

Zum Einstieg

Winterlicher Hüttensalat

bunter Blattsalat mit glacierten Trauben, Walnüssen und Ziegenfrischkäse

€ 17,90

Almhütten Crostini

überbackene Kornspitzcrostini mit Rauchspeck, Heumilch – Emmentaler, Zwiebeln und Pfefferoni – serviert mit Kren und Senf

€ 15,90

Fischerhütten – Duett „Saibling und Forelle“

mit Krenmousse, marinierten Roten Rüben und Wildkräutersalat

€ 18,90

Carpaccio vom Sous Vide gegartem Kalbstafelspitz

mit Limetten – Rieslingrahm und eingelegten Pinot Noir – Zwiebeln

€ 18,90

Beef Tartar vom Weideochsen

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

als Vorspeise

als Hauptgang

€ 19,80

€ 26,90

Aus unserer Suppenkuch'l

Tiroler Kaspresknödelsuppe

nach der Originalrezeptur von unserem Tiroler Senner

€ 8,50

Pastinakencremesuppe

mit knusprigen Weißbrotcroûtons

€ 7,90



Herzhafte Hüttengerichte

Herzhafte Linsen mit Bauernspeck

und hausgemachten Serviettenknödel

€ 17,90

Mayers Erdäpfelgulasch

mit herzhafter, doppelt geräucherter Dürre,
Heumilch – Sauerrahm und Gurkerl

€ 18,90

Majoranfleisch vom Strohschwein

mit Kräuternockerl im Pfand'l serviert

€ 22,90

TIPP

Backfleisch vom Weideochsen

serviert mit Erdäpfel – Mayonnaisesalat

€ 25,90

Waldviertler Maishendlbrust

gefüllt mit Kräuter – Hüttenfrischkäse,
serviert auf Erdäpfel – Gemüsegröstl mit Thymianjus

€ 26,90

Gegrillter Seesaibling

auf Rote Rüben Risotto mit Krenschaum

€ 27,90



Vegan & Vegetarisch

Mayers Kasnock'n

hausgemachte Nockerl mit unserem im Felsenkeller gereiften Bergkäse und Knusperzwiebeln

€ 19,80

Geröstete Knödel

mit Freilandeier und kleinem Blattsalat

€ 17,90

Cremiges Rote Rüben Risotto

mit Krenschäum, würzigem Asmonte und kleinem Blattsalat

€ 18,90

Für unsere jüngsten Gäste

Kleines Schnitzerl

vom steirischen Freilandhendl mit Pommes Frites und Ketchup

€ 15,90

Vegane BEFLÜGEL – Nuggets

mit Pommes Frites und Ketchup,
im Körbchen serviert

kleine Portion (6 Stück)

große Portion (12 Stück)

€ 15,90

€ 18,90



Heurigenklassiker

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

„Das Echte“ Wiener Schnitzel

vom Weidekalb

€ 25,90

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

€ 17,90

als Hauptgericht

€ 21,50

Dazu empfehlen wir:

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

€ 4,90

Mayers legendäre Grammelknödel

auf lauwarmen Speck – Krautsalat mit würzigem Kümmelsaferl

€ 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.

€ 18,90



Am End

Mayers Mohnudeln **V**

mit hausgemachtem Apfelmus

€ 10,90

TIPP

Glacierter Hütten – Topfenschmarrn **V**

mit Zwetschenröster

€ 12,90

Unsere legendäre Cremeschnitte

mit fruchtigem Beerenmark

€ 9,80

