

Zum Einstieg

Mayers Herbstsalat

in Riesling marinierter Kürbis auf buntem Blattsalat mit karamellisierten Kürbiskernen

€ 17,90

Gratinierter Ziegenkäse

mit Apfel – Birnen – Pinot Noir – Chutney und kleinem Gebäck

€ 18,90

Beef Tartar vom Weideochsen

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

als Vorspeise

€ 20,90

als Hauptgang

€ 28,90

Aus unserer Suppenkuch'l

Kürbis – Apfelcremesuppe

mit gerösteten Kürbiskernen und steirischem Kürbiskernöl

€ 8,90

Klare Rindsuppe vom Weideochsen

mit hausgemachtem Fleischstrudel 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 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 Backhendlsalat

mit Filetstreifen vom BIO – Freilandhuhn in Kürbiskernpanier
auf Blattsalat mit Kürbiskernöl

€ 19,80

Sulmtaler Maishendl vom Grill

auf Tagliatelle mit Steinpilzen à la Crème und Thymianjus

€ 27,90

Gegrilltes Filet von der Lachsforelle „Radlberg“

auf cremigem Rieslingsrisotto mit würzigem Asmonte und Kräuterschaum

€ 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

Mayers Heurigenburger

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

€ 27,90

Winzer – Spare Ribs vom Duroc – Strohschwein

mit knusprigen Erdäpfelscheiben und zweierlei hausgemachten Saucen

€ 27,90

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.



Vegan & Vegetarisch

Cremiges Risotto vom Hokkaidokürbis

mit gerösteten Pinienkernen und würzigem Asmonte. Serviert mit kleinem Blattsalat

*Gerne bereiten wir dieses Gericht auch vegan zu. 

€ 23,90

Steinpilz – Tagliatelle

mit Steinpilzen à la Crème, würzigem Asmonte und kleinem grünen Salat

€ 25,90

Mayers Veggie Burger

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

€ 24,90

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 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 Vorfriede aufmerksam.*

kleine Portion

als Hauptgericht

€ 19,90

€ 23,90

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 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

Hausgemachter Zwetschenknödel

mit Butterbrösel

€ 11,90

Weißes Schokoladenmousse

auf Weinbergpfirsich – Fruchtspiegel

€ 11,90

Unsere legendäre Cremeschnitte

nach altem Hausrezept

mit fruchtigem Beerenmark

€ 10,90

Mayers Eis – Spezialitäten

Nuss – Winzer – Affogato

Cremiges Pistazieneis, aufgegossen mit echtem Espresso, Schlagobers 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 Eiskwürfeln, 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.