Zum Einstieg

Mayers Winzersalat V
bunter Blattsalat mit marinierten Roten Rüben, Kren und fruchtigen Apfelstücken — **€ 17,90**

Gratinierter Ziegenfrischkäse V
auf Blutorangen – Chutney mit Rucola und kleinem Gebäck — **€ 18,90**

Hausgebeizter Gravedlachs
mit Honig – Dill – Senfsauce, gesalzener Bauernbutter,
Wildkräutern und knusprigem Toast — **€ 20,90**

Beef Tatar vom Weideochsen Bio
serviert mit hausgemachter Kürbiskernmayonnaise,
gesalzener Bauernbutter, Zwiebeln und knusprigem Toast
als Vorspeise — **€ 20,90**
als Hauptgang — **€ 28,90**

Aus unserer Suppenkuch'l

Mayers legendäre Bergkassuppn V
cremige Suppe mit unserem im Felsenkeller gereiften Bergkäse
und knusprigen Bauernbrotwürfeln — **€ 8,90**

Klare Rindsuppe vom Weideochsen Bio
mit Leberknödel oder Kräuterfrittaten
...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 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.

Herzhafte Wintergerichte

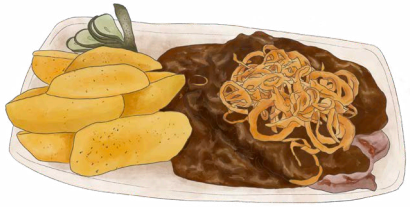
Mayers Winzerburger
saftig gegrilltes Laibchen vom Waldviertler Weideochsen, Heumilch Emmentaler,
knusprig gebratener Speck, frische Strauchparadeiser, karamellisierte Zwiebeln und
Salat, serviert mit knusprigen Erdäpfelscheiben und zweierlei hausgemachten Saucen **€ 27,90**

Gesurtes Cordon – Bleu vom Duroc – Strohschwein
herzhaft gefüllt mit Beinschinken und Heumilch – Emmentaler,
serviert mit Erdäpfel – Mayonnaise Salat **€ 28,90**

Saftig gegrillte Maishendlbrust
gefüllt mit Frischkäse und Kräutern,
serviert mit Erdäpfel – Gemüse – Gröstl und Thymianjus **€ 27,90**

Gegrilltes Filet von der Lachsforelle „Radlberg“
auf cremigem Rote Rüben Risotto mit Kräuterschaum **€ 28,90**

Wiener Zwiebelrostbraten
nach Mayers Traditionsrezept von der Weideochsen – Beiried, zartrosa gebraten,
mit würzigen Braterdäpfeln, Wiener Gewürzgurke und Röstzwiebeln
…eines der besten Stücke vom Rind, zart durchwachsen und kräftig im Geschmack. **€ 33,90**



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.

Vegan & Vegetarisch

Cremiges Rote Rüben Risotto V
mit Kren – Rieslingschaum, Ziegenkäseböllchen,
würzigem Asmonte und kleinem Blattsalat
*Gerne bereiten wir dieses Gericht auch vegan zu. **€ 24,90**

Hausgemachte Kürbis – Gnocchi V
mit sautiertem Kürbis, brauner Butter, würzigem Asmonte und kleinem Blattsalat
*Gerne bereiten wir dieses Gericht vegan zu. **€ 25,90**

Mayers Kaspressknödel V
mit Kräuterrahm und kleinem Blattsalat **€ 25,90**

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) **€ 15,90**
große Portion (12 Stück) **€ 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 Bio
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 **€ 24,90**

Dazu empfehlen wir:
Erdäpfelsalat, Gurkensalat, Krautsalat, Käferbohnensalat 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 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 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.

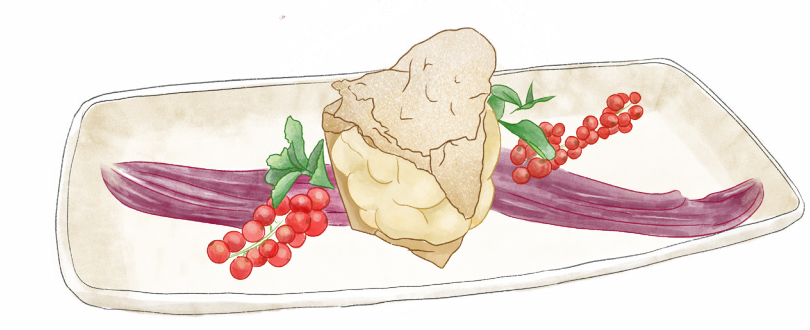
Am End

Winterliches Lebkuchentiramisu V
im Glas serviert, mit gebrannten Nüssen — **€ 11,90**

Mayers Apfelschmarrn V
mit hausgemachtem Hollerröster — **€ 13,90**

Warmer Schokoladenkuchen V
mit Kirschröster und Schlagobers — **€ 12,90**

Unsere legendäre Cremeschnitte
nach altem Hausrezept
mit fruchtigem Beerenmark — **€ 10,90**



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.