



## Zum Einstieg

### Mayers Frühlingssalat **V**

bunte Blattsalatvariation mit Bärlauch,  
gebackenem Ziegen – Frischkäse und Preiselbeeren

€ 14,90

### Geräuchertes Forellenfilet von Kulmer Fisch

mit Bärlauch – Krenmousse, marinierten Gurken und knusprigem Steinofenbaguette

€ 16,90

### Cremige Burrata auf Winzer – Antipasti **V**

mit hausgemachtem Pesto, mariniert mit unserer  
Creme aus weißem Balsamessig vom Wiener Gemischten Satz

€ 16,90

### Beef Tartar vom Weideochsen **Bio**

serviert mit hausgemachter Schnittlauchmayonnaise,  
gesalzener Bauernbutter, Zwiebeln und knusprigem Toast

*als Vorspeise*

€ 15,90

*als Hauptgang*

€ 19,90

## Aus unserer Suppenkuch'l

### Mayers Bärlauchcremesuppe **V**

mit knusprigen Bauernbrotdcroûtons

€ 6,90

### Klare Rindsuppe vom Weideochsen **Bio**

mit flaumiger Frittatenroulade und Jungerbsen

...das Wurzelwerk waschen, mit dem Rindfleisch vom Weideochsen 3 - 6 Stunden  
bei mäßiger Hitze köcheln und verfeinern - so und nicht anders wird unsere klassische  
Wiener Rindsuppe zubereitet. Für Abwechslung sorgen unsere traditionellen Einlagen.  
Qualität, die man schmeckt.

€ 5,90

TIPP

**GENIESSEN SIE KÖSTLICHE HEURIGENSCHMANKERL  
VON UNSEREM REICHHALTIGEN BUFFET.**



vegan



vegetarisch

Unser  
Balsamessig ist  
im Genuss Shop  
erhältlich.

# Unsere Frühlingsschmankerl

## Roulade vom Freilandhuhn

im Rohschinkenmantel, gefüllt mit Frischkäse und getrockneten Paradeisern, serviert auf cremigem Bärlauchrisotto

€ 17,90

## Kärntna Låxn

auf sautiertem Wurzelgemüse mit Petersilerdäpfel und Zitronen – Thymianbutter

€ 18,90

## Weideochsen – Zwiebelrostbraten von der Beiried

zart rosa gebraten mit knusprigen Röstzwiebeln, serviert mit Braterdäpfeln und Gewürzgurke

€ 22,90

## Rosa gebratener Kalbsrücken

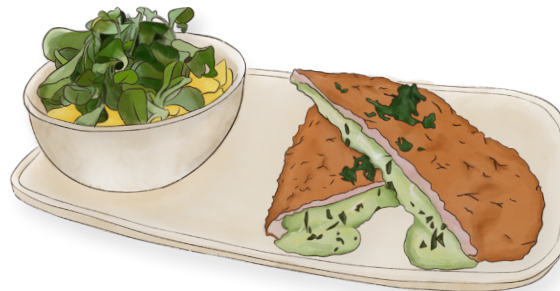
mit Erdäpfelgratin, sautierten Bärlauch – Zucchini und Thymianjus

€ 24,90

## Mayers Bärlauch Cordon Bleu

gesurtos Cordon Bleu herzhaft gefüllt mit Bärlauch, Beinschinken vom Ötscherblick – Schwein, Heumilch – Gouda und Frischkäse. Serviert mit Erdäpfel – Vogerlsalat

€ 19,80



TIPP

GENIEßEN SIE KÖSTLICHE HEURIGENSCHMANKERL  
VON UNSEREM REICHHALTIGEN BUFFET.

 **vegan**  **vegetarisch**

## Vegan & Vegetarisch

### Vegane Blunz'nradln im Knusper – Rieslingbackteig

zubereitet mit der original Blutwurst vom Blunz'n Weltmeister Dormayer –  
serviert mit Senf, Kren und unserem Krautsalat

€ 17,90

### Cremiges Bärlauchrisotto

mit würzigem Asmonte und kleinem grünem Salat

\*gerne auch vegan erhältlich 

€ 15,90

### Hausgemachte Gnocchi in Bärlauch – Rahmsauce

mit sautiertem Babyblattspinat, glacierten Kirschparadeisern  
und würzigem Asmonte, serviert mit Blattsalat

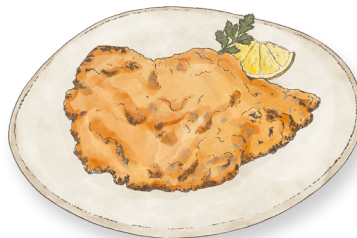
€ 16,90

## Für unsere jüngsten Gäste

### Kleines Schnitzerl

vom steirischen Freilandhendl mit Pommes Frites und Ketchup

€ 14,90



TIPP

GENIEßEN SIE KÖSTLICHE HEURIGENSCHMANKERL  
VON UNSEREM REICHHALTIGEN BUFFET.

 vegan  vegetarisch

# Heurigenklassiker

**Die bekanntesten Schmankerl der Wiener Küche  
– zubereitet nach unseren Traditionsrezepten.**

## „Das Echte“ Wiener Schnitzel

vom Kalb

€ 22,90

## Mayers Backhenderl

vom steirischen Bio – Freilandhuhn, im Körberl serviert.

*Das Besondere beim Backhenderl ist, dass man es langsam herausbäckt –  
daher machen wir Sie gerne auf 20 Minuten Vorfreude aufmerksam.*

kleine Portion

€ 16,90

große Portion

€ 19,90

*Dazu empfehlen wir:*

**Erdäpfelsalat, Gurkensalat, Krautsalat,  
Käferbohnsensalat oder Blattsalat**

€ 4,50

## Mayers Kalbsbutterschnitzel

serviert mit Erdäpfelpüree, knusprigen Röstzwiebeln und glaciertem Rübengemüse

*...zubereitet nach Mayers überliefertem Traditionsrezept – ein unwiderstehlicher Genuss  
der Wiener Küche.*

€ 19,50

*Ganz bequem, das BESTE vom Heurigenbuffet direkt zu Tisch serviert:*

## Unser Winzerbrettl (für eine Person)

Genießen Sie das BESTE von unserem Heurigenbuffet, für Sie individuell zusammengestellt  
und direkt an den Tisch serviert. Mayers kaltes Brat'l, Schinkenspezialitäten, gereifter Käse  
sowie ein köstlicher Aufstrich mit Essiggemüse. Serviert mit zwei Stück Bauernbrot.

€ 17,90

**TIPP**

**GENIESSEN SIE KÖSTLICHE HEURIGENSCHMANKERL  
VON UNSEREM REICHHALTIGEN BUFFET.**

 **vegan**  **vegetarisch**



EMPFEHLUNG

## Am End

### Glacierter Nusschmarren

mit Birnenkompott

€ 10,50

### Wiener Palatschinken

zubereitet nach unserem alten Heurigenrezept - gefüllt nach Ihrem Wunsch:  
mit unserer legendären Apfelstrudel-Marmelade, hausgemachter Marillen-  
oder Erdbeermarmelade oder cremiger Nougatsauce (1 Stück)

€ 4,50

### Veganes Schokoladenmousse

mit fruchtigem Beerenragout,  
im Glas serviert

€ 9,80

### Unsere legendäre Cremeschnitte

nach altem Hausrezept  
mit fruchtigem Beerenmark

€ 7,90

### 3-erlei hausgemachtes Sorbet

Himbeer, Marille, Zitrone

€ 8,90



PROBIEREN SIE AUCH UNSERE  
KÄSESPEZIALITÄTEN AM BUFFET.



vegan



vegetarisch