



Zum Einstieg

Mayers Spargelsalat **V**

bunter Blattsalat mit mariniertem Marchfelder Spargel und veganem Schafskäse in Frühlingskräutern

€ 15,90

Cremige Burrata auf Winzer – Antipasti **V**

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

€ 16,90

Rote Rüben Carpaccio **V**

mit gegrilltem grünen Spargel und Limettencreme

*gerne auch vegan erhältlich 

€ 16,90

Beef Tartar vom Weideochsen **Bio**

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

als Vorspeise

als Hauptgang

€ 15,90

€ 19,90

Aus unserer Suppenkuch'l

Cremesuppe vom Marchfelder Spargel **V**

mit knusprigen Bauernbrotroutons

€ 6,90

Klare Rindsuppe vom Weideochsen **Bio**

mit flaumigem Grießnockerl oder Leberknödel

...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

Unser Balsamessig ist im Genuss Shop erhältlich.

TIPP

GENIESSEN SIE KÖSTLICHE HEURIGENSCHMANKERL VON UNSEREM REICHHALTIGEN BUFFET.

 vegan **V** vegetarisch

Unsere Spargel- & Frühlingschmankerl

Marchfelder Solo – Spargel

serviert mit Petersilerdäpfeln, in Ihrer Lieblingsvariation:

- mit hausgemachter Sauce Hollandaise 
- mit Bauernbutter und Brösel  *gerne auch vegan erhältlich 
- mit Beinschinken vom Ötscherblick – Schwein und Sauce Hollandaise
- mit kalt geräuchertem Emmerberger Rohschinken und Sauce Hollandaise

€ 19,50

€ 19,50

€ 22,90

€ 22,90

Mayers Spargel Cordon Bleu

Herzhaft umhüllter Marchfelder Spargel mit Beinschinken vom Ötscherblick – Schwein und Heumilch – Emmentaler, serviert mit Mayers Schnittlauchsauce und kleinem grünen Salat

€ 19,80

Risotto vom Marchfelder Spargel

mit gegrillten Filetstreifen vom steirischen Maishendl, geschmorten Kirschparadeisern, würzigem Asmonte und kleinem grünen Salat

€ 18,90

Gefüllte Maishendlblust

mit Strauchparadeiser – Wiesenkräuterfrischkäse auf Erdäpfel – Spargelgröstl mit Thymianjus

€ 19,80

Weideochsen – Zwiebelrostbraten von der Beiried

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

€ 22,90

Gegrilltes Filet vom Bachsaibling „Radlberg“

mit Marchfelder Solo – Spargel, Sauce Bernaise und Petersilerdäpfeln

€ 24,90

TIPP

GENIESSEN SIE KÖSTLICHE HEURIGENSCHMANKERL
VON UNSEREM REICHHALTIGEN BUFFET.

 vegan  vegetarisch

Vegan & Vegetarisch

Risotto vom Marchfelder Spargel **V**

mit geschmorten Kirscharadeisern, würzigem Asmonte
und kleinem grünen Salat

*gerne auch vegan erhältlich 

€ 16,90

Hausgemachte Gnocchi **V**

in Tomaten – Basilikum – Creme mit veganem Schafskäse
und kleinem grünen Salat

€ 16,90

Vegane Blunz'nradln im Knusper – Rieslingbackteig **V**

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

€ 17,90

Für unsere jüngsten Gäste

Kleines Schnitzerl **Bio**

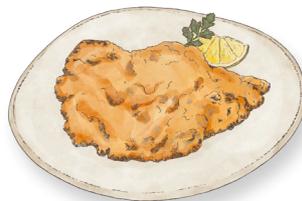
vom steirischen Freilandhendl mit Pommes Frites und Ketchup

€ 14,90

Vegane BEFLÜGEL – Nuggets **V**

mit Pommes Frites und Ketchup

€ 12,90



TIPP

GENIESSEN SIE KÖSTLICHE HEURIGENSCHMANKERL
VON UNSEREM REICHHALTIGEN BUFFET.

 vegan **V** 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, Käferbohnenalat 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

Winzer – Spare Ribs vom Ötscherblick – Schwein

mit würzigen Braterdäpfeln und zweierlei hausgemachten Saucen

€ 18,50

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

WIEDER
DA

TIPP

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

 vegan  vegetarisch



Am End

Mayers Heumilch – Sauerrahmschmarrn

mit fruchtigem Hollerröster und cremigem Wallnusseis

€ 11,90

Mayers Erdbeertraum

frische Marchfelder Erdbeeren mit Mascarponecreme

€ 8,90

Unsere legendäre Cremeschnitte

nach altem Hausrezept
mit fruchtigem Beerenmark

€ 7,90

Weißes Nougat – Milcheis

mit marinierten Erdbeeren

€ 7,90

Veganes Schokoladenmousse

mit fruchtigem Beerenragout,
im Glas serviert

€ 6,90



PROBIEREN SIE AUCH UNSERE
KÄSESPEZIALITÄTEN AM BUFFET.

 vegan  vegetarisch