

GRIASS DI GOTT!

Suppen

Spargelcremesuppe € 5,20

mit Crostini, Spargelspitzen & Bärlauchöl serviert

hausgemachte Rindsuppe € 4,20

Frittaten, Grießnockerl oder Schöberl

Omas großer Suppentopf € 6,80

Rindsuppe mit Nudeln, Gemüstreifen & Rindfleisch

Vorspeisen und kleine Gerichte

Carpaccio vom BIO Rind € 15,90

gefüllt mit Basilikumpesto auf Blattsalatnest serviert mit gebackenem Spargel und Dip.

Spargelsalat € 13,90

Grüner & Weißer Spargel, frisch aus dem Marchfeld auf gemischten grünen Salaten mit Kirschtomaten, Mozzarella und Basilikumpesto mit Balsamico-Senf-Dressing

Hauptspeisen

Spargel-Cordon Bleu mal anders € 18,90

Grüner/Weißer Eferdinger Spargel im Ganzen umwickelt mit Gouda & Beinschinken vom Kitzmüller in der Körndlkruste gebacken, serviert mit Erdäpfeln und Sauerrahmdip

Schweinsschnitzel „Wiener Art“ € 12,80

mit Pommes frites oder Reis und Erdäpfel

Putenschnitzel „Wiener Art“ € 13,80

Frühlingsalat € 14,80

gemischte grüne Blattsalate mit Granatapfelkernen & Radieschen, dazu Apfelchips, verfeinert mit fruchtigem Himbeer-Honig-Dressing und gegrillter Hühnerbrust Sous Vide

Maurersalat € 13,80

Großer gemischter Salat mit Putenschnitzel in der Sesampanier und Joghurtdressing

Bärlauch-Burger, - Single € 14,90, - double € 18,90

200 Gramm 100% Kirchsclager Rind mit Tomate, Gurke, Käse, Speck, Röstzwiebeln & Avocado-Bärlauch creme, mit Pommes serviert

Spargel Spätzle € 13,80

mit frischem Spargel aus dem Marchfeld, Zwiebeln & Rahm, mit Käse überbacken

200 Gramm gegrillte Beiriedschnitte € 22,50

auf Grün/Weißem Spargel serviert mit Wedges, hausgemachter Sauce Hollandaise & Prosciutto Chips

Stelze vom Kaiser Junglamm € 18,90

im kräftigen Safterl geschmort, auf Butterspätzle mit Grillgemüse serviert

in Butter gegrillte Erdäpfeltascherl € 15,90

2 Tascherl gefüllt mit Frischkäse, Bärlauch, Parmesan & frischen Kräutern auf Salatgarnitur mit Knoblauchdip serviert

Lachsfilet vom Grill € 17,90

mit Knoblauch, auf grünem Spargelrisotto serviert

Machfeld-Spargel klassisch € 14,90

Grüner und Weißer Spargel mit Erdäpfeln, hausgemachter Sauce Hollandaise + gegrilltem Prosciutto € 1,50

grünes Kokos-Gemüsecurry € 10,00

aus dem Wok mit frischer Currypaste auf Reisnest dazu empfehlen wir + Shrimps € 7,50 + Hühnchen € 5,80

Spargel Risotto € 14,80

cremigtes Parmesan Risotto mit frischem Spargel aus dem Marchfeld und Prosciutto Chips serviert

Maurers Spezial Rindsfilet-Burger € 26,50

medium gegart mit Salat, frischem Spargel, Zwiebelchutney, Caesarcreme & Süßkartoffel-Pommes serviert

hausgemachte Desserts

frische Erdbeer-Minzcreme € 7,80

frische Mascarpone- Minzcreme auf zerstoßenen Butterkekse mit frischen Erdbeeren schichtweise im Glas serviert

Maurers Pfandschmarrn

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

Maurers Dessert

Variation € 7,80 p. P.

Allerlei Süßes
ab 3 Personen

Weineempfehlung zu unseren Spargelgerichten:

- WEIN.GÖLLES -

Riesling | 2019

Vulkanland Steiermark DAC

Für Genießer von leichten, fruchtigen und säurebetonten Weinen.



SPARGELZEIT

KÖSTLICHE GERICHTE

mit frischem Spargel aus der
**EFERDINGER
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!

Maurerwirt
echt gmätllich



JEDEN SONNTAG & FEIERTAG GIBT ES BEI UNS EINE WECHSELNDE KARTE

mit köstlichen Menüs und ausgewählten traditionellen & regionalen Gerichten.

maurerwirt.at