

Zum Einstieg

Winzer – Ofengemüse – Salat

ofengeschmortes Rosmarin – Wintergemüse herzhaft mariniert
mit veganem Frischkäsedressing und ofenfrischem Kleingebäck

€ 16,90

Mayers Ofen Kas im Pappelholz

Österreichischer Bio – Camembert im Pappelholz, lauwarm serviert,
mit Feigenchutney und Nuss – Roggen – Weckerl

€ 17,90

Mousse von der geräucherten Bachforelle

mit Rote Rüben – Creme und marinierten Gurken

€ 18,90

Beef Tartar vom Weideochsen

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

als Vorspeise

als Hauptgang

€ 17,90

€ 23,90

Aus unserer Suppenkuch'l

Klare Rindsuppe vom Weideochsen

mit Wiener Kaiserschöberl

€ 6,90

Mayers legendäre Kassuppn

cremige Suppe mit unserem im Felsenkeller gereiftem Bergkäse
und knusprigen Bauernbrotwürfeln

€ 7,90

Cremesuppe vom Riesling Alsegg – Hernals

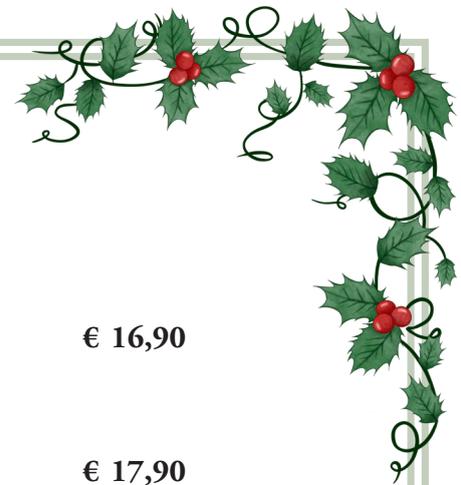
mit Chili – Asmontechip

€ 8,50

TIPP

GENIESSEN SIE KÖSTLICHE HEURIGENSCHMANKERL
VON UNSEREM REICHHALTIGEN BUFFET.

 *vegan*  *vegetarisch*



Herzhaftes Wintergerichte

Mayers legendäre Grammelknödel

auf lauwarmen Speck – Krautsalat mit würzigem Kümmelsaferl

€ 17,90

Wildschweinsbraten „Waidmannsheil“

mit kräftiger Pinot Noir – Wacholdersauce, frittierten Schupfnudeln und Rotkraut

€ 18,90

Saftig gegrillte Maishendlbrust

mit bunten Linsen, Wurzelgemüse und kräftigem Thymian – Pinot Noir Jus

€ 18,90

Gebackenes Filet vom niederösterreichischen Waller

mit Erdäpfel – Mayonnaisesalat

€ 18,90

Knuspriges Weidegansl

nach unserem Traditionsrezept - frisch aus dem Ofen,
mit flaumigen Erdäpfelknödeln und Rotkraut

€ 29,50

Wiener Zwiebelrostbraten

nach Mayers Traditionsrezept von der Beiried, zartrosa gebraten,
mit würzigen Braterdäpfeln, Wiener Gewürzgurke und Röstzwiebeln
...eines der besten Stücke vom Rind, zart durchwachsen und kräftig im Geschmack.

€ 23,90



Vegan & Vegetarisch

Mayers Winterrisotto **V**

mit sautiertem Baby – Mangold, ofengetrockneten Strauchparadeisern, Pinienkernen, herzhaftem Asmonte und kleinem Blattsalat

€ 18,90

Vegane Blunz'radln in Knusperpanier **V**

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

€ 17,90

Herzhafte Kasnock'n **V**

hausgemachte Nockerl mit im Felsenkeller gereiftem Bergkäse, Knusperzwieberln und 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**

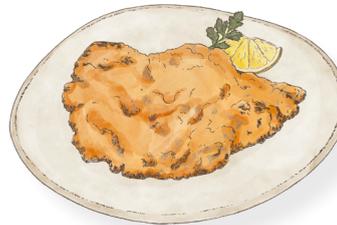
mit Pommes Frites und Ketchup,
im Körbchen serviert

kleine Portion (6 Stück)

große Portion (12 Stück)

€ 12,90

€ 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

€ 23,90

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

€ 17,90

als Hauptgericht

€ 20,50

Dazu empfehlen wir:

**Erdäpfelsalat, Gurkensalat, Krautsalat,
Käferbohnsalat 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 zusammengestellt und direkt an den Tisch serviert. Mayers kaltes Brat'l, Schinkenspezialitäten, gereifter Käse sowie ein köstlicher Aufstrich, dazu Essiggemüse. Serviert mit zwei Stück Bauernbrot.

€ 17,90

TIPP

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

 vegan  vegetarisch

Am End

Winterliches Lebkuchentiramisu

im Glas serviert, mit gebrannten Nüssen

€ 7,90

Wiener Nusschmarrn

mit Rotwein – Birne vom hauseigenen Pinot Noir

€ 10,80

Spekulatius – Mousse

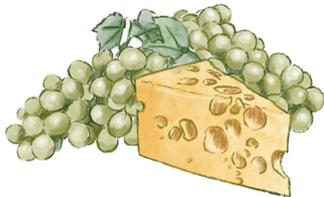
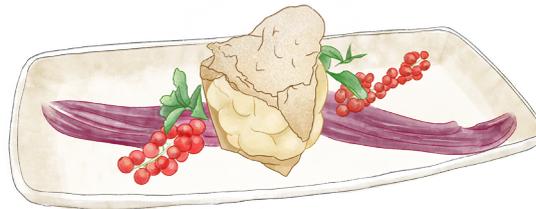
mit Zimt – Schlagobers und Orangenragout

€ 10,50

Unsere legendäre Cremeschnitte

nach altem Hausrezept
mit fruchtigem Beerenmark

€ 7,90



PROBIEREN SIE AUCH UNSERE
KÄSESPEZIALITÄTEN AM BUFFET.