

# GRIASS DI GOTT!

## Suppen

**hausgemachte Rindsuppe € 3,80**  
Frittaten, Grießnockerl oder Schöberl

**Omas großer Suppentopf € 5,80**  
Rindsuppe mit Nudeln, Gemüstreifen & Rindfleisch

**Karotten-Ingwer-Suppe € 5,20**  
mit Obershaube & Kokoschips

## Vorspeisen und kleine Gerichte

**gebackene Rote Rübe in der Krenkruste € 11,50**  
auf gemischtem Blattsalaten mit Joghurtdressing & Sauerrahmdip

**Carpaccio vom Rind € 14,90**  
mit Basilikumpesto & Knoblauchcrostini serviert

**„Kaiser Junglamm“-Salatteller € 13,90**  
zwei gebackene Lammfrühlingsrollen mit gemischtem Salat, Himbeer- Honigdressing und Chillidip

## Hauptspeisen

**Rinderfilet Mignon 240g € 32,80**  
auf gegrilltem Toast dazu cremiges Süßkartoffelpüree  
Gemüsebäume und Pfefferrahmsauce

**Backhendlsalat € 13,80**  
doppelt eingelegte Hühnerbrust in der Kürbiskruste gebacken, serviert auf lauwarmem Erdäpfelsalat mit steirischem Kürbiskernöl und Blattsalatrose

**Schinken-Rahmspätzle € 12,80**  
mit Schinken vom Kitzmüller, Zwiebeln & Rahm, mit Käse überbacken  
**Vegetarisch € 11,80**

**Tiroler Käsespätzlepfanne € 12,80**  
mit Zwiebel, Speck & Knoblauch, mit Zwegler-Bergkäse überbacken  
**Vegetarisch € 11,80**

**überbackene Speckknödel € 12,80**  
dazu warmer Speck-Krautsalat und Bratensaft

**Maurers Blunzentürmchen € 14,80**  
gegrillte und gebackene Blunzen vom Kitzmüller, auf warmen Speckkrautsalat und Erdäpfelgrösti, mit Knoblauchdip serviert

**Schweinsschnitzel „Wiener Art“ € 11,80**  
mit Pommes frites oder Reis und Erdäpfel  
**Putenschnitzel „Wiener Art“ € 12,80**

**Mühlviertler Bierschnitzerl € 16,80**  
Putenschnitzerl gefüllt mit Schafkäse, Spinat, Bauchspeck und Knoblauch im Bierteig, knusprig gebacken dazu Petersilienkartoffeln

**Zwiebelrostbraten vom Kapeller BIOJungrind € 18,80**  
schonend gedünstet in der Zwiebelsauce, auf Butterspätzle und Grillgemüse serviert

**Zander vom Grill € 17,90**  
mit Gemüsebäumen auf Selleriepüree und gegrillten Kirschtomaten

**Risotto von der Roten Rübe € 14,80**  
mit gebackenem Feta in der Körndlpanier

**Boeuf Stroganoff € 19,80**  
gegrillte Filetspitzen vom Rind in einer Champignon-Essiggurkerl-Rahmsauce, im Reisnest serviert

## hausgemachte Desserts

**Julians hausgemachtes Zitronen-Basilikum-Sorbet € 8,80**  
mit einem Schuss Schneider Gin

**Maurers Pfandlschmarrn**  
kleine Portion € 7,80  
große Portion € 9,80  
frisch hausgemachter Kaiserschmarrn, karamellisiert mit selbstgemachtem Zwetschkenröster serviert

**Heidelbeerknödel € 8,80**  
in der Kürbispolonaise, dazu Heidelbeereis und Früchtebouquet

**Spezial-Eispalatschinke € 8,80**  
frische Palatschinke, gefüllt mit 3 Kugeln echtem Vanilleeis dazu Mandelsplitter, Kekserl von der Konditorei Kastner aus Bad Leonfelden, Obershaube Schokoladensauce und Fruchtbouquet

**Dessert Variation á la € 7,80**  
Allerlei Süßes ab 3 Personen

## GENUSS AUS DER REGION.

Nicht nur Gemütlichkeit, Tradition und Herzlichkeit werden bei uns großgeschrieben, vor allem die Qualität unserer Zutaten ist uns ein besonderes Anliegen. **Deshalb setzen wir auf HANDSCHLAGQUALITÄT unsere Lieferanten aus der Region.**

Wir kaufen regional und saisonal von unseren Lieferanten aus der Umgebung, von denen wir zu 100 % überzeugt sind.

Überzeug dich selbst!

Wir wünschen eine

**GENUSSVOLLE**

**WINTER  
ZEIT**



**KAISER JUNGLAMM**  
Frisches Lammfleisch von Günter & Agnes  
Kaiser, Riedl 30 | Kirchschatz

**BIOHOF RAIMUND**  
Frisches Weide-Jungrindfleisch von Familie  
Wolfgang & Nadja Kapeller, Geitenedt 9 | Kirchschatz

**Maurerwirt**  
echt gmiatlich

[www.maurerwirt.at](http://www.maurerwirt.at)



**JEDEN SONNTAG & FEIERTAG GIBT ES BEI UNS EINE WECHSELNDE KARTE**  
mit köstlichen Menüs und unseren traditionellen regionalen Gerichten.