

Ganslzeit beim Mayer

Mayers cremige Ganslsuppe

mit Bröselknödel und Wurzelgemüse

€ 8,70

Knuspriges Weidegansl

nach unserem Traditionsrezept - frisch aus dem Ofen
mit flaumigen Erdäpfelknödeln und Apfel – Rotkraut

€ 34,90

Dazu empfehlen wir:

Maroni & Preiselbeeren

€ 4,90

UNSER HEURIGEN-LEXIKON

Weidegansl, das

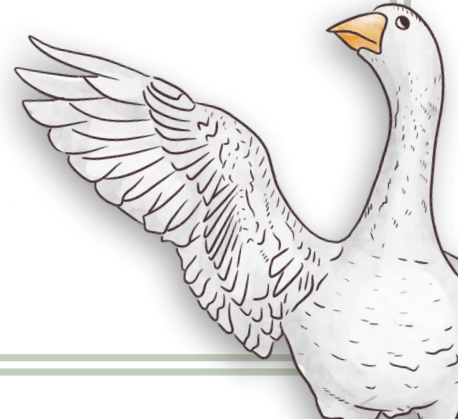
Substantiv | Neutrum

Die Geschichte beim Mayer erzählt, dass noch vor wenigen Jahrzehnten der Martinitag der Zahltag für die Weingarten-Saisonarbeiter war. Zur Feier einer erfolgreichen Lese und natürlich sehr zur Freude aller Beteiligten, wurden für die versammelten Knechte und Mägde Gänse geschlachtet. Bei diesem wahren Festmahl wurde der Saisonabschluss gefeiert. Aus diesem Grund ist das Weidegansl-Essen in unserem Heurigen noch heute eine ganz besondere Tradition.

Wir beziehen unsere GÄNSE und WILDSPEZIALITÄTEN von „GROSSARLER – GENUSS“

100% Frischfleisch aus Österreich, Salzburgerland – Pongau
sowie STEIRISCH GUTMANN – Steiermark – Paldau

 vegan  vegetarisch



Zum Einstieg

Gebackener Ziegenfrischkäse

mit Bienenhonig, Paradeiser – Vinaigrette und Rucola

€ 17,90

Mayers Winzersalat

bunter Blattsalat mit gepickeltem Kürbis und glacierten Walnüssen

€ 17,90

Cremiges Lachstartar

mit Wachtelei, Radieschen und knusprigem Toast

€ 18,90

Hirschrohschinken – über Buchenholz geräuchert

mit Rucola, marinierten Feigen und kleinem Gebäck

€ 19,80

Beef Tartar vom Weideochsen

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

als Vorspeise

€ 19,90

als Hauptgang

€ 27,90

Aus unserer Suppenkuch'l

Mayers legendäre Bergkassuppn

cremige Suppe mit unserem im Felsenkeller gereiftem Bergkäse
und knusprigen Bauernbrotwürfeln

€ 8,70

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.

Mayers wilde Schmankerl

Wildschweinbraten „Waidmannsheil“

mit kräftiger Pinot Noir – Wacholdersauce, frittierten Schupfnudeln und Rotkraut

€ 28,90

Herzhaftes Wildragout

mit dem Besten vom Rothirsch, Wildschwein und Weinviertler Reh, verfeinert mit unserem Pinot Noir vom Nussberg, serviert mit flaumigem Serviettenknödel

€ 27,90

Rosa gebratener Hirschkalbsrücken

mit Speck – Kohlsprossen und Kräuterpüree

€ 35,90

Dazu empfehlen wir:

Maroni & Preiselbeeren

€ 4,90

Hausgemachtes Apfel – Rotkraut

€ 5,50

Nicht ganz so wild...

Wiener Zwiebelrostbraten

nach Mayers Traditionsrezept von der Weideochsen – Beiried, zartrosa gebraten, mit würzigen Braterdäpfeln, Wiener Gewürzgurke und Röstzwiebeln
...eines der besten Stücke vom Rind, zart durchwachsen und kräftig im Geschmack.

€ 29,80

Geröstete Knödel

mit Freilandeier und kleinem grünen Salat, im Pfandl serviert

€ 19,80

Gebratenes Forellenfilet

auf Rote Rüben Risotto und Krenschäum

€ 27,90

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 Rote Rüben Risotto

mit Krenschaum, würzigem Asmonte und kleinem Blattsalat

*Gerne bereiten wir dieses Gericht auch vegan zu. 

€ 23,90

Hausgemachte Steinpilzgnocchi

in brauner Heumilchbutter mit Salbei, würzigem Asmonte und kleinem Blattsalat

*Gerne bereiten wir dieses Gericht auch vegan zu. 

€ 25,90

Mayers Kürbistascherl

mit brauner Heumilchbutter, würzigem Asmonte und kleinem grünen Salat

*Gerne bereiten wir dieses Gericht auch vegan zu. 

€ 24,90

Wiener Pilzwürstel

mit Veltlinersenf, 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 Vorfriede aufmerksam.*

kleine Portion

€ 19,80

als Hauptgericht

€ 22,90

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 Topfenschmarrn **V**

mit Holunder – Apfelröster

€ 12,90

Unsere legendäre Cremeschnitte

nach altem Hausrezept

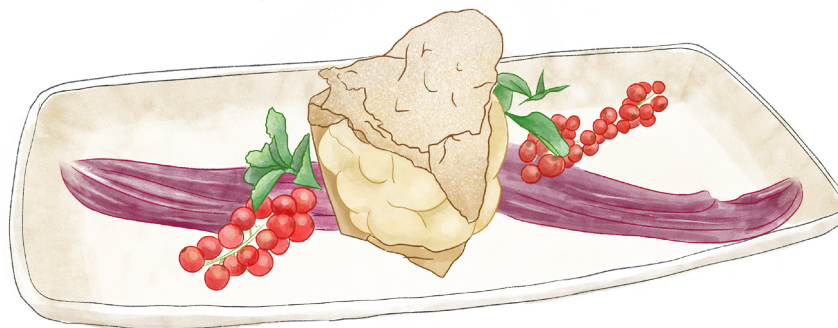
mit fruchtigem Beerenmark

€ 10,80

Maroni Tiramisu im Glas **V**

mit hausgemachtem Birnenkompott

€ 11,90



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.