

Zum Einstieg

Mayers Spargelsalat

bunter Blattsalat mit mariniertem Marchfelder BIO Spargel und veganem Schafskäse in Frühlingskräutern

€ 17,90

Gratinierter Ziegenkäse

mit gegrilltem grünen Spargel, Winzer – Antipasti – Pesto und österreichischen BIO Walnüssen

€ 18,90

Winzer Carpaccio

Weinviertler Rohschinken mit glacierten Walnüssen, Rucola, würzigem Asmonte und kleinem Gebäck

€ 18,90

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

Marchfelder BIO Spargelcremesuppe

mit knusprigen Bauernbrotdcroûtons

€ 8,90

Klare Rindsuppe vom Weideochsen

mit Leberknödel 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 REICHHALTIGEN 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 Spargel - & Frühlingschmankerl

Marchfelder BIO Solo – Spargel

serviert mit Petersilerdäpfeln, in Ihrer Lieblingsvariation:

mit hausgemachter Sauce Hollandaise 

mit Bauernbutter und Brösel  *gerne auch vegan erhältlich 

mit Beinschinken vom Duroc – Strohschwein und Sauce Hollandaise

mit kalt geräuchertem Weinviertler Rohschinken und Sauce Hollandaise

€ 24,90

€ 24,90

€ 27,90

€ 28,90

...wir beziehen unseren BIO Spargel vom Familienbetrieb Brandenstein aus dem Marchfeld in Niederösterreich. Dort ist es das oberste Ziel, unbelastete Lebensmittel mit unverfälschtem Geschmack zu erzeugen. Qualität, die man schmeckt – überzeugen Sie sich selbst.

Mayers Spargel Cordon Bleu

Herzhaft umhüllter Marchfelder BIO Spargel mit Beinschinken vom Duroc – Strohschwein und Heumilch – Emmentaler, serviert mit Mayers Haussauce und kleinem grünen Salat

kleine Portion

als Hauptgericht

€ 21,90

€ 27,90

Waldviertler Maishendlbrust

mit Thymianjus, gefüllt mit Wiesenkräuterfrischkäse und serviert mit Erdäpfel – Spargelgröst'l

€ 27,90

Weideochsen – Büffelmozzarella Salat

Scharf angebratene, Rinderfiletstreifen vom Weideochsen auf Salatvariation mit mariniertem Büffelmozzarella, geschmorten Kirschtomaten und getoastetem Knoblauch – Bauernbrot

€ 29,80

Gebratenes Filet von der Lachsforelle „Radlberg“

auf cremigem Spargelrisotto mit Rieslingschaum und würzigem Asmonte

€ 28,90



GENIESSEN SIE KÖSTLICHE HEURIGENSCHMANKERL VON UNSEREM REICHHALTIGEN 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 Spargelrisotto **V**

mit würzigem Asmonte und grünem Salat

*Gerne bereiten wir dieses Gericht auch vegan zu. 

€ 25,90

Ricotta – Gnocchipfanne **V**

mit Röstgemüse, hausgemachtem Pesto,

gerösteten Pinienkernen und kleinem grünem Salat

€ 23,90

Wiener Pilzwürstel **V**

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 **Bio**

vom steirischen Freilandhendl mit Pommes Frites und Ketchup

€ 17,90

Vegane BEFLÜGEL – Nuggets **V**

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 REICHHALTIGEN 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.

Heurigenklassiker

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

„Das Echte“ Wiener Schnitzel

vom Weidekalb

€ 28,90

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

€ 19,90

als Hauptgericht

€ 22,90

Dazu empfehlen wir:

**Erdäpfelsalat, Gurkensalat, Krautsalat,
Käferbohnsalat oder Blattsalat**

€ 5,90

WIEDER DA!
DER
SOMMER
KLASSIKER

Winzer – Spare Ribs vom Duroc – Strohschwein

mit würzigen Braterdäpfeln und zweierlei hausgemachten Saucen

€ 26,90

Mayers legendäre Grammelknödel

auf lauwarmen Speck – Krautsalat mit würzigem Kümmelsafterl

€ 21,90

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 REICHHALTIGEN 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 Erdbeertraum

frische Marchfelder Erdbeeren mit Mascarponecreme

€ 11,90

Heumilch Panna Cotta

mit hausgemachtem Marillenkompott

€ 10,90

Unsere legendäre Cremeschnitte

nach altem Hausrezept

mit fruchtigem Beerenmark

€ 10,90

Mayers Eis – Spezialitäten

Nuss – Winzer – Affogato

Cremiges Pistazieneis, aufgegossen mit echtem Espresso und mit unserem Nussschnaps angeheitert.

Im Glas serviert – ein ganz besonderer Genuss.

€ 10,90

3-erlei hausgemachtes Sorbet

Marille, Himbeere und Zitrone

€ 10,90

Kalter Nougat – Nuss Kaffee

Kalter Espresso im Glas serviert mit Eiswürfeln, Schlagobers, frischer Heumilch und Walnuss – Nougat – Topping

*Gerne auch ohne Topping erhältlich.

€ 6,90

€ 5,90

Das Sprichwort „Kalter Kaffee macht schön“ bezieht sich auf die Zeit, als Schminke noch empfindlich auf Hitze reagierte und bei heißem Kaffee leicht verlaufen ist. Daher tranken Adelige früher oft kalten Kaffee, um ihr Make-up zu schonen. Die Redewendung hat also nichts mit der tatsächlichen Wirkung von kaltem Kaffee auf die Haut zu tun, sondern mit den damaligen Make-up-Praktiken.



GENIESSEN SIE KÖSTLICHE HEURIGENSCHMANKERL VON UNSEREM REICHHALTIGEN 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.

