalkberg-Pfandl A-G-L-O glutenfrei möglich
rosa gebratene Schweinefilets im Speckmantel, mit
Pfandlgemüse, Rösti-Taler & Kräuterrahmsauce € 17,40

Wiener Schnitzel A-C-G laktosefrei & glutenfrei möglich
von Schwein oder Pute mit Petersilerdäpfel, Reis oder Pommes € 11,70

Sur Cordon Bleu A-C-G-O glutenfrei möglich
gefüllt mit Speck, Zwiebeln, Lauch & würzigem Käse, dazu Pommes € 13,90

Linsen-Curry H-L-M
mit gegrillter Hühnerbrust, dazu Reis und Gemüse € 16,90

Grillteller G-L laktosefrei möglich
vom Schwein und Huhn, mit buntem Gemüse, Pommes,
Gartenkräuterbutter & hausgemachte Cocktailsauce € 17,40

Gegrillter Hühnerspieß A-C-G-L-O
mit cremigen Gorgonzola Farfalle € 17,20

Neubrucker Fischfilet A-C-D-G-L-O
mit Erdäpfel-Topfenroulade, Gemüse und Mostschaum € 18,80

Cremige Gnocchi A-C-G-L-O
mit Austernseitlinge, Zwiebel und Speck € 13,10

Knusprige Zanderstreifen A-C-D-G-L-O laktosefrei möglich
in Panko-Panade mit Reis und Sauce Tartare € 12,90

Baron Burger A-C-G-N-O
Sesambrioche mit Rindfleisch-Patty vom Hochrießer Weiderind,
dazu Käse, Geselchtes, Tomaten, Zwiebel, Salat und Cocktailsauce € 9,60
auf Wunsch mit Pommes € 4,30

KINDER

Knusprige Zanderstreifen A-C-D-G-L-O laktosefrei möglich
in Panko-Panade mit Reis und Sauce Tartare € 6,50

Kinderschnitzel A-C-G glutenfrei & laktosefrei möglich
von Schwein oder Pute, mit Pommes und Ketchup € 6,50

Gegrillte Frankfurter
mit Pommes und Ketchup € 6,10

VEGETARISCH

Linsen Curry H-L-M vegan
mit Reis und Gemüse € 14,90

Cremige Gnocchi A-C-G-L
mit Austernseitlinge und Zwiebel € 13,00

Gebackene Austernseitlinge A-C-G-O vegan möglich
mit Petersilerdäpfel und Sauce Tartare € 14,90

Halloumi-Burger A-C-G
Sesambrioche mit gegrilltem Halloumi, dazu Tomaten, Zwiebel,
Salat und Cocktailsauce € 9,60

auf Wunsch mit Pommes € 4,30

Festtagsbraten im Blätterteigmantel A-F-L-O vegan
mit Champignonfülle, dazu Rotkraut und Serviettenschnitten
€ 13,10

DESSERT

Lauwarmes Schokoküchlein A-C-F-G-H
mit Vanilleeis, Schokosauce und Schlagobers € 6,80

Most"pudding" A-C-G-H-O
flaumiger Gugelhupf in erfrischender Most-Apfel Sauce und
Schlagobers € 3,60

Apfelstrudel A-C-G-O
mit Schlagobers € 3,60

mit Vanillesauce und Schlagobers € 5,30

Apfel-Nusskuchen A-E-F vegan möglich
mit Schlagobers € 3,90

JAUSE

Baron Burger A-C-G-N-O	
Sesambrioche mit Rindfleisch-Patty vom Hochrießer Weiderind, dazu Käse, Geselchtes, Tomaten, Zwiebel, Salat und Cocktailsauce	€ 9,60
auf Wunsch mit Pommes	€ 4,30
Halloumi-Burger A-C-G	
Sesambrioche mit gegrilltem Halloumi, dazu Tomaten, Zwiebel, Salat und Cocktailsauce	€ 9,60
auf Wunsch mit Pommes	€ 4,30
Schinken-Käse Toast A-C-G-M-O	
mit Spiegelei und Salatgarnitur	€ 8,10
Frankfurter Würstl A-M	
mit Senf, Kren und einem Gebäck	€ 5,00
Debreziner Würstl A-M	
mit Senf, Kren und einem Gebäck	€ 5,00
Schinken-Käse Toast A-C-G	€ 4,30
Käse Toast A-C-G	€ 4,10
Gefüllter Kornspitz A-C-G-N-O glutenfrei möglich	
mit Aufstrich, Geselchtem, Käse, Kren und Salat	€ 6,80
Gefüllter Kornspitz vegetarisch A-C-G-N-O glutenfrei, vegan möglich	
mit Aufstrich, Käse und Gemüse	€ 6,80
Ripperl gebraten A-C-G-L-M-O	
mit Zwiebelringen, Senf, Essiggurkerl, dazu ein Gebäck	€ 8,90
Schafkäse aus dem Mostviertel A-C-G glutenfrei möglich	
mit Schnittlauch, dazu ein Gebäck, auf Wunsch mit Kürbiskernöl (+ €0,70)	€ 8,00
Gebackene Blunznräder A-C-G-O	
auf gemischtem Salat mit Kren	€ 10,80
Saure Wurst A-G-L-O vegan möglich	
mit Extra Wurst & knackigen Zwiebelringen, dazu ein Gebäck	€ 8,20
	€ 8,90 (vegan)

Auf Wunsch servieren wir gerne auch glutenfreies Gebäck!

A-Getreide B-Krebstiere C-Eier D-Fisch E-Nüsse F-Soja G-Milch
H-Schalenfrüchte L-Sellerie M-Senf N-Sesam O-Sulfite P-Lupine R-Weichtiere