



Zum Einstieg

Mayers Winzersalat **V**

bunter Blattsalat mit marinierten Roten Rüben, Kren und fruchtigen Apfelstücken

€ 17,90

Gratinierter Ziegenfrischkäse **V**

auf sautiertem Wintergemüse mit Rucola und kleinem Gebäck

€ 17,90

Zart geräucherte Entenbrust

auf fruchtigem Orangen – Rotkrautsalat

€ 18,90

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 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. Qualität, die man schmeckt.

€ 7,90

Mayers legendäre Kassuppn **V**

cremige Suppe mit unserem im Felsenkeller gereiftem Bergkäse
und knusprigen Bauernbrotwürfeln

€ 8,50

Cremesuppe vom Riesling Alsegg – Hernalis **V**

mit Blätterteig – Zimtstangerl

€ 8,90

TIPP

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

 vegan **V** vegetarisch

Herzhaftes Wintergerichte

Mayers Wildschweinsbraten „Waidmannsheil“

mit kräftiger Pinot Noir – Wacholdersauce, frittierten Schupfnudeln und Rotkraut

€ 23,90

Gesurtetes Winzer Cordon Bleu vom Strohschwein

gefüllt mit Rauchspeck, Zwiebeln und Heumilch – Emmentaler, serviert mit Erdäpfel – Mayonnaisesalat

€ 23,80

Saftig gegrillte Maishendlbrust

mit Pinot Noir – Thymianjus, serviert auf Kürbis – Rahmgemüse und in brauner Butter sautierten Gnocchi

€ 26,90

Gebratenes Filet vom niederösterreichischen Waller

mit sautiertem Wurzelgemüse, Petersilerdäpfel und Knoblauch – Kräuterbutter

€ 27,90

Knuspriges Weidegansl

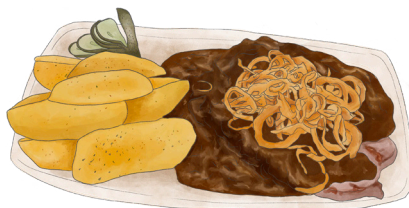
nach unserem Traditionsrezept – frisch aus dem Ofen, mit flaumigen Erdäpfelknödeln und Rotkraut

€ 32,90

Wiener Zwiebelrostbraten

nach Mayers Traditionsrezept von der Beiried, zartrosa gebraten, mit würzigen Braterdäpfeln, Wiener Gewürzgurke und Röstzwiebeln
...eines der besten Stücke vom Rind, zart durchwachsen und kräftig im Geschmack.

€ 28,90



TIPP

GENIEßEN SIE KÖSTLICHE HEURIGENSCHMANKERL
VON UNSEREM REICHALTIGEN BUFFET.

 vegan  vegetarisch




Vegan & Vegetarisch

Vegane Blunz'nradln in Knusperpanier

zubereitet mit der original Blutwurst vom Blunz'n Weltmeister Dormayer –
serviert mit Zwiebelsenf und unserem Krautsalat

€ 18,90

Hausgemachte Kürbis – Gnocchi

mit sautiertem Kürbis, brauner Butter, würzigem Asmonte und kleinem Blattsalat
*Gerne bereiten wir dieses Gericht vegan zu. 

€ 19,80

Gorgonzola – Birnen – Walnuss – Tascherl

in brauner Heumilchbutter mit glacierten Weintrauben,
serviert mit kleinem Blattsalat

€ 19,80

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 ^{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.

€ 18,90

TIPP

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

 **vegan**  **vegetarisch**

Am End

Winterliches Lebkuchentiramisu **V**

im Glas serviert, mit gebrannten Nüssen

€ 8,90

Mayers Nusschmarrn **V**

mit Rotwein – Birne vom hauseigenen Pinot Noir

€ 12,90

B'soffener Kapuziner **V**

mit marinierten Orangenfilets und Schlagobers

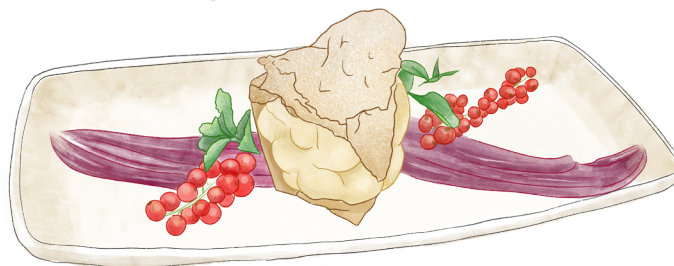
€ 12,90

Unsere legendäre Cremeschnitte

nach altem Hausrezept

mit fruchtigem Beerenmark

€ 9,80



TIPP

GENIESSEN SIE KÖSTLICHE HEURIGENSCHMANKERL
VON UNSEREM REICHALTIGEN BUFFET.

