

# Zum Einstieg

## Wassermelonen – Schafskäsesalat

mit frischer Minze, Rucola und Balsamicoglace

€ 16,90

## Mayers Schwammerlsalat

Blattsalatvariation mit gerösteten Eierschwammerl und fruchtigem Beerendressing

€ 18,90

## Winzer Carpaccio

Weinviertel 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

## Mayers Schwammerlcremesuppe

mit knusprigen Bauernbrotcroûtons

€ 8,90

## Klare Rindsuppe vom Weideochsen

mit hausgemachten Frittaten und Wurzelgemüse

*...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 saisonalen Schmankerl

## Gegrilltes Filet von der Lachsforelle „Radlberg“

mit Mangold – Risotto und Riesling – Kräuterschaum

€ 28,90

## Saftig gegrillte Maishendlbrust

mit Sommertrüffel-Frischkäsefülle, glacierten Karotten, Erdäpfel-Kräuterpüree, gerösteten Haselnüssen und Thymianjus

€ 27,90

## Mayers Pilz Cordon Bleu

gesurtes Cordon Bleu herzhaft gefüllt mit gerösteten Kräuterseitlingen, Beinschinken vom Duroc – Strohschwein und Heumilch – Gouda, serviert mit Erdäpfel – Vogersalat

€ 25,90

## Winzer Backhendlsalat

marinierter Blattsalat mit Filets vom BIO – Freilandhuhn in Kürbiskernpanier und Kernöl

€ 19,80

## Weideochsen – Büffelmozzarella Salat

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

€ 29,80

## Mayers Winzerburger

saftig gegrilltes Laibchen vom Waldviertler Weideochsen, Heumilch Emmentaler, knusprig gebratener Speck, frische Strauchparadeiser, Zwiebel und Salat – serviert mit knusprigen Erdäpfelscheiben und zweierlei hausgemachten Saucen

€ 26,90

WIEDER DA!

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.



# Vegan & Vegetarisch

## Geröstete Eierschwammerl

mit Freilandei und Petersilerdäpfel

\*Gerne bereiten wir dieses Gericht auch vegan zu. 

€ 21,90

## Eierschwammerlrahmsauce

mit flaumigem Serviettenknödel

€ 19,80

## Hausgemachte Steinpilztascherl

in brauner Butter mit würzigem Asmonte,  
gerösteten Haselnüssen und kleinem Blattsalat

€ 25,90

## Mangold – Risotto

mit geschmorten Kirschparadeisern, cremigem Burrata  
und gerösteten Pinienkernen, serviert mit kleinem Blattsalat

€ 23,90

## Wiener Pilzwürstel

mit Zwiebelsenf, frischem Kren und unserem Krautsalat

*Im Wiener Kaffeesatz aufgewachsen, von Hand geertet 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



**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.

# 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 knusprigen Erdäpfelscheiben 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 Brat'l, 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 Erdbeertiramisu im Glas **V**

mit Erdbeerconfit und frischer Minze

€ 10,90

## Hausgemachter Marillenknödel **V**

mit Butterbrösel (1 Stk.)

€ 11,90

## Unsere legendäre Cremeschnitte

nach altem Hausrezept

mit fruchtigem Beerenmark

€ 10,90

# Mayers Eis – Spezialitäten

## Nuss – Winzer – Affogato **V**

Cremiges Pistazieneis, aufgegossen mit echtem Espresso, Schlagobers und mit unserem Nusschnaps angeheitert.

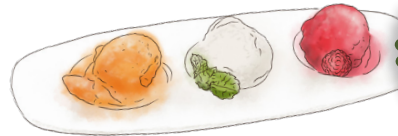
*Im Glas serviert – ein ganz besonderer Genuss.*

€ 10,90

## 3-erlei hausgemachtes Sorbet **V**

Marille, Himbeere und Zitrone

€ 11,90



### LUST AUF EIS?

MAYERS „SPIELPLATZ“  
EIS AM STIEL IST AN  
UNSERER SCHANK  
ERHÄLTlich.

**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.