

Mostviertler Feldversuche

Menüwochen: Mostviertler Feldversuche auf der Speisekarte

31.03.2025 | Von Ende April bis Ende Mai bieten die Gastronominnen und Gastronomen der Mostviertler Feldversuche besondere Menüs in ihren Restaurants an. Die gewohnten Experimente dürfen dabei nicht fehlen.

Die 3- oder 4-gängigen Menüs, die nach Ostern auf die Speisekarten der Feldversuche-Partner:innen kommen, folgen ganz der Philosophie der außergewöhnlichen Veranstaltungsreihe: Verarbeitet werden ausschließlich Produkte aus dem Mostviertel – von den Zutaten bis zu den Getränken. Versuche und Experimente fließen wie immer in die Zubereitung ein. Die Menüs stehen jeweils unter einem Motto und überraschen mit originellen Kombinationen. Sie werden auch in vegetarischer und veganer Form sowie mit Getränkebegleitung wie Weinen und Birnenmost aus dem Mostviertel angeboten. Die Preise variieren je nach Restaurant.

Von Miso-Kohlrabi bis Nackthafercreme

Die kreativen Menüs werden bei den folgenden Gastronomiebetrieben zu den jeweiligen Öffnungs- und Küchenzeiten angeboten:

- [Landgasthof Bärenwirt](#), Erich Mayrhofer, Petzenkirchen – **ab Dienstag, 22. April**
- [Gasthof Hueber](#) – Der Wirt in Bründl, Silvia und Stefan Hueber, St. Georgen an der Leys – **ab Mittwoch, 23. April**
- [Gasthof Restaurant Kalteis](#), Sonja und Hubert Kalteis, Kirchberg an der Pielach – **ab Mittwoch, 23. April**
- [Gasthaus Nährer](#), Mike Nährer, Rassing – **ab Montag, 28. April**
- [Gasthaus zur Palme](#), Theresia Palmethofer, Neuhofen an der Ybbs – **ab Freitag, 2. Mai**

Kulinarisch erwarten die Gäste etwa „Spargel Panna Cotta“ oder „Veganer Miso Kohlrabi“ zum Einstieg. Die Hauptgerichte reichen von „Inneren Werten vom Kalb“ über „Gedörrten Rehbiltong“ bis zum „Presskopf vom Mangalitzschwein“. Und zum süßen Ausklang locken „Nackthafercreme mit Erdbeeren“ oder „Milchstrudeleis“.

Tischreservierungen sind unbedingt erforderlich und direkt bei den Feldversuche-Restaurants möglich. Einige Betriebe bieten auch Übernachtungsmöglichkeiten – perfekt, um den kulinarischen Genuss mit einem Ausflug ins frühlingshafte [Mostviertel](#) zu verbinden.

Über die Feldversuche:

Die Mostviertler Feldversuche haben sich in den vergangenen Jahren als Höhepunkte des kulinarischen Angebots im Mostviertel etabliert. Die besten Gastronom:innen veranstalten kulinarische Events und experimentieren mit allem, was das Mostviertel zu bieten hat. Dabei werden ausschließlich regionale Zutaten verwendet. Die innovativen Produzent:innen werden aktiv in die Entstehung der Gerichte und die Veranstaltungen eingebunden. Es entstehen Kreationen, die gleichermaßen inspirierend wie überraschend sind. Die exklusiven Termine an besonderen Orten sind online buchbar – die nächsten Termine sind demnächst verfügbar!

Web-Tipp:

www.feldversuche.at

www.mostviertel.at

Bild-Link: [Bildgalerie Mostviertler Feldversuche](#)