



MAYERS WEIHNACHTSZAUBER



BUCHBAR AB 15 PERSONEN



HEURIGER



Beethovenhaus



Mayers legendäre Heurigenaufstriche

im Rexglas serviert
mit ofenfrischem Weizensauerteigbrot im Pappelholz



„Heurigen Vitello“ vom Kalbstafelspitz

mit Estragon – Limettensauce und Rucola

Geräucherte Pastrami

vom Waldviertler BIO – Ochsen mit Haussauce
und eingelegten Silberzwiebeln

Hausgebeizter Graved Lachs

mit Kren – Schlagobers

Cremiges Rübensalat

mit gekochtem Wachtelei und Radieschen

*gerne auch vegan erhältlich 



Wiener Suppentopf

mit Rindfleisch vom Weideochsen, Gemüse und Suppennudeln



Gebratene Lachsforelle „Radlberg“

auf Lauch – Rahmgemüse mit Rosmarinerdäpfeln

Altwiener Kalbsrahmgulasch

mit hausgemachten Kräuternockerl

Zweierlei Ofenbraten vom Duroc – Strohschwein

Knuspriger Kümmelbraten und saftiger Braten vom Surschopf
mit Specksauerkraut und Serviettenknödel

Ausgelöstes Backhenderl

vom BIO – Freilandhuhn

Mayers Kasnock'n

Hausgemachte Nockerl mit unserem im Felsenkeller
gereiften Bergkäse und Knusperzwiebeln



Mayers Salatbuffet

mit Kraut-, Rahmgurken- und Erdäpfelsalat

Bauernbrot & Gebäck

frisch aus dem Ofen



Lebkuchentiramisu

mit gebrannten Haselnüssen

Mayers Kastanienreis

mit hausgemachtem Beerenröster, Schokoladensauce und Schlagobers

Mit Nüssen gefüllter Bratapfel

serviert mit Vanillesauce

– EUR 59,00 PRO PERSON –

Glühwein - und Maroniempfang

EUR 13,90 PRO PERSON

Mayers Käsevariation

mit Früchten und hausgemachtem Traminergelee

EUR 8,90 PRO PERSON

Machen Sie es zu einem ganz besonderen Erlebnis.

In Kombination mit unserem Buffet „Weihnachtszauber“ nur

EUR 7,- PRO PERSON

GENUSS
UPGRADE

UNSERE VEGANE ALTERNATIVE

Mayers vegane Kasnudeln

mit Erdäpfel-Hummusfüllung und Kräutermargarine

AUFPREIS ZUM BUFFET PRO PERSON € 5,50