

Gasthaus Nährer

Willkommen an einem Ort, an dem Küche, Wein und Herkunft zusammenfinden.

Unsere Küche lebt von saisonalen Produkten, handwerklicher Genauigkeit und der Freude an ehrlichem Geschmack. Wir arbeiten mit dem, was die Region bietet und geben ihm unsere eigene Handschrift.

Seit 2019 schreiben wir diese Geschichte auch im Weingarten weiter. Unter dem Namen „Vergessene Gärten“ entstehen im Traisental Weine aus alten, wiederentdeckten Pflanzungen, spontan vergoren, unfiltriert und mit viel Zeit im Keller.

Sie begleiten unsere Küche, stehen in unserer Weinkarte und können auch mit nach Hause genommen werden.

Aperitif

Winzersekt, Rose Brut, Jurtschitsch	0,1 l	9,90
Pet Nat, Kalkreich, Hoch	0,1 l	9,90
Apfel-Birnen Cider „Sound of Mostviertel“	0,1 l	5,90
BIRKE & BIRNE, Alp Jus 0,0 vol.%	0,1 l	5,90
„Saure Nuss“ NUSSSCHNAPS, LIMETTE, TONIC		7,90
“MOSTROPOLITAN” VODKA, ZITRONE, ARONIACIDER		8,90
Negroni Sbagliato, traisentaler Art WERMUTH, CAMPARI, BIRNENCIDER		9,90
Limoncello Sprizz, traisentaler Art LIMONCELLO, BIRNENCIDER, TONIC		7,90
Wermuth Tonic		7,40
Gin Nährer DESTILLERIE FARTHOFER	4 cl	6,90
Fentimans Tonic		4,90
Tonic Le Tribute		5,90
Löwenzahn, Alp Jus TRAUBEN & KRÄUTERGETRÄNK ORGANIC ALKOHOLFREI	1/8 l	5,90
Iced Mint & Berry Tea ALKOHOLFREI		6,90
Gurken & Minze Shrub ALKOHOLFREI		5,90
Verjus Sprizz Ingwer ALKOHOLFREI		5,90

Jugendgetränke

Apfelsaft gespritzt	0,5l	4,90
Soda Zitrone	0,5l	4,90

Alkoholfreie Getränke

Apfelsaft, BioObst Weichhart	0,25 l	3,60
Traubensaft, Tom Dockner	0,25 l	4,20
Vöslauer Mineralwasser FLASCHE	0,33 l	3,90
Marille vom Biohof Lindner	0,25 l	4,40
Hausgemachte Sirupe INGWER, BASILIKUM, WEICHSEL, MINZE, HOLUNDERBLÜTE, QUITTE	0,25 l	3,40
Fruchtsäfte vom BIOobst Weichhart Oberzwischenbrunn APFEL-KAROTTE, APFEL-BEERE	0,25 l	4,20

Bier vom Fass	**0,3 l**	**0,5 l**
Weitra Helles	4,90	5,50
Weitra Hadmar Bio Bier	5,20	6,00
Zwettler Zwickl	4,90	5,50

Flaschenbier

SAPHIR Zwettler Premium Pils	0,33 l	5,90
Schneider Weisse „ORIGINAL“ HEFETRÜB, ODER „ALKFREI“	0,5 l	6,00
Zwettler FREI ALKOHOLFREI	0,33 l	5,20
Hopfengrund HOCH Isabella & Wild DEMETER SPEZIALBIER	0,375l	11,90

Offene Weine WEISS	**1/16 l**	**1/8 l**
GV Am Berg 2025, Bernhard Ott Wagram		5,90
GV [chamanch) Forelle 2021, Vergessene Gärten TRAISENTAL natural		5,90
GV Pletzengraben 2015, Tom Dockner TRAISENTAL	5,50	9,90
NB Smaragd Spitzer Point 2005, Donabaum WACHAU	5,90	11,90
RI Sonnleithen 2024, Brindlmayer TRAISENTAL		6,90
RI Steinmassl 2015, Loimer KAMPTAL	7,50	14,50
CH [agez] Vergessenheit 2019, Vergessene Gärten TRAISENTAL		9,90
CH Steinriegel 2015, Gesellmann Burgenland	7,90	15,40
Crozes Hermitage blanc 2021, Domaine du Colombier RHONE	5,50	9,90
GM | **FV** [cliton] Steinklee 2021, Vergessene Gärten TRAISENTAL natural		5,90
Caroline 2016, Pranzegg BOZEN natural	6,50	12,90
WB Spiel 2024, Zimmermann WEINVIERTEL		5,90

Offene Weine ROSÉ	**1/16 l**	**1/8 l**
Rosé, [Caritas] Liebe, Vergessene Gärten TRAISENTAL		5,90

Offene Weine ROT	**1/16 l**	**1/8 l**
ZW | **BB** | **SL** [Bilithi] Unbeschwertheit, Vergessene Gärten TRAISENTAL	5,40	
SL ı **ZW** [Bahha] Bache, Vergessene Gärten TRAISENTAL		7,40
BF 2017, Schiefer SÜDBURGENLAND		7,90
BF Reihburg 2006, Schiefer SÜDBURGENLAND	7,90	14,90
Cuvee Classic 2021, Anton Bauer Wagram		7,90
Cuvee Das Kreuz 2015, Rings PFALZ	7,90	14,90
PN Volnay Pitures 2014, Boillot BURGUND	9,50	17,90

Offene Weine SÜSS	**1/16 l**	**1/8 l**
RI Auslese 2013, Graben Gritsch WACHAU	5,90	
TR Auslese 1999, Knoll WACHAU	9,90	

Gedeck auf Wunsch pro Person 6,90

BROT WEICHSELBAUM & PLATTNER; WILDSPEZIALITÄTEN & GEMÜSE

BROT WEICHSELBAUM & PLATTNER; AUFSTRICHE & GEMÜSE (vegetarisch möglich) 4,90

Suppen und Vorspeisen

Frittatensuppe 6,90

Karotten-Kokos-Ingwersuppe mit geräucherten Tofu 7,90

Kürbiscremesuppe mit Frischkäseböllchen 8,90

Wildpüreesuppe mit Preiselbeeren & Blätterteig 9,90

Welsceviche 17,90
KARFIOL, KUMQUAT & KORIANDER

Beef Tartare 17,90
SENFBUTTER, PILZ & TOAST

Salatherz gebraten 15,90
LINSENSALAT, 2x KÜRBIS & ARONIAGEL (vegan)

Hauptspeisen

Schweinsbackerl geschmort TOPINAMBUR, BROKKOLI & ROTE ZWIEBEL	24,90
Hühnerbrust gebraten ERDÄPFELPÜREE, KÄFERBOHEN & LAUCH	26,90
Beiried, rosa gebraten HOKKAIDO GRÖSTL & PFEFFERSCHAUM	34,90
Welsfilet gebraten SEMMELKREN & ROTE RÜBEN	29,90
Karpfenstreifen, in Kürbiskernkruste gebacken ERDÄPFELSALAT & SAUCE TARTARE	28,90
Schweinsschnitzel, gebacken GEMISCHTER SALAT	20,90
Putenschnitzel, gebacken GEMISCHTER SALAT	21,90

Wildspezialitäten

Zweierlei vom Reh - gebraten & geschmort SELLERIECREME, SCHUPFNUDELN & DIRNDLCHUTNEY		36,90
Rehbraten nach Jäger Art geschmort BÖHMISCHER KNÖDEL & ROTWEINWEICHSELN		34,90
Rehsugo mit Rigatoni (Vor- oder Hauptspeise) PAK CHOI & MARILLENCHUTNEY	12,90	19,90
Rieslingsbeuscherl vom Wild (Vor- oder Hauptspeise) REH, HIRSCH & WILDSCHWEIN MIT SEMMELKNÖDEL	13,90	20,90
Mostviertler Apfelrotkraut		7,90

Vegetarische Hauptspeisen

Schwammerlbeuscherl 24,90
MANDLGRIESSKNÖDERL, ROTER ZWIEBEL & KOHLSALAT (vegan)

Gartenkarotte gebraten 23,90
POLENTA; QUINOA; MISOSCHAUM & MANDELN (vegan)

Erdäpfelspinatknödel 22,90
GERÄUCHERTER KÜRBISPAPRIKACREME & HASELNÜSSE

Salatbeilagen

Vogerlsalat mit Kernöl VEGAN 8,90

Blattsalat mit Petersiliendressing VEGAN 7,40

Gemischter Salatteller der Saison VEGAN 6,90

Nachspeisen & Käse

Hausgemachte Mehlspeisen 5,90

Brandteigkrapfen gefüllt 13,90
QUITTENCREME, APFELRÖSTER, VANILLEEIS & SALZKARAMELL

Karotten-Haselnusskuchen 13,90
BIRNE; PASTINAKE, WEISSES SCHOKOLADEMOUSSE & HASELNUSSEIS

„Sorbet-Trio“ vom BioHansinger aus Kilb AUCH VEGAN 8,40

Crème Brûlée „Lebkuchen“ 14,90
HOLLERKOCH & Vanillekipferleis

	KLEIN	GROSS
Käseteller – Käseheldin HAUSGEMACHTES CHUTNEY & BROT	13,90	17,90

Digestif

Gruber, Thalheim MARILLE, QUITTE, SPECKBIRNE, WEICHSEL, ZWETSCHKE, HOLUNDER, ZWETSCHKE IM HOLZ	2 cl	4,90
Müllner, Unterwölbling, Apfel im Holzfass 15 Jahre	2 cl	4,90
Fräulein Brösel, Berlin, Vogelbeere	2 cl	8,90
Fohringer, Spitz		
HASELNUSS	2 cl	7,90
HIMBEERE	2 cl	12,90
VOGELBEERE	2 cl	13,90
ELSBEERE	2 cl	15,90
Nährer, Rassing		
ANGSETZTER NUSSSCHNAPS	2 cl	3,90
LIMONCELLO	2 cl	3,90
NÄHRER GIN	4 cl	6,90
NÄHRER VODKA	4 cl	7,90
NÄHRER WHISKEY	4 cl	8,90
Rochelt, Tirol, Orange 2004	2 cl	19,90
Ziegler, Deutschland, Wildkirsche No. 1	2 cl	12,90
Herzog, Saalfelden, Marille	2 cl	6,90
Michelehof, Vorarlberg, Bockbierbrand	2 cl	6,90
Pfau, Klagenfurt, Tresterbrand, Muskateller (Wohlmut)	2 cl	6,90
Farthofer, Single Malt Whisky Hausfeld 2018	2 cl	8,90

Rum

RON ZACAPA 23 ANOS	2 cl	6,90
PYRAT XO RESERVE	2 cl	5,90
RON DIPLOMATICO RESERVA EXCLUSIVA	2 cl	5,90
RHUM VIEUX, DOMAINE DE COURCELLES – DESTILLIERT 1971	2 cl	12,90
Lagavulin 16 Jahre	2 cl	7,90
Otard Vsop Cognac	2 cl	5,90

Nonino

CHARDONNAY INVECCHIATA	2 cl	5,90
MOSCATO	2 cl	5,90
MERLOT	2 cl	5,90
SAUVIGNON	2 cl	5,90
AMARO QUINTESSENTIA DI ERBE	2 cl	5,90

Espresso Martini		12,90
Mostropolitan		8,90
Averna Sour		7,90
Gölles, Riegersburg, Vogelbeerbitter	2 cl	6,90

Nährer für zu Hause

Manche Dinge schmecken nicht nur hier gut.

Was bei uns entsteht, darf gerne mit Ihnen weiterreisen.
Ausgewählte Produkte aus unserer Küche und Weine aus unserem Weingut, Vergessene Gärten, können Sie auch mitnehmen.

Geben Sie unserem Servicepersonal gerne während Ihres Aufenthalts
Bescheid, was Sie mitnehmen möchten. Wir bereiten alles für Sie vor, damit es beim Abschied bereitsteht.

Aktuell erhältlich:

[CHAMANCH] Forelle	0,75 l	15,90
[CLITON] Steinklee	0,75 l	17,90
[AGEZ] Vergessenheit	0,75 l	29,90
Ferdinand	0,75 l	25,90
[CARITAS] Liebe	0,75 l	15,90
[CRUO] Wurzel	0,75 l	15,90
[BAHHA] Bache	0,75 l	25,90
Sound of Mostviertel	0,75 l	12,90
Sound of Traisental	0,75 l	14,90
Löwenzahn	0,75 l	17,50
Verjus	0,75 l	10,90
Nussschnaps	0,3 l	14,90
Limoncello	0,3 l	14,90
Wermuth weiss	0,3 l	14,90
Wermuth rot	0,3 l	14,90
Marillenlikör	0,3 l	14,90
Speckbirnenbrand	0,3 l	14,90
Karottensticks eingelegt		9,90
Marmelade SORTE NACH VERFÜGBARKEIT		7,90

Informationen zu Allergenen erhalten Sie gerne bei unserem Servicepersonal.