



Zum Einstieg

Mayers Frühlingssalat **V**

bunte Blattvariation mit gebackenem Camembert und Preiselbeeren

€ 14,90

Geräuchertes Filet vom niederösterreichischen Waller

mit Bärlauchmousse, gepickelten roten Zwiebeln und Knusperstangerl mit schwarzem Sesam

€ 16,90

Gratinierter Ziegenfrischkäse **V**

mit mariniertem Blattspinat, Walnüssen, Pinot Noir – Birnen und Jour Gebäck

€ 16,90

Beef Tartar vom Weideochsen **Bio**

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

als Vorspeise

als Hauptgang

€ 17,90

€ 23,90

Aus unserer Suppenkuch'l

Mayers Bärlauchcremesuppe **V**

mit knusprigen Bauernbrotdcroûtons

€ 7,90

Klare Rindsuppe vom Weideochsen **Bio**

mit Fleischstrudel vom BIO Ochsen und Wurzelgemüse

...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.

€ 7,50

TIPP

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

 *vegan* **V** *vegetarisch*



Unsere Frühlingschmankerl

Mayers faschiertes Kalbsbutterschnitzel ^{Bio}

serviert mit Erdäpfelpüree, knusprigen Röstzwiebel und glaciertem Rübengemüse
Vorsicht das ist kein klassisches Wiener Schnitzel.

Das ECHTE finden Sie bei unseren Klassikern auf der nächsten Seite.

€ 19,50

Sous Vide gegarte Hühnerbrust vom Freilandhuhn

mit Ziegenfrischkäse gratiniert,
serviert auf Bärlauchrisotto mit Thymianjus

€ 24,90

Kärntna Låxn

auf sautiertem Bärlauch – Blattspinat,
mit Knoblauch – Kräuterbutter und Petersilerdäpfel

€ 25,90

Weideochsen – Zwiebelrostbraten von der Beiried ^{Bio}

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

€ 25,90

Mayers Bärlauch Cordon Bleu

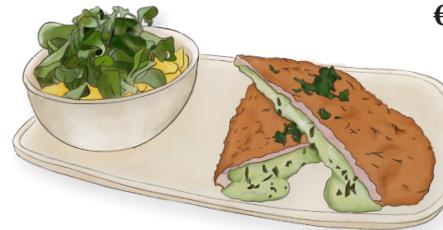
gesurtes Cordon Bleu herzhaft gefüllt mit Bärlauch, Beinschinken
vom Duroc Strohschwein, Heumilch – Gouda und Frischkäse.

€ 18,80

Dazu empfehlen wir:

**Erdäpfelsalat, Gurkensalat, Krautsalat,
Käferbohnsalat oder Blattsalat**

€ 4,50



TIPP

**GENIEßEN SIE KÖSTLICHE HEURIGENSCHMANKERL
VON UNSEREM REICHALTIGEN BUFFET.**

 vegan  vegetarisch



Vegan & Vegetarisch

Gebackener Karfiol **V**

mit kleinem Blattsalat und Mayers Haussauce

€ 17,90

Cremiges Bärlauchrisotto **V**

mit Pinienkernen, würzigem Asmonte und kleinem grünen Salat

*gerne auch vegan erhältlich 

€ 18,90

Hausgemachte Gnocchi in Bärlauch – Rahmsauce **V**

mit sautiertem Babyblattspinat, glacierten Kirscharadeisern

und würzigem Asmonte, serviert mit Blattsalat

€ 18,90

Wiener Pilzwürstel **V** **Bio**

mit Weinsenf, frischem Kren und unserem Krautsalat

Im Wiener Kaffeesatz aufgewachsen, von Hand geerntet und mit viel Liebe verarbeitet.

€ 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)

€ 14,90

€ 18,90

TIPP

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

 *vegan* **V** *vegetarisch*



Heurigenklassiker

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

„Das Echte“ Wiener Schnitzel

vom Kalb

€ 24,90

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

als Hauptgericht

€ 17,90

€ 20,50

Dazu empfehlen wir:

**Erdäpfelsalat, Gurkensalat, Krautsalat,
Käferbohnsalat oder Blattsalat**

€ 4,50

**DER
KLASSIKER**

Mayers legendäre Grammelknödel

auf lauwarmen Speck – Krautsalat mit würzigem Kümmelsafterl

€ 17,90

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 REICHALTIGEN BUFFET.**

 **vegan**  **vegetarisch**



Am End

Böhmische Dalken

mit Heumilchsauerrahm und Zwetschkenröster

€ 10,80

Mayers Schokoladentarte

mit frischen Beeren und Schlagobers

€ 10,80

Geeiste Linzerschnitte

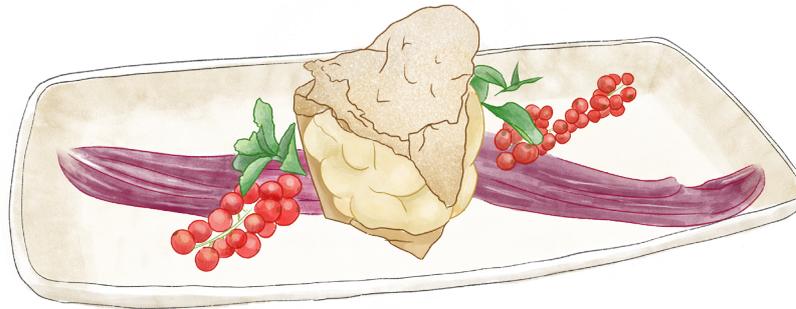
auf Fruchtspiegel

€ 9,80

Unsere legendäre Cremeschnitte

nach altem Hausrezept
mit fruchtigem Beerenmark

€ 8,90



TIPP

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

 **vegan**  **vegetarisch**