



Zum Einstieg

Gratinierter Ziegenkäse

mit Blutorangenchutney, Wildkräutern und kleinem Gebäck

€ 17,90

Wassermelonen – Büffelmozzarella – Salat

mit mariniertem Rucola und frischer Minze

FÜR GENIESSER: Mit unserem Emmerberger Rohschinken

€ 18,90

+ € 4,00

Beef Tartar vom Weideochsen

serviert mit hausgemachter Chili – Knoblauchmayonnaise,
gesalzener Bauernbutter, Zwiebeln und knusprigem Toast

als Vorspeise

als Hauptgang

€ 20,90

€ 28,90

Aus unserer Suppenkuch'l

Alt – Wiener Suppentopf

mit Rindfleisch vom Weideochsen, Wurzelgemüse und Suppennudeln

€ 7,90

Mayers Winzer Gazpacho

kalt serviert mit Büffelmozzarella, frischen Gurken und Wiesenkräuterpesto

*Gerne bereiten wir dieses Gericht auch vegan zu. 

€ 8,90

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

Mayers Winzer Bowl

mit österreichischem BIO Bulgur, frischem Paprika, Babyblattspinat, Cherry Paradiesern, Granatapfelkernen und Limettendressing serviert in Ihrer Lieblingsvariation:

- mit knusprigen Kichererbsenbällchen und veganem Schafskäse  € 19,80
- mit gebratenen Lachsforellenstücken und Heumilchjoghurt – Wiesenkräutersauce € 25,90
- mit gegrillten Filetstreifen vom Weideochsen und Heumilchjoghurt – Wiesenkräutersauce € 27,90

Steirischer Backhendlsalat

Erdäpfel – Vogerlsalat mit Filets vom BIO – Freilandhuhn in Kürbiskernpanier und Kernöl € 19,80

Gesurtes Cordon Bleu vom Duroc – Strohschwein

gefüllt mit Emmerberger Rohschinken und Heumilch Emmentaler, serviert mit Erdäpfel – Mayonnaisesalat € 26,90

Mayers Winzerburger

saftig gegrilltes Laibchen vom Waldviertler Weideochsen, Heumilch Emmentaler, knusprig gebratener Speck, frische Strauchparadeiser, karamellierte Zwiebeln und Salat, serviert mit knusprigen Erdäpfelscheiben und zweierlei hausgemachten Saucen € 26,90

Gegrilltes Filet von der Lachsforelle „Radlberg“

mit cremigem Kräuterrisotto und Rieslingschaum € 28,90

Winzersteak – WEINzigartiger Genuss.

Dry Aged Rib Eye von der BIO – Kalbin (250g), zart rosa gebraten mit knusprigen Erdäpfelscheiben, Pinot – Noir Salzflocken, gebratenen Speckfisolen und Mayers Pfefferrahmsauce € 38,50

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

Mayers Veggie Burger

mit gegrilltem Halloumi, Antipastigemüse, karamellisierten Zwiebeln und Chili – Knoblauchmayonnaise, serviert mit knusprigen Erdäpfelspalten und zweierlei hausgemachten Saucen

€ 24,90

Herzhafte Gnocchipfanne

mit Winzer – Antipastipesto, marktfrischem Gemüse und kleinem Blattsalat

€ 24,90

Mayers Rieslingrisotto

aufgegossen mit unserem Riesling Ried Alsegg, mit Babyblattspinat, Cherry Paradeisern, gerösteten Pinienkernen und würzigem Asmonte. Serviert mit kleinem Blattsalat

*Gerne bereiten wir dieses Gericht auch vegan zu. 

€ 23,90

Wiener Pilzwürstel

mit Zwiebelsenf, 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 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

€ 23,90

Dazu empfehlen wir:

**Erdäpfelsalat, Gurkensalat, Krautsalat,
Käferbohnsensalat 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 Kümmelsaferl

€ 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

Erfrischendes Sauerrahm – Limettenmousse

mit hausgemachtem Marillenröster

€ 10,90

Mayers Rahmerdbeeren

mit Schlagobers

€ 10,90

Warmer Schokoladenkuchen

mit flüssigem Kern, serviert mit Rahm - Erdbeeren

€ 13,90

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 Nuss Schnaps angeheitert.

Im Glas serviert – ein ganz besonderer Genuss.

€ 10,90

3-erlei hausgemachtes Sorbet

Marille, Himbeere und Zitrone

€ 11,90

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.

 **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.

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