



Zum Einstieg

Mayers Herbstsalat **V**

bunter Blattsalat mit gepickeltem Kürbis und veganem Schafskäse

€ 17,50

Gratinierter Ziegenkäse **V**

mit geschmortem Hokkaidokürbis, gebrannten Kürbiskernen, Rucola und kleinem Gebäck

€ 17,90

Beef Tartar vom Weideochsen **Bio**

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

als Vorspeise

als Hauptgang

€ 19,80

€ 25,90

Aus unserer Suppenkuch'l

Kürbis – Apfelcremesuppe **V**

mit gerösteten Kürbiskernen und steirischem Kürbiskernöl

€ 7,90

Klare Rindsuppe vom Weideochsen **Bio**

mit hausgemachter Milzschnitte 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.

€ 7,50

Mayers Gurkenkaltschale **V**

mit Heumilch – Dillschaum

€ 7,90

TIPP

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

 *vegan* **V** *vegetarisch*

Unsere saisonalen Schmankerl

Mayers Backhendlsalat ^{Bio}

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

€ 25,90

Winzersteak – WEINzigartiger Genuss. ^{Bio}

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

€ 36,00

Gegrilltes Filet vom Seesabling

mit sautiertem Gemüse, Rosmarinerdäpfeln und Knoblauch – Kräuter – Butter

€ 26,90

Winzer – Spare Ribs vom Duroc – Strohschwein

mit würzigen Braterdäpfeln und zweierlei hausgemachten Saucen

€ 23,80

Mayers Winzerburger

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

€ 24,90

WIEDER
DA!



TIPP

GENIESSEN SIE KÖSTLICHE HEURIGENSCHMANKERL
VON UNSEREM REICHALTIGEN BUFFET.

 vegan  vegetarisch





Vegan & Vegetarisch

Cremiges Kürbisrisotto **V**

mit geschmorten Kirscharteisern, würzigem Asmonte und grünem Salat
*gerne auch vegan erhältlich 

€ 19,80

Hausgemachte Kürbistascherl **V**

auf sautiertem Kürbis mit Nuss – Butter und kleinem grünem Salat
*gerne auch vegan erhältlich 

€ 19,80

Kürbis „Veggie Bleu“ **V**

Kürbis herzhaft gefüllt mit gehackten Kürbiskernen, Kräutergervais und Heumilch – Emmentaler, serviert mit Haussauce und grünem Salat

€ 23,90

Mayers Steinpilz – Tagliatelle **V**

mit Steinpilzen à la Crème, würzigem Asmonte und grünem Salat

€ 23,90

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 Schnitzerl **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)
große Portion (12 Stück)

€ 15,90

€ 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 Körperl 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**

€ 4,90

Mayers legendäre Grammelknödel

auf lauwarmen Speck – Krautsalat mit würzigem Kümmelsafterl

€ 18,90

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.

€ 17,90

TIPP

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

 *vegan*  *vegetarisch*

Am End

Hausgemachter Zwetschkenknödel

mit Butterbrösel

€ 8,90

Zweierlei Schokoladenmousse

mit hausgemachtem Beerenragout und Minze

€ 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



TIPP

GENIESSEN SIE KÖSTLICHE HEURIGENSCHMANKERL
VON UNSEREM REICHALTIGEN BUFFET.

 vegan  vegetarisch

