

GRIASS DI GOTT!

Suppen

Kürbis-Ingwer-Orangensuppe € 5,80
mit Obershäubchen

hausgemachte Rindsuppe € 4,40
mit Frittaten oder Grießnockerln

Kürbis-Kaspressknödelsuppe € 6,20
Rindsuppentopf mit Kürbis-Kaspressknödel

Vorspeisen & Salate

Spätsommersalat € 15,80
gebackener Kürbis & Hühnerfiletstreifen
in Körndlpanier auf bunten Blattsalaten mit
Himbeerdressing Serviert

Tartar vom Heimischen BIO-Rind € 19,50
dazu Kapern, Eidotter, Tabasco, Dijon Senf, Petersilie.
Serviert mit hausgemachten Süßkartoffelchips.

Überbackener Kürbis € 14,80
Kürbis aus dem Backofen, gefüllt mit Tomaten, Oliven,
Knoblauch & Parmesan, Serviert auf grünem Blattsalat

Hauptspeisen

Haselgrabenknödel € 15,80
mit Kürbis-Kalbfleischfüllung in Körnerbrösel
gewälzt, Serviert auf Rahmkraut

überbackene Speckknödel € 15,80
dazu warmer Speck-Krautsalat und Bratensaft

Hausgemachte Hascheeknödel € 14,80
serviert auf Sauerkraut und Gulaschsafterl

Lachsfilet gratiniert mit Kürbis € 21,90
serviert auf Petersilienkartoffeln und Pesto-Gemüse

Kürbis-Cordon Bleu € 19,80
Putenschnitzel gefüllt mit Schinken von Fleischerei
Kitzmüller, Parmesan, Cottage Cheese, Kürbisstreifen &
heimischen Kräutern. Serviert mit Petersilienkartoffeln

Spinatknödel € 15,80
Spinat-Semmelknödel in der Gorgonzola-Rahmsauce,
mit frischem Spinat serviert

Maurers Blunzentürmchen € 16,80
gebackene & gegrillte Blunzn, serviert
auf Mühlviertler Erdäpfelgröstl und warmen
Speckkrautsalat

Erdäpfel-Kürbistascherl € 16,90
in brauner Butter gebratene Erdäpfeltascherl
gefüllt mit Frischkäse, Kürbis und Parmesan.
Serviert mit mariniertem Blattsalat

Tiroler Käsespätzle € 14,90
mit Speckwürfeln, Zwiebel & Knoblauch.
Überbacken mit Zwettler Bergkäse

Kürbis-Rahmspätzle € 14,90
Hausgemachte Spätzle mit Kürbis, Zwiebel, Knoblauch &
Rahm gebraten danach mit Gouda gratiniert

Zwiebelrostbraten vom Jungrind € 23,80
schonend gedünstet in der Zwiebel-Rotweinsauce,
serviert mit Butterspätzle & gegrillten Speckfisolen
(Jungrind beziehen wir vom „Pils!“ Hellmonsödt)

gefüllte Hühnerbrust vom Grill € 19,80
Sous Vide vorgegart, mit grüner Kürbisfarce gefüllt und
mit Bauchspeck umwickelt dazu Kürbisrahmnudeln

Schweinsschnitzel „Wiener Art“ € 14,80

mit Pommes Frites oder Reis und Erdäpfel

Putenschnitzel „Wiener Art“ € 15,80

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

hausgemachte Desserts

**Kürbisparfait mit
Nougatknödel € 9,80**
serviert mit Schlagobers, Kürbiskernöl,
Knödele in der Kürbispolonaise

Maurers Pfandl-Schmarrn
mit hausgemachtem Zwetschkenröster
& Karamellisiert serviert
kleine Portion € 8,80
große Portion € 11,80
(ca. 15 min. Vorfreude)

Spezial-Eispalatschinke € 9,80
frische Palatschinke gefüllt mit Vanilleeis
dazu Mandelsplitter, Kekserl von der
Konditorei Kastner aus Bad Leonfelden,
Schokoladensauce und Fruchtbouquet

Dessert Variation
„ALLERLEI“ á € 8,40
gemischte Dessertplatte serviert mit
allerlei Süßer Variation vom Hause Maurer.
„ein Gaumenschmaus für Dessert Liebhaber“
Zubereitung ab 3 Personen möglich

Maurers
Pfandl-
Schmarrn



Maurers Blunzentürmchen



Haselgrabenknödel

maurerwirt.at

— im September —

KÜRBIS & KNÖDEL WOCHEN



BIERIGES MONAT

Unser Bier vom Fass

Ratsherrn Premium
Freistädter Bier

Bio Zwickl
Freistädter Bier

GRANITBIER
Brauerei Hofstetten St. Martin

Helles Lager Bier
BeerBuddies Tragwein

Weizen
Linzer Bier

Unser Bier aus der Flasche

Hopfn Foppa
BeerBuddies Tragwein

Urgestein
BeerBuddies Tragwein

Altbrot Ur-Märzen
BeerBuddies Tragwein

Edelstahl
Linzer Bier Brauerei

Pale Ale
Linzer Bier Brauerei

Pegasus
Freistädter Bier

Maurerwirt
echt gmätllich

