

FRÜHLING IN DER KÜCHE

Vorspeisen & Zwischengerichte

*Geräucherter Schafkäse „gebeeft“
Grüner Spargel / Löwenzahnsirup / Dirndloliven / Lammzunge / 18,-*

*„Milchlammeuscherl“
Schafsjoghurt / Bärlauchknöderl
Als Vorspeise 19,-
Als Hauptgericht 25,-*

*Milchkitzleber Peri Peri – Südafrikanische Vorspeise
Getoastetes Sauerteigbrot / Röstzwiebel / Spekboom / Koriandergrün / 18,-*

*Zarter Hasenrücken
Eier – Ginsauce / Wiener Schnecke / Bärlauchquinoa / Feldgurke / 20,-*

Wärmende Suppen

Klare Rindsuppe / Frittaten oder Lungenstrudel / 7,30

Liebstockelrahmsuppe / Zitronen - Frischkäseravioli / 9,50

Festtagssuppe / Rollgerstel / Selchstelze / 9,50

Von den meisten Hauptgerichten sind auch Damenportionen möglich.

*Salatteller / 9,-
Gebäck / Aufstrich mittags / 5,-
Gebäck ,Gedeck abends / 7,50*

Wir informieren Sie gerne über Allergene Inhaltsstoffe in unseren Gerichten. Die Speisekarte auf unserer Homepage kann auf Grund von Einkaufseingängen oder Produktionsstoßzeiten abweichen.

Frühling beim Kalteis

*Fangfrische Forellen aus dem Soiserbach 10 dag 9,20
Nach „Müllerinnen Art“ mit Braterdäpfel und Knoblauchbutter
oder „blau“ mit Salzerdäpfel*

*Mostviertler Solo Grün- oder Weißspargel / VEG möglich
Petersilerdäpfel / Mostschinken / Hollandaise /
Vorspeise 18,- Hauptspeise 28,-
mit Filet vom Freilandschwein / 39,-*

*Cremige Nudeln / Alpenvorlandtrüffel / NUR KURZE ZEIT / VEG
Als Vorspeise 25,-
Als Hauptgericht 35,-*

Alpenlachsfilet / gedörnte Paradeiser / Ruccolanudeln mit Asmonte / 33,-

*Rosa Lammrücken im Brotmantel / Saubohnen
Paprika Camouflage / rosa Dirndlpolenta / 42,-*

Maibockragout / Schwammerl / Semmelknödel / süße Cranberrys / 28,-

*Gekochter Kirchberger Tafelspitz
Rösterdäpfel / Apfelkren / Schnittlauchsauce / 30,-*

1/2 Mostviertler Backhendel / Erdäpfel – Brunnenkressesalat / 27,-

Geschmorte Junglammstelze / Erdäpfelknödel / Apfelrotkraut / 30,-

**2. Juni 17.00 – Dirndltal BRAAI feat. Rent a Cook
BBQ der besonderen Art: "Sharing is caring"
Summeropening im Gastgarten 2025 / 85,-**

**12. August 14.00 – „ChefsLap beim Dörrhaus“ 220,-
Limited Edition – Der etwas andere Kochkursddf
Unvergessliches, kulinarisches Erlebnis im Mostviertel
Dörren, Kochen & Genießen
Selbstgekochtes Menü mit Weinbegleitung beim Pfarrerwald**

**6. September 17.00 – Mostviertler Feldversuche 2.0
Der Versuch geht weiter – Einzigartiger Geschmack garantiert
Die Region anders am Teller & im Glas 200,-**

Übernachtung im FLUSSBETT für alle Events rechtzeitig buchen!

Infos:

www.kalteis.at

www.feldversuche.at

...und zum Dessert

Grießstrudel / Waldviertler Mohn / Zwetschkenröster / 13,-

Waldmeistereisparfait / Erdbeeren / Bitterschokolade / 13,-

Sauerrahmschmarren / Hollerröster / 13,-

Gratinierte Erdbeeren / Topfen / Vanilleeis / 13,-

Haustorte, Malakofftorte / 5,30

Erni Oma´s Apfelstrudel, Kardinalschnitte / 5,30

Joghurttorte mit Dirndl & Mohn / 5,50

Käse aus Kirchberg

*Produkte aus dem
Mostviertel von der Familie Fuxsteiner, Gatterer & Knofihof
das ideale „Mitbringsel“*

Folgen Sie uns auf Instagram:



KALTEIS_GASTHOF

Sehenswertes, Ausflugstipps, was ist los? Einfach QR Code scannen:



Frühlingsmenü – Ein Mostviertler Feldversuch

*Ab Ostern bis Pfingsten zieht der Frühling ins Mostviertel.
Lamm, Kitzlerl und Kaninchen sind traditionell die Ersten.
Bärlauch, Waldmeister, dann Spargel und Erdbeeren vom Feld und Wald.
Und nicht zu vergessen: Mitte April = „Schusszeitbeginn“ = Maibockzeit!
Passend für einen Feldversuch!*

<i>Menü in 4 Gängen Vegetarisch</i>	<i>65,-</i>
<i>Menü in 4 Gängen fleischig</i>	<i>90,-</i>
<i>Menü in 4 Gängen mixed up</i>	<i>80,-</i>
<i>Wein- & Mostbegleitung aus dem Mostviertel</i>	<i>40,-</i>

Einige unserer Produzenten und Lieferanten:

*Spargel, Erdbeeren / Lehner, Haag
Dirndlessig / Gatterer, Obergrafendorf
Bauernmilch / Burmetler Kirchberg
Seeforelle & Kaviar / Martins Fische, Schrambach
Alpenvorlandtrüffel / Hinteregger, Neidling
Melone ab Hof / St. Pölten
Gemüse / Vielfaltsgartel, Kirchberg
Tauben / Hartig Rudi, Kirchberg
Kräuter, Linsen / Fischl, Kirchberg
Mostviertler Alpenvorlandtrüffel / Hinteregger, Neidling
Pielachtaler Champignon, Kirchberg
Wild aus Gemeindejagd
Schafkäse Eckhof, Rabenstein
Kaninchen - Hartig Rudi, Kirchberg
BIO Rind / Thalhof Enne, Kirchberg
Waldstaudenkorn – Kastenberger, Wieselburg
Erdäpfel – Bertl-Harm, St. Georgen
Dirndl – Michi Stagl, Loicherhütte
Eier – Donner, Amstetten
Milchprodukte – Hiegesberger Statzendorf
Käse – Schoberhof, Loich
Dirndlmarmelade – Fuxsteiner, Kirchberg
Schafmilchprodukte – König „Egghof“, Rabenstein
Eisgreisslerei Blochberger
Fleischerei Moser, Wieselburg
Fleischwerkstatt - Grubner Michi, Kirchberg
Honig – Dominik Kozuh, Loich
Unsere Forellen aus dem Soiserbach
Pielachtaler Champignon – Familie Weissenbacher, Sois
Knofihof Gruber, Statzendorf*

Mostviertel		VOM FELD	AUF DEN	TELLER.
Mostviertler Feld- versuche	ALS MENÜ:			

Frühlingsmenü – ein Mostviertler Feldversuch

Spargel Panna Cotta
Erdbeer – Rhabarber – Dirndllessig . GEDÖRRTE Bauernmilch (VEG)
und / oder
Seeforelle
Hollerkapern . Strauben . Kaviar . GEDÖRRTE Melone

Klare Spargelsuppe
Eierstich . GEDÖRRTE Lotuswurzel (VEG)
und / oder
½ Kirchberger Taube
Saure Linsen . GEDÖRRTER Kürbis . Alpenvorlandtrüffel

„Champignongarten“
Pielachtaler Portobello . GEDÖRRT – geschmort – eingelegt (VEG)
und / oder
Rosa Maibockrücken & Frühlingsmorcheln & Jungknoblauch
Maiwipferl . grüner Spargel . GEDÖRRTES Rehbiltong . Mohn - Topfenknöderl

Waldmeistereisparfait
Erdbeerbuttermilcheis . GEDÖRRTE Erdbeere . Dirndlschokolade (VEG)
und / oder
Dirndlschafkäse
Rhabarber – Schafkäsemolke . Sauerrahmchips . Honig-Bärlauchknospen (VEG)

*Falls es ihnen bei uns gefallen hat bewerten sie uns auf Google, Facebook und Tripadvisor.
 Falls nicht, bitte sagen Sie es uns sofort, damit wir reagieren können!*