



Seit mehr als 30 Jahren haben wir - der Mohnwirt Neuwiesinger - uns ganz dem Waldviertler Graumohn g.U. verschrieben. Der Waldviertler Graumohn mit seinem milden, feinen Geschmack, spielt in der Mohnwirtküche seitdem die Hauptrolle. Auf der Mohnwirtspeisekarte findet man eine Vielfalt von pikanten und süßen Köstlichkeiten mit Waldviertler Graumohn wie Mohnnudeln, Mohnknödel mit Hollerkoch, Karpfenfilet in der Mohnkruste oder unsere Mohnwirttorte, sowie die beliebten Wirtshausklassiker wie uriges Brat'l mit Erdäpfelknödel oder Backhendl mit Erdäpfelsalat oder Oma's Grammelknödel.

Die große Leidenschaft zum Mohn spiegelt sich auch in unserer beliebten Eigenmarke „Mohn Amour“ seit über 20 Jahren wider. Die Mohn Amour Genuss Produkte beinhalten viele pikante und süße Mohnköstlichkeiten wie Mohnschokolade, Mohnhonig, Mohnölpesto, Mohndinkelkekse oder auch Mohnsenf, uvm. Eine Besonderheit ist unsere Mohn Amour Pflegeserie für die Sinne der Haut, welche mit hochqualitativem Graumohnöl angereichert ist. Das Sortiment besteht aus 13 Produkten wie zB.: Mohnöl-Hautcreme, Duschbad, Körpermilch, Shampoo, Gesichtscreme,... und wird in Österreich hergestellt. Überzeugen Sie sich selbst von der Qualität des Waldviertler Graumohns und lassen Sie sich "vermohnen"!

### **Haben Sie noch mehr Lust auf Mohn?**

Unser Mohndorf Armschlag ist eine der buntesten Attraktionen im Waldviertel auf 750 Metern an der B36 zwischen Ottenschlag und Zwettl. Auf rund 15 Hektar Anbaufläche blühen im Juli rund drei Wochen lang die Mohnfelder mit dem Waldviertler Graumohn, einer lila, weiß und rot blühenden, sehenden Mohnsorte, deren Ursprung im Waldviertel von der EU geschützt ist. Der Waldviertler Graumohn ist Teil unserer Lebensphilosophie und zur Leidenschaft geworden. Die Vielfalt des Waldviertler Graumohns dient als Bindeglied zwischen Mohnwirt, Mohndorfgemeinschaft und unseren Mohnliebhabern aus Nah und Fern. Seit über dreißig Jahren geben wir unsere Mohngeschichte mit Begeisterung an unsere Besucher weiter. Machen Sie einen Spaziergang durch unser Mohndorf und lernen Sie die Mohngeschichte kennen.

Besuchen Sie uns im **Mohnwirthaus im Mohndorf Armschlag**, 3525 Armschlag 9, oder suchen Sie sich ihre Produkte in unserem Onlineshop [www.mohnamour.at](http://www.mohnamour.at) aus. Gerne senden wir Ihnen die gewünschten Produkte zu.

Wir freuen uns auf Sie!  
Herzlichst, die Mohnwirtfamilie Neuwiesinger

3525 Armschlag 9  
02872/7421  
info@mohnwirt.at  
www.mohnwirt.at