



Zum Einstieg

Mayers Winzersalat

bunter Blattsalat mit glacierten Trauben, Walnüssen und Ziegenfrischkäse

*Gerne bereiten wir dieses Gericht auch vegan zu. 

€ 17,90

Geräucherte Entenbrust

mit Rotkraut – Granatapfelsalat und kleinem Gebäck

€ 18,90

Carpaccio vom Sous Vide gegartem Kalbstafelspitz

mit Limetten – Rieslingrahm und eingelegten Pinot Noir – Zwiebeln

€ 18,90

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

Klare Rindsuppe vom Weideochsen

mit hausgemachten Frittaten

€ 7,90

Tiroler Kaspressknödelsuppe

nach der Originalrezeptur von unserem Tiroler Senner

€ 8,90

Selleriecremesuppe

mit Schwarzbrot Croûtons

€ 8,90

 vegan  vegetarisch



Herzhafter Genuss zum Jahresbeginn

Mayers Erdäpfelgulasch

mit doppelt geräucherter Wiener Dürre,
Heumilch – Sauerrahm und Gurkerl. Im Pfand'l serviert

€ 19,80

Gekochtes Kabeljaufilet

mit Erdäpfel – Gurkenrahmsalat und Mayers Haussauce

€ 25,90

Waldviertler Maishendlbrust

mit Steinpilztagliatelle, würzigem Asmonte und Thymianjus

€ 27,90

Gegrilltes Filet von der Lachsforelle

auf Mangoldrisotto mit Rieslingschaum

€ 28,90

Mayers Rindsroulade vom Weideochsen

im Pinot Noir – Thymianjus geschmort mit Erdäpfel – Selleriepüree

€ 27,90



vegan



vegetarisch



Vegan & Vegetarisch

Mayers legendäre Kasnock'n

hausgemachte Nockerl mit unserem im Felsenkeller
gereiften Bergkäse und Knusperzwiebeln

€ 22,90

Tagliatelle in Steinpilzrahmsauce

mit würzigem Asmonte und kleinem Blattsalat

€ 25,90

Mangoldrisotto

mit Ziegenfrischkäsebällchen und Pinienkernen

*Gerne bereiten wir dieses Gericht auch vegan zu. 

€ 24,90

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

 vegan  vegetarisch



Heurigenklassiker

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

„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

€ 19,80

als Hauptgericht

€ 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 an den 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



vegan



vegetarisch

Am End



Winterliches Tiramisu vom Bratapfel

mit gebrannten Nüssen. Im Glas serviert

€ 11,90

Mayers Apfelschmarrn

mit cremigem Walnusseis

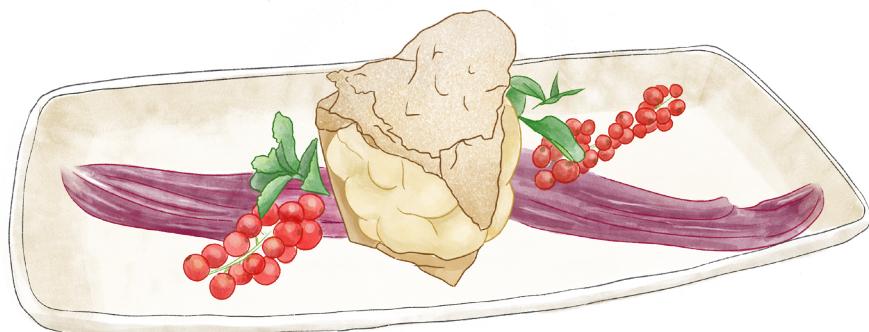
€ 12,90

Unsere legendäre Cremeschnitte

nach altem Hausrezept

mit fruchtigem Beerenmark

€ 10,80



vegan



vegetarisch