



Zum Einstieg

Mayers Spargelsalat **V** **Bio**

bunter Blattsalat mit mariniertem Marchfelder BIO Spargel und veganem Schafskäse in Frühlingskräutern

€ 16,90

Gratinierter Ziegenkäse **V**

mit gegrilltem grünen Spargel, Winzer – Antipasti – Pesto und österreichischen BIO Walnüssen

€ 17,90

Carpaccio vom Milchkalb

mit Strauchparadeiserpesto, Pinienkernen, Rucola, gebratenem Kräuterseitling und würzigem Asmonte

€ 18,90

Beef Tartar vom Weideochsen **Bio**

serviert mit hausgemachter Schnittlauchmayonnaise, gesalzener Bauernbutter, Zwiebeln und knusprigem Toast
als Vorspeise
als Hauptgang

€ 18,90

€ 24,90

Aus unserer Suppenkuch'l

Cremesuppe vom Marchfelder BIO Spargel **V** **Bio**

mit knusprigen Bauernbrotcroûtons

€ 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 Spargel- & Frühlingschmankerl

Marchfelder BIO Solo – Spargel

serviert mit Petersilerdäpfeln, in Ihrer Lieblingsvariation:

mit hausgemachter Sauce Hollandaise 

€ 22,50

mit Bauernbutter und Brösel  *gerne auch vegan erhältlich 

€ 22,50

mit Beinschinken vom Duroc – Strohschwein und Sauce Hollandaise

€ 25,90

mit kalt geräuchertem Emmerberger Rohschinken und Sauce Hollandaise

€ 25,90

...wir beziehen unseren BIO Spargel vom Familienbetrieb Brandenstein aus dem Marchfeld in Niederösterreich. Dort ist es das oberste Ziel, unbelastete Lebensmittel mit unverfälschtem Geschmack zu erzeugen. Qualität, die man schmeckt – überzeugen Sie sich selbst.

Mayers Spargel Cordon Bleu

Herzhaft umhüllter Marchfelder BIO Spargel mit Beinschinken vom Duroc – Strohschwein und Heumilch – Emmentaler, serviert mit Mayers Haussauce und kleinem grünen Salat

€ 20,90

Gefüllte Maishendlbrust

mit Strauchparadeiser – Wiesenkräuterfrischkäse, sautiertem Rahm – Blattspinat und Rosmaringnocchi

€ 24,90

Wiener Vanilleroastbraten von der Beiried

zart rosa gebraten mit Jungknoblauch – Zwiebelsafterl, Braterdäpfeln und Gewürzgurke

€ 25,90

Gegrilltes Filet von der Lachsforelle

mit sautiertem Frühlings – Spargelgemüse, Heurigen und Schaum vom Riesling Alsegg – Hernalis

€ 25,90

TIPP

GENIESSEN SIE KÖSTLICHE HEURIGENSCHMANKERL VON UNSEREM REICHALTIGEN BUFFET.

 vegan  vegetarisch



Vegan & Vegetarisch

Mascarpone Risotto **V**

mit Walnüssen, Blattspinat und kleinem grünen Salat

*auf Wunsch gerne mit veganem Gervais erhältlich 

€ 18,90

Ricotta – Gnocchipfanne **V**

mit Röstgemüse, hausgemachtem Pesto,

Pinienkernen und kleinem grünen Salat

€ 17,90

Wiener Pilzwürstel **V**

mit Weinsenf, frischem Kren und unserem Krautsalat

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

€ 17,90

UNSERE VEGETARISCHEN SPARGELGERICHTE FINDEN SIE AUF DER VORHERIGEN SEITE.

Für unsere jüngsten Gäste

Kleines Schnitzel **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

vom steirischen Bio-Freilandhuhn, im Körperl 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

WIEDER DA!
UNSER
SOMMER
KLASSIKER

Winzer – Spare Ribs vom Duroc – Strohschwein

mit würzigen Braterdäpfeln und zweierlei hausgemachten Saucen

€ 23,80

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 Bratl, 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

HEURIGEN
KLASSIKER

Gebackene Apfelradln **V**

im Rieslingbackteig mit Vanilleeis und Zimtzucker

€ 12,90

Mayers Erdbeertraum **V**

frische Marchfelder Erdbeeren mit Mascarponecreme

€ 9,80

Unsere legendäre Cremeschnitte

nach altem Hausrezept
mit fruchtigem Beerenmark

€ 8,90

Topfen – Limetten – Creme

mit Rhabarber – Kompott, im Glas serviert

€ 7,90

3-erlei hausgemachtes Sorbet **V**

Marille, Himbeere und Zitrone

€ 9,80



TIPP

GENIESSEN SIE KÖSTLICHE HEURIGENSCHMANKERL
VON UNSEREM REICHALTIGEN BUFFET.

 *vegan* **V** *vegetarisch*