

Zum Einstieg

Mayers Frühlingssalat

mit frischem Bärlauch, Pinienkernen, Ziegenkäse und fruchtigem Beerendressing

*Gerne bereiten wir dieses Gericht auch vegan zu. 

€ 17,90

Hausgebeizte Lachsforelle „Radlberg“

mit mariniertem Apfel – Fenchel – Salat und Wildkräutern

€ 18,90

Winzerwrap mit Frischkäse und Bärlauch

auf Strauchparadeiser – Vinaigrette mit Lauchsprossen

€ 17,90

Beef Tartar vom Weideochsen

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

als Vorspeise

als Hauptgang

€ 20,90

€ 28,90

Aus unserer Suppenkuch'l

Mayers Bärlauchcremesuppe

mit knusprigen Bauernbrotcroûtons

€ 8,90

Klare Rindsuppe vom Weideochsen

mit Leberknödel oder Frittaten

...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 Frühlingschmankerl

Mayers faschierte Laibchen

serviert mit Erdäpfelpüree, knusprigen Röstzwiebeln und glaciertem Rübengemüse

€ 24,90

Saftig gegrillte Maishendlbrust

mit Thymianjus, cremigem Bärlauchrisotto,
würzigem Asmonte und sautiertem Blattspinat

€ 27,90

Gebratenes Forellenfilet von der Naturteichwirtschaft „Radlberg“

auf Erdäpfel – Frühlingsgemüsegröst'l mit Petersil – Heumilchbutter

€ 27,90

Weideochsen – Zwiebelrostbraten von der Beiried

zart rosa gebraten mit knusprigen Röstzwiebeln,
Braterdäpfeln und Gewürzgurke

€ 29,90

Mayers Bärlauch Cordon Bleu vom Strohschwein

gesurtes Cordon Bleu herzhaft gefüllt mit Bärlauch, Beinschinken
vom Duroc Strohschwein, Heumilch – Gouda und Frischkäse.

€ 19,80

Dazu empfehlen wir:

**Erdäpfelsalat, Gurkensalat, Krautsalat,
Käferbohnsensalat oder Blattsalat**

€ 5,90

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 Bärlauchrisotto

mit Pinienkernen, würzigem Asmonte und kleinem grünen Salat

*Gerne bereiten wir dieses Gericht auch vegan zu. 

€ 25,90

Gefüllte Gnocchi in Bärlauch – Rahmsauce

mit sautiertem Babyblattspinat, glacierten Kirschparadeisern
und würzigem Asmonte, serviert mit kleinem Blattsalat

€ 26,90

Gebackener Heumilch – Emmentaler

mit Mayers Haussauce, fruchtigen Preiselbeeren und kleinem Blattsalat

€ 18,90

Wiener Pilzwürstel

mit Weinsenf, 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

€ 17,90

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 österreichischen Weidekalb

€ 28,90

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

als Hauptgericht

€ 19,80

€ 22,90

Dazu empfehlen wir:

**Erdäpfelsalat, Gurkensalat, Krautsalat,
Käferbohnsensalat oder Blattsalat**

€ 5,90

Mayers legendäre Grammelknödel

auf lauwarmen Speck – Krautsalat mit würzigem Kümmelsafterl

€ 21,90

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

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

Mayers Heumilch - Sauerrahmnockerl

mit hausgemachtem Holunderröster

€ 11,90

Unsere legendäre Cremeschnitte

mit fruchtigem Beerenmark

€ 10,90

Warmer Schokoladenkuchen

mit flüssigem Kern, serviert mit frischen Rahm – Erdbeeren

€ 13,90

Mayers Eis – Spezialitäten

3-erlei hausgemachtes Sorbet

Marille, Himbeere und Zitrone

€ 10,90



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.