



Zum Einstieg

Gratinierter Ziegenkäse **V**

mit Ofen – Wurzelgemüse, Walnüssen,
Apfel – Zwiebel – Confit und kleinem Gebäck

€ 17,80

Mayers Schwammerlsalat **V**

Blattsalatvariation mit gerösteten Eierschwammerl und fruchtigem Beerendressing

€ 18,90

Räucherlachs Tartar

mit gepickelten roten Zwiebeln, Wildkräutern und Thymian – Crème fraîche,
serviert mit knusprigem Toast

€ 18,90

Beef Tartar vom Weideochsen **Bio**

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

als Vorspeise

€ 19,90

als Hauptgang

€ 27,90

Aus unserer Suppenkuch'l

Mayers Schwammerlcremesuppe **V**

mit knusprigen Schwarzbrotcroûtons

€ 8,50

Klare Rindsuppe vom Weideochsen **Bio**

mit hausgemachten Frittaten 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.

€ 7,90

TIPP

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

 **vegan** **V** **vegetarisch**

Informationen über Zutaten in unseren Speisen und Getränken, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage gerne bei unserem Service – Team.



Unsere saisonalen Schmankerl

Almparmesan – Hendl – Salat

saftig gegrillte, mit Thymian und Almparmesan aus Österreich marinierte Hühnerfiletstücke, auf Blattsalatvariation mit unserem Hausdressing, knusprigen Bauernbrotdcroûtons und Strauchparadeisern

€ 19,80

Steirischer Backhendlsalat

Blattsalat mit Filets vom BIO – Freilandhuhn in Kürbiskernpanier und Kernöl

€ 18,90

Mayers Pilz Cordon Bleu

gesurtes Cordon Bleu herzhaft gefüllt mit Waldpilzen, Beinschinken vom Duroc – Strohschwein und Heumilch – Gouda, serviert mit Erdäpfel – Vogelsalat

€ 24,90

Gegrilltes Filet von der Lachsforelle „Radlberg“

mit Petersilerdäpfel, sautiertem Gemüse und Riesling – Kräuterschaum

€ 27,90

Rosa gebratene Filetscheiben vom Weideochsen

mit getrüffeltem Waldpilzrisotto, würzigem Asmonte und Thymianjus

€ 29,80

Mayers Winzerburger

saftig gegrilltes Laibchen vom Waldviertler Weideochsen, Heumilch Emmentaler, knusprig gebratener Speck, frische Strauchparadeiser, Zwiebel und Salat – serviert mit knusprigen Erdäpfelspalten und zweierlei hausgemachten Saucen

€ 25,90

TIPP

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

 *vegan*  *vegetarisch*

Informationen über Zutaten in unseren Speisen und Getränken, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage gerne bei unserem Service – Team.



Vegan & Vegetarisch

Geröstete Eierschwammerl

mit Freilandeier und Petersilerdäpfel

*Gerne bereiten wir dieses Gericht auch vegan zu. 

€ 19,80

Eierschwammerlrahmsauce

mit flaumigem Serviettenknödel

€ 19,80

Hausgemachte Steinpilztascherl

in brauner Butter mit würzigem Asmonte,
gerösteten Haselnüssen und kleinem Blattsalat

€ 24,90

Mangold - Risotto

mit geschmorten Kirschparadeisern, cremigem Burrata
und gerösteten Pinienkernen, serviert mit kleinem Blattsalat

€ 23,90

Wiener Pilzwürstel

mit Zwiebelsenf, frischem Kren und unserem Krautsalat

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

€ 18,90

Für unsere jüngsten Gäste

Kleines Schnitzerl

vom steirischen Freilandhendl mit Pommes Frites und Ketchup

€ 16,90

Vegane BEFLÜGEL – Nuggets

mit Pommes Frites und Ketchup,
im Körbchen serviert

kleine Portion (6 Stück)

€ 15,90

große Portion (12 Stück)

€ 18,90

TIPP

GENIESSEN SIE KÖSTLICHE HEURIGENSCHMANKERL
VON UNSEREM REICHALTIGEN BUFFET.

 *vegan*  *vegetarisch*

Informationen über Zutaten in unseren Speisen und Getränken, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage gerne bei unserem Service – Team.



Heurigenklassiker

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

„Das Echte“ Wiener Schnitzel

vom Weidekalb

€ 27,90

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

€ 18,90

als Hauptgericht

€ 21,90

Dazu empfehlen wir:

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

€ 4,90

WIEDER DA!
DER
SOMMER
KLASSIKER

Winzer – Spare Ribs vom Duroc – Strohschwein

mit würzigen Braterdäpfeln und zweierlei hausgemachten Saucen

€ 24,90

Mayers legendäre Grammelknödel

auf lauwarmen Speck – Krautsalat mit würzigem Kümmelsafterl

€ 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 Bratl, Schinkenspezialitäten, gereifter Käse sowie ein köstlicher Aufstrich, dazu Essiggemüse. Serviert mit zwei Stück Bauernbrot.

€ 19,80

TIPP

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

 *vegan*  *vegetarisch*



Am End

Mayers Erdbeertiramisu im Glas **V**

mit Erdbeerconfit und frischer Minze

€ 9,50

Hausgemachter Marillenknödel **V**

mit Butterbrösel

€ 11,90

Unsere legendäre Cremeschnitte

nach altem Hausrezept

mit fruchtigem Beerenmark

€ 10,80

Mayers Eis – Spezialitäten

Nuss – Winzer – Affogato **V**

Cremiges Pistazieneis, aufgegossen mit echtem Espresso und mit unserem Nuss Schnaps angeheitert.

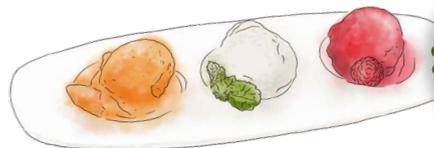
Im Glas serviert – ein ganz besonderer Genuss.

€ 9,80

3-erlei hausgemachtes Sorbet **V**

Marille, Himbeere und Zitrone

€ 10,90



LUST AUF EIS?
MAYERS „SPIELPLATZ“
EIS AM STIEL IST AN
UNSERER SCHANK
ERHÄLTlich.

TIPP

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

 **vegan** **V** **vegetarisch**

Informationen über Zutaten in unseren Speisen und Getränken, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage gerne bei unserem Service – Team.