

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, Gemüsestreifen & 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% Kirchschrager 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, Spargel, Bärlauch Parmesan & frischen Kräutern auf Salatgarnitur mit Knoblauchdip serviert

Lachsforellenfilet vom Grill € 17,90

mit Knoblauch, auf grünem Spargelrisotto serviert

Marchfeld-Spargel klassisch € 14,90

Grüner und Weißer Spargel mit Altenberger Fingerlingkartoffeln, 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

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

Maurers Spezial Rindsfilet-Burger

medium gegart mit Salat, frischem Zwiebelchutney, Caesarcreme & Pommes serviert

hausgemachte Desserts

frische Erdbeer-Minzcreme € 7,80

frische Mascarpone- Minzcreme & Butterkekse mit frischen Erdbeeren Glas serviert

Maurers Pfandlschmarrn

kleine Portion € 7,80

große Portion € 9,80

frisch hausgemachter Kaiserschmarrn karamellisiert mit selbstgemachten Zwetschkenröster serviert

Heidelbeerknödel € 8,80

in der Kürbispolonaise, dazu Heidelbeeren und Früchtebouquet

Spezial-Eispalatschinke € 8,80

frische Palatschinke, gefüllt mit Schokolade & echtem Vanilleeis dazu Mandelsplitten Kekserl von der Konditorei Kastner Bad Leonfelden, Obershaube, Schokoladensauce und Fruchtbouquet

Maurers Dessert

Variation € 7,80 p. P.

Allerlei Süßes ab 3 Personen

Weinempfehlung zu unseren Spargelgerichten:

- WEIN.GÖLLES -

Riesling | 2019

Vulkanland Steiermark DAC

Für Genießer von leichten, fruchtigen und säurebetonten Weinen.

Maurerwirt
echt gmiatlich



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