

# Ganszeit beim Mayer



## Mayers cremige Ganssuppe

mit Bröselknödel und Wurzelgemüse

€ 8,50

## Knuspriges Weidegansl

nach unserem Traditionsrezept - frisch aus dem Ofen  
mit flaumigen Erdäpfelknödeln und Rotkraut

€ 32,90

*Dazu empfehlen wir:*

## Maroni & Preiselbeeren

€ 4,90

## UNSER HEURIGEN-LEXIKON

### Weidegansl, das

Substantiv | Neutrum

Die Geschichte beim Mayer erzählt, dass noch vor wenigen Jahrzehnten der Martinitag der Zahltag für die Weingarten-Saisonarbeiter war. Zur Feier einer erfolgreichen Lese und natürlich sehr zur Freude aller Beteiligten, wurden für die versammelten Knechte und Mägde Gänse geschlachtet. Bei diesem wahren Festmahl wurde der Saisonabschluss gefeiert. Aus diesem Grund ist das Weidegansl-Essen in unserem Heurigen noch heute eine ganz besondere Tradition.





## Zum Einstieg

### Gratinierter Ziegenfrischkäse **V**

mit Bienenhonig, Paradeiser – Vinaigrette, Rucola und kleinem Gebäck

€ 17,90

### Mayers Winzersalat **V**

bunter Blattsalat mit gepickeltem Kürbis und veganem Schafskäse

€ 17,90

### Heurigen Carpaccio vom Reh

mit Wildkräutersalat, Rucola, Olivenöl und würzigem Asmonte

€ 18,90

### WILDE Vorspeisenvariation für ZWEI

am Brettl serviert, mit Hartwürsteln vom Mufflon Schaf, Hirschknoblauchwürsteln, auf Buchenholz geräuchertem Wildrohschinken, Mayers legendärem Wildaufstrich, Pfefferoni, Kren und Preiselbeeren

€ 24,90

### Beef Tartar vom Weideochsen **Bio**

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

*als Vorspeise*

*als Hauptgang*

€ 19,80

€ 26,90

## Aus unserer Suppenkuch'l

### Klare Rindsuppe vom Weideochsen **Bio**

mit hausgemachtem Wildfleischstrudel oder Grießnockerl

€ 7,90

### Mayers legendäre Kassuppn **V**

cremige Suppe mit unserem im Felsenkeller gereiftem Bergkäse und knusprigen Bauernbrotwürfeln

€ 8,50

TIPP

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

 *vegan* **V** *vegetarisch*



# Mayers wilde Schmankerl

## **Mayers Wildschweinsbraten „Waidmannsheil“**

mit kräftiger Pinot Noir – Wacholdersauce, frittierten Schupfnudeln und Rotkraut

€ 21,90

## **Herzhaftes Wildragout**

mit dem Besten vom Rothirsch, Wildschwein und Weinviertler Reh, verfeinert mit unserem Pinot Noir vom Nussberg, serviert mit flaumigem Serviettenknödel

€ 23,90

## **WILDER Pulled Pork Burger**

Zart geräuchertes Pulled Pork vom Weinviertler Wildschwein mit Heumilch Camembert, frischen Strauchparadeisern, Zwiebeln und Salat – serviert mit knusprigen Erdäpfelspalten und Preiselbeeren

€ 25,90

## **Medaillons vom Waldviertler Rothirsch**

rosa gebraten mit Erdäpfel – Kräuterpüree, Speckkohlsprossen und Thymianjus

€ 27,90

*Dazu empfehlen wir:*

## **Maroni & Preiselbeeren**

€ 4,90

# *Nicht ganz so wild...*

## **Winzer Gröst'l im Pfand'l**

mit herzhaften Jungschweinsbratenstücken, doppelt geräucherter Wiener Dürre, Erdäpfeln, Wurzelspeck, Spiegelei und frischem Majoran.

€ 17,90

## **Zart gegrilltes Sulmtaler Maishendl**

mit Mangold - Blattspinat Risotto und Thymianjus

€ 26,90

## **Gebratene Lachsforelle „Radlberg“**

auf Paradeiser – Rahmspinat mit Rosmarinerdäpfel

€ 27,90

**TIPP**

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

 *vegan*  *vegetarisch*



## Vegan & Vegetarisch

### Herzhaft – veganes Blunz'ngröstl

zubereitet mit der Original Blutwurst vom Blunz'n Weltmeister Dormayer –  
serviert mit kleinem Krautsalat, Senf und Kren

€ 18,90

### Cremiges Mangold - Blattspinatrisotto

mit Granatapfelkernen und grünem Salat

\*gerne bereiten wir dieses Gericht auch vegan zu. 

€ 19,80

### Mit Ricotta und Spinat gefüllte Gnocchi

auf Kürbisrahmgemüse mit Kürbiskernen, serviert mit kleinem Blattsalat

€ 19,80

### Mayers Kürbistascherl

mit brauner Heumilchbutter, würzigem Asmonte und kleinem grünen Salat

\*gerne bereiten wir dieses Gericht auch vegan zu. 

€ 20,80

## Für unsere jüngsten Gäste

### Kleines Schnitzerl

vom steirischen Freilandhendl mit Pommes Frites und Ketchup

€ 15,90

### Vegane BEFLÜGEL – Nuggets

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*  *vegetarisch*



# Heurigenklassiker

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

## **„Das Echte“ Wiener Schnitzel**

vom Weidekalb

€ 24,90

## **Mayers Backhenderl <sup>Bio</sup>**

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

### Gebackene Apfelradln **V**

mit hausgemachter Vanillesauce

€ 12,90

### Unsere legendäre Cremeschnitte

nach altem Hausrezept

mit fruchtigem Beerenmark

€ 9,80

### Alt – Wiener Kastanienreis **V**

mit Schokoladensauce, fruchtigem Beerenmark und Schlagobers

€ 10,90

## Mayers Eis – Spezialitäten

### 3-erlei hausgemachtes Sorbet **V**

Marille, Himbeere und Zitrone

€ 9,80



TIPP

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

 **vegan**  **vegetarisch**