

Zum Einstieg

Mayers Herbstsalat

bunter Blattsalat mit mariniertem Kürbis und Ziegenkäseballchen

*Gerne bereiten wir dieses Gericht auch vegan zu. 

€ 17,90

Gratinierter Ziegenkäse

mit marinierten Roten Rüben, Gürkengel und kleinem Gebäck

€ 17,80

Beef Tartar vom Weideochsen

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

als Vorspeise

als Hauptgang

€ 19,90

€ 27,90

Aus unserer Suppenkuch'l

Kürbis – Apfelcremesuppe

mit gerösteten Kürbiskernen und steirischem Kürbiskernöl

€ 8,50

Klare Rindsuppe vom Weideochsen

mit Fleischstrudel oder Grießnockerl

...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  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 saisonale Schmankerl

Mayers Backhendlsalat

mit Filetstreifen vom BIO – Freilandhuhn in Kürbiskernpanier
auf Blattsalat mit Kürbiskernöl

€ 18,90

Sulmtaler Maishendl vom Grill

auf Tagliatelle mit Steinpilzen à la Crème und Thymianjus

€ 25,90

Winzersteak – WEINzigartiger Genuss.

dry aged Rib Eye von der BIO – Kalbin (250g), zart rosa gebraten
mit Pinot Noir – Schalottenglace, Salzflocken, Speckfisolen und Duchesseerdäpfel

€ 38,50

Gegrilltes Filet von der Lachsforelle „Radlberg“

mit cremigem Risotto vom Hokkaidokürbis und gerösteten Pinienkernen

€ 27,90

WIEDER DA!

Winzer – Spare Ribs vom Duroc – Strohschwein

mit würzigen Braterdäpfeln und zweierlei hausgemachten Saucen

€ 25,90

Mayers Kürbis Cordon Bleu

gebackener Kürbis, gefüllt mit Emmerberger Rohschinken und
Heumilch Emmentaler, serviert mit Mayers Haussauce und kleinem Blattsalat

€ 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

Cremiges Risotto vom Hokkaidokürbis

mit veganem Schafkäse und gerösteten Pinienkernen

€ 23,90

Steinpilz – Tagliatelle

mit Steinpilzen à la Crème, würzigem Asmonte und grünem Salat

€ 25,90

Mayers Veggie Burger

mit gegrilltem Halloumi, Antipastigemüse und Chili – Knoblauchmayonnaise,
serviert mit knusprigen Erdäpfelspalten und zweierlei hausgemachten Saucen

€ 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,
Käferbohnenalat oder Blattsalat**

€ 4,90

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

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



Am End

Hausgemachter Zwetschkenknödel

mit Butterbrösel

€ 11,90

Wiener Nougat Mousse

mit hausgemachten Beerenröster

€ 11,90

Unsere legendäre Cremeschnitte

nach altem Hausrezept

mit fruchtigem Beerenmark

€ 10,80

Mayers Eis – Spezialitäten

Nuss – Winzer – Affogato

Cremiges Pistazieneis, aufgegossen mit echtem Espresso und mit unserem Nussschnaps angeheitert.

Im Glas serviert – ein ganz besonderer Genuss.

€ 9,80

3-erlei hausgemachtes Sorbet

Marille, Himbeere und Zitrone

€ 10,90

Kalter Nougat – Nuss Kaffee

Kalter Espresso im Glas serviert mit Eiswürfeln, Schlagobers, frischer Heumilch und Walnuss – Nougat – Topping

*Gerne auch ohne Topping erhältlich.

€ 6,90

€ 5,90

Das Sprichwort „Kalter Kaffee macht schön“ bezieht sich auf die Zeit, als Schminke noch empfindlich auf Hitze reagierte und bei heißem Kaffee leicht verlaufen ist. Daher tranken Adelige früher oft kalten Kaffee, um ihr Make-up zu schonen. Die Redewendung hat also nichts mit der tatsächlichen Wirkung von kaltem Kaffee auf die Haut zu tun, sondern mit den damaligen Make-up-Praktiken.

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.

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