



Zum Einstieg

Mayers Schwammerlsalat

sommerliche Salatvariation mit gerösteten Schwammerl und knusprigem Speck vom Wollschwein

*gerne auch vegetarisch oder vegan erhältlich  

€ 17,90

Gratinierter Ziegenkäse

mit Ofen – Wurzelgemüse, Walnüssen, Pinot Noir – Birne – Apfel Chutney und kleinem Gebäck

€ 18,90

Kärntner Låxn – Carpaccio

mit Orangen – Fenchel – Salat, Rucola und kleinem Gebäck

€ 18,90

Beef Tartar vom Weideochsen

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

als Vorspeise

als Hauptgang

€ 19,80

€ 25,90

Aus unserer Suppenkuch'l

Mayers Schwammerlcremesuppe

mit knusprigen Schwarzbrotcroûtons

€ 7,90

Klare Rindsuppe vom Weideochsen

mit Grießnockerl oder Leberknödel

...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.

€ 7,50

TIPP

**GENIESSEN SIE KÖSTLICHE HEURIGENSCHMANKERL
VON UNSEREM REICHALTIGEN BUFFET.**

 vegan  vegetarisch

Unsere saisonalen Schmankerl



Steirischer Backhendlsalat ^{Bio}

Blattsalat mit Filets vom BIO – Freilandhuhn in Kürbiskernpanier und Kernöl

€ 19,80

Mayers Waldpilz Cordon Bleu

gesurttes Cordon Bleu herzhaft gefüllt mit Waldpilzen,
Beinschinken vom Duroc – Strohschwein und Heumilch – Gouda,
serviert mit Erdäpfel – Vogerlsalat

€ 23,90

Gegrillte Filetstreifen vom BIO – Freilandhendl ^{Bio}

auf cremigem Eierschwammerlrisotto mit würzigem Asmonte und kleinem grünen Salat

€ 22,90

Gegrilltes Filet von der Lachsforelle

mit Eierschwammerlrisotto und Schaum vom Riesling Alsegg – Hernalis

€ 25,90

Winzersteak – WEINzigartiger Genuss. ^{Bio}

dry aged Rib Eye von der BIO – Kalbin (250g), zart rosa gebraten
mit Pinot Noir – Schalottenglace, Salzflocken, Speckfisolen und würzigen Braterdäpfeln

€ 34,00

WIEDER
DA!

Mayers Winzerburger

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

€ 24,90



TIPP

GENIESSEN SIE KÖSTLICHE HEURIGENSCHMANKERL
VON UNSEREM REICHALTIGEN BUFFET.

 vegan  vegetarisch



Vegan & Vegetarisch

Geröstete Eierschwammerl **V**

mit Freilandei und Petersilerdäpfel

*gerne auch vegan ohne Freilandei erhältlich 

€ 18,90

Ricotta – Gnocchipfanne **V**

mit Röstgemüse, hausgemachtem Pesto, Pinienkernen und kleinem grünen Salat

€ 17,90

Cremiges Eierschwammerlrisotto **V**

mit würzigem Asmonte und kleinem grünen Salat

*gerne auch vegan erhältlich 

€ 18,90

Eierschwammerlrahmsauce **V**

mit flaumigen Serviettenknödel

€ 18,90

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 Schnitzel **Bio**

vom steirischen Freilandhendl mit Pommes Frites und Ketchup

€ 15,90

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 REICHALTIGEN BUFFET.**

 vegan **V** vegetarisch



Heurigenklassiker

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

„Das Echte“ Wiener Schnitzel

vom Weidekalb

€ 24,90

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

€ 17,90

als Hauptgericht

€ 21,50

Dazu empfehlen wir:

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

€ 4,50

WIEDER DA!
UNSER
SOMMER
KLASSIKER

Winzer – Spare Ribs vom Duroc – Strohschwein

mit würzigen Braterdäpfeln und zweierlei hausgemachten Saucen

€ 23,80

Mayers legendäre Grammelknödel

auf lauwarmen Speck – Krautsalat mit würzigem Kümmelsafterl

€ 17,90

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.

€ 17,90

TIPP

**GENIESSEN SIE KÖSTLICHE HEURIGENSCHMANKERL
VON UNSEREM REICHALTIGEN BUFFET.**

 vegan  vegetarisch



Am End

HEURIGEN
KLASSIKER

Hausgemachter Marillenknödel

mit Butterbrösel

€ 8,90

Mayers Erdbeertraum

frische Marchfelder Erdbeeren mit Mascarponecreme

€ 9,80

Unsere legendäre Cremeschnitte

nach altem Hausrezept
mit fruchtigem Beerenmark

€ 8,90

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

€ 9,80

Geeiste gebrannte Mandeln

unser Eisdessert mit frischen Beeren

€ 9,80

TIPP

GENIESSEN SIE KÖSTLICHE HEURIGENSCHMANKERL
VON UNSEREM REICHALTIGEN BUFFET.

 vegan  vegetarisch