



Zum Einstieg

Mayers Winzersalat

bunter Blattsalat mit marinierten Roten Rüben, Kren und fruchtigen Apfelstücken

€ 16,90

Gratinierter Ziegenfrischkäse

auf Hokkaido – Kürbiscreme mit Rucola und kleinem Gebäck

€ 17,90

Über Buchenholz geräuchertes Filet vom Waller „Radlberg“

mit Orangen – Fenchelsalat, Rucola und kleinem Gebäck

€ 18,90

Beef Tartar vom Weideochsen

serviert mit hausgemachter Schnittlauchmayonnaise,
gesalzener Bauernbutter, Zwiebeln und knusprigem Toast
als Vorspeise
als Hauptgang

€ 19,90

€ 27,90

Aus unserer Suppenkuch'l

Klare Rindsuppe vom Weideochsen

mit Tiroler Speckknödel oder Kräuterfrittaten

...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

Mayers legendäre Kassuppn

cremige Suppe mit unserem im Felsenkeller gereiftem Bergkäse
und knusprigen Bauernbrotwürfeln

€ 8,70

Hühnereinmachsuppe vom Freilandhendl

mit Wurzelgemüse und Bröselknödel

€ 8,90

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.



Herzhaftes Wintergerichte

Wildschweinbraten „Waidmannsheil“

mit kräftiger Pinot Noir – Wacholdersauce, frittierten Schupfnudeln und Rotkraut

€ 28,90

Gesurtes Cordon – Bleu vom Duroc – Strohschwein

herhaft gefüllt mit Emmerberger Rohschinken und Heumilch – Emmentaler,
serviert mit Erdäpfel – Mayonnaise Salat

€ 28,90

Roulade vom Weinviertler Maishendl

gefüllt mit Frischkäse und Kräutern,
serviert mit Erdäpfel – Gemüse – Gröstl und Thymianjus

€ 27,90

Gebratenes Filet vom Saibling „Radlberg“

mit Petersilerdäpfel und Thymian – Kräuterbutter

€ 27,90

Knuspriges Weidegansl

nach unserem Traditionsrezept – frisch aus dem Ofen,
mit flauimigen Erdäpfelknödeln und Rotkraut

€ 34,90

Dazu empfehlen wir:

Maroni & Preiselbeeren

€ 4,90

Wiener Zwiebelrostbraten

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

€ 29,80

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.



Vegan & Vegetarisch

Vegane Blunz'nradln in Knusperpanier

zubereitet mit der original Blutwurst vom Blunz'n Weltmeister Dormayer – serviert mit Zwiebelsenf und unserem Krautsalat

€ 24,90

Hausgemachte Kürbis – Gnocchi

mit sautiertem Kürbis, brauner Butter, würzigem Asmonte und kleinem Blattsalat

*Gerne bereiten wir dieses Gericht vegan zu. 

€ 25,90

Mayers Kaspressknödel

mit Kräuterrahm und kleinem Blattsalat

€ 25,90

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)

große Portion (12 Stück)

€ 15,90

€ 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 Traditionalsrezepten.**

„Das Echte“ Wiener Schnitzel

vom österreichischen Weidekalb

€ 27,90

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

als Hauptgericht

€ 19,80

€ 22,90

Dazu empfehlen wir:

Erdäpfelsalat, Gurkensalat, Krautsalat, Käferbohnensalat oder Blattsalat

€ 4,90

Mayers legendäre Grammelknödel

auf lauwarmen Speck – Krautsalat mit würzigem Kümmelsafterl

€ 20,90

Ganz bequem, das BESTE vom Heurigenbuffet direkt zu Tisch serviert:

Unser Winzerbrett (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

Winterliches Lebkuchentiramisu **V**

im Glas serviert, mit gebrannten Nüssen

€ 11,90

Mayers Apfelschmarrn **V**

mit cremigem Walnusseis

€ 12,90

Warmer Schokoladenkuchen **V**

mit Kirschröster und Schlagobers

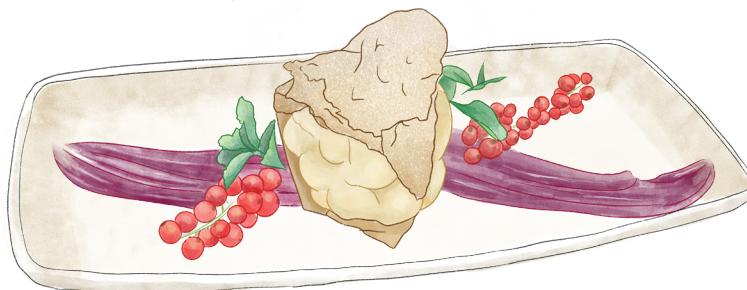
€ 12,90

Unsere legendäre Cremeschnitte

nach altem Hausrezept

mit fruchtigem Beerenmark

€ 10,80



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.