Zum Einstieg

Mayers Herbstsalat V
bunter Blattsalat mit gepickeltem Kürbis und veganem Schafskäse — **€ 15,90**

Gratinierter Kürbis V
mit Feta aus BIO Schafs– und Ziegenmilch, getrockneten Paradeisern und Rucola — **€ 16,90**

Mayers.Winzer.Maki
WEINzigartig. Winzermaki aus unserer Heurigenküche
mit Frischkäse, Asmonte, Rohschinkenspeck vom Ötscherblick – Schwein,
rotem Pfeffer, Nusskruste und österreichischer BIO – Sojasauce von Reisetbauer — **€ 12,90**

Beef Tartar vom Weideochsen Bio
serviert mit hausgemachter Kernölmayonnaise,
gesalzener Bauernbutter, Zwiebeln und knusprigem Toast
als Vorspeise — **€ 16,90**
als Hauptgang — **€ 22,90**

Aus unserer Suppenkuch'l

Kürbis – Apfelcremesuppe V
mit gerösteten Kürbiskernen und steirischem Kürbiskernöl — **€ 7,90**

Alt – Wiener Suppentopf Bio
mit Rindfleisch vom Weideochsen, Gemüse und Suppennudeln — **€ 6,90**

TIPP

GENIESSEN SIE KÖSTLICHE HEURIGENSCHMANKERL VON UNSEREM REICHHALTIGEN BUFFET.

vegan V *vegetarisch*

Mayers Kürbisschmankerl

Mayers Backhenderlsalat Bio
mit Filetstreifen vom BIO – Freilandhuhn in Kürbiskernpanier
auf Erdäpfel – Vogerlsalat mit Kürbiskernöl **€ 18,90**

Sulmtaler Maishendl vom Grill
auf hausgemachtem Kürbisgulasch mit Butternockerln **€ 19,90**

Rosa gebratene Beiriedschnitte Bio
vom niederösterreichischen dry – aged Weideochsen
mit Erdäpfel – Kürbisgröst'l und Zweigeltsafterl **€ 27,90**

Mayers Saisonschmankerl

Ötscherblick – Schweinsmedaillons vom Grill
in Pfefferrahmsauce mit Speckfisolen und Duchesseerdäpfeln **€ 23,90**

Gegrilltes Filet vom Seesaibling
mit Selleriepüree, sautiertem Babymangold
und Rote – Rüben – Rieslingschaum **€ 25,90**

WIEDER DA

Mayers Winzerburger
Saftig gegrilltes Laibchen vom Waldviertler Weideochsen, Heumilch Emmentaler,
knusprig gebratener Speck, frische Strauchparadeiser, Zwiebelringe und Salat
– serviert mit knusprigen Erdäpfelspalten und zweierlei hausgemachten Saucen. **€ 25,90**

Winzer – Spare Ribs vom Ötscherblick – Schwein
mit würzigen Braterdäpfeln und zweierlei hausgemachten Saucen **€ 22,90**

TIPP

GENIESSEN SIE KÖSTLICHE HEURIGENSCHMANKERL VON UNSEREM REICHHALTIGEN BUFFET.

vegan V vegetarisch

Vegan & Vegetarisch

Mayers Kürbisrisotto V
mit geschmorten Kirschparadeisern, würzigem Asmonte und kleinem grünen Salat
*gerne auch vegan erhältlich
€ 16,90

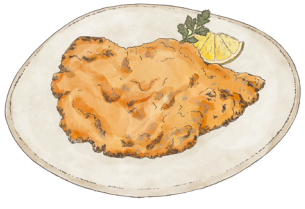
Erdäpfel – Kürbis – Laibchen V
mit Kräuterrahm und kleinem Blattsalat
€ 17,90

Vegane Kasnudeln V
mit Erdäpfel – Hummusfüllung und Kräutermargarine,
serviert mit kleinem Blattsalat
€ 17,90

Für unsere jüngsten Gäste

Kleines Schnitzerl Bio
vom steirischen Freilandhendl mit Pommes Frites und Ketchup
€ 15,90

Vegane BEFLÜGEL – Nuggets V
mit Pommes Frites und Ketchup
im Körbchen serviert
kleine Portion (6 Stück) **€ 12,90**
große Portion (12 Stück) **€ 18,90**



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 Bio
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, Käferbohnensalat oder Blattsalat **€ 4,50**

DER KLASSIKER

Mayers faschierte Laibchen
nach unserem Traditionsrezept zubereitet und in der Pfanne langsam gebraten, serviert mit Erdäpfelpüree, knusprigen Röstzwiebeln und glaciertem Gemüse **€ 18,90**

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 Bratl, 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 V *vegetarisch*

Am End

DER KLASSIKER

Mayers flaumiger Zwetschkenknödel V
unser legendärer Zwetschkenknödel mit Butterbrösel (1 Stück) — € 8,90

Wiener Nougat Mousse V
mit hausgemachtem Beerenröster — € 8,90

Mayers Apfelschmarrn V
mit cremigem Zimteis — € 10,90

Unsere legendäre Cremeschnitte V
nach altem Hausrezept
mit fruchtigem Erdbeermark — € 7,90

Mayers Eis – Spezialitäten

Nuss – Winzer – Affogato V
Cremiges Pistazieneis, aufgegossen mit echtem Espresso und mit unserem Nussschnaps angeheitert. Im Glas cremig serviert - ein ganz besonderer Genuss. — € 10,90

3-erlei hausgemachtes Sorbet V
Marille, Himbeere und Zitrone — € 8,90

vegan V *vegetarisch*