



Speisekarte



Vorspeisen:

Beef Tartare

Fein gehacktes Rinderfilet, traditionell abgeschmeckt mit Kapern, Schalotten und Ei, serviert mit cremiger Butter und Toastbrot. € 18,90

Insalata Tonno e Cipolla

Knackige Blattsalate mit Thunfisch, roten Zwiebelringen, Oliven und sonnengereiften Paradeisern. Verfeinert mit hausgemachtem Dressing € 14,80

Feine Pastete von der heimischen Geflügelleber Besonders cremig aufgeschlagen, mit einem Hauch von Portwein verfeinert, gereicht mit eingelegten Preiselbeeren und knusprigem Toastbrot. € 13,50

Knusprige Krebsscheren

an einem bunten Bett aus knackigen Blattsalaten, verfeinert mit einem fruchtigen Hausdressing. € 15,80

Suppen:

Spezialcremesuppe € 6,90

Rindsuppe mit Frittaten € 5,20

Rindsuppe mit Fleischstrudel und Gemüse € 5,90

Rindsuppe mit hausgemachtem Leberknödel € 5,90

Rindsuppe mit hausgemachtem Kaspressknödel € 6,90

`` Bei einer Beilagen Änderung berechnen wir 1,50 € ``

Bei Fragen zu Allergenen und Zutaten die eine Unverträglichkeit auslösen, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.



Speisekarte



Hauptspeisen:

Schnitzel-Variation „Waidmanns Heil“

Feines vom Wildhirsch, Landschwein und Maishähnchen in knuspriger Panier, begleitet von Zitrone, Wildpreiselbeeren und einem knackigen gemischten Salat. € 23,80

Cordon bleu, Wedges € 19,80

Wiener Schnitzel vom Kaiserteil

Vom heimischen Stroh-Schwein, begleitet von in Butter geschwenkten Petersilerdäpfeln. € 17,90

Gebackenes Surschnitzel XXL

Traditionell mild gesurt und in der Bröselpanier herausgebacken. Serviert mit einem gemischten Salat der Saison mit Haus-Dressing. € 19,80

Gebackenes Gemüse-Dreierlei

Knusprig gebackene Champignons, Zucchini und Karfiol, serviert mit einem knackigen gemischten Salat und hausgemachter Sauce Tartare. € 17,90

Frittierte Seafoodplatte „Mayerling“

Knusprig frittierte Crab Claws, zarter Kabeljau und feine Krabbenringe, serviert mit goldbraunen Pommes frites, cremigem Cheddar und unserer würzig-pikanten Samurai-Sauce. € 24,80

Aromatische Waldpilz-Cremesauce mit fein abgeschmeckten Waldpilzen, serviert mit hausgemachten Semmelknödeln. € 16,80

`` Bei einer Beilagen Änderung berechnen wir 1,50 € ``

Bei Fragen zu Allergenen und Zutaten die eine Unverträglichkeit auslösen, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.



Speisekarte



Hauptspeisen:

Zwiebelrostbraten von der Beiried

dazu reichen wir klassische Röstkartoffeln und ein Nest aus handgeschabten, krossen Zwiebelringen. €23,80

Rostbraten „Mayerling“

Zarter, saftig gebratener Rostbraten mit cremiger Waldpilz-Cremesauce, dazu goldbraune Röstkartoffeln. €24,80

Hirschragout, Serviettenknödel, Wildpreiselbeeren € 19,80

(mit frische Trüffeln + 5,00€)

Faschierte Laibchen gebacken, Letscho, Erdäpfelpüree € 17,90

Gebackenes Hühnerfilet vom Freiland-Maishendl

Serviert mit Jasmin Reis, Zitrone und Preiselbeeren. € 18,90

Frische Trüffelnudeln mit Butter, Grana Padano und gehobeltem schwarzen Trüffel, grüner Salat € 22,80

Gebackener Käse

**Serviert mit Petersilerdäpfeln und hausgemachter Sauce Tartare.
€ 16,90**

HAUSGEMACHTE VEGANE KROKETTEN

Knusprige vegane Krokette mit frischer Salatgarnitur und hausgemachtem Dip € 11,90



1/8 St. Laurent Ried Kirchberg, Weingut Luckner, Falkenstein € 4,90

**MAYERLINGER LIMONADE Hausgemachter Minze-Limetten-Sirup ·
frische Früchte · Soda 0,5 l € 6,90**

Sarti Spritz - Blutorange trifft auf erstklassigen Prosecco € 7,90

Bei uns wird frisch gekocht und das soll auch so bleiben, daher kann es bei größerem Gästeansturm auch ab und an zu Wartezeiten kommen, dafür vorab schon ein kleines „Entschuldigung“.

`` Bei einer Beilagen Änderung berechnen wir 1,50 € ``

Bei Fragen zu Allergenen und Zutaten die eine Unverträglichkeit auslösen, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.