

GRIASS DI GOTT!

Suppen

hausgemachte Rindsuppe € 4,60

Frittaten oder Grießnockerl

Omas großer Suppentopf € 6,80

Suppentopf mit Rindfleisch, Gemüse & Suppennudeln

Mühlviertler Kartoffelsuppe € 5,80

im Pfandl mit Erdäpfel-Gemüseeinlage

Vorspeisen & Salate

gebackene Kirchsclager Rote Rübe

in der Dijosenf-Krenkruste € 14,50

reich an Mineralstoffen, Vitamin B & C, auf herbstlichen Blattsalaten mit einem Knoblauchdip

dreierlei vom Geräuchertem Wild € 15,90

fein aufgeschnittene Wildsalami, Speck vom Wildschwein, Ente & Hirsch, serviert mit Preiselbeer Kompott & eingelegtem Kürbisgemüse

Der G'sunde Wintersalat € 14,90

Knackiger Chinakohl- und Karottensalat mit frisch gerösteten Putenfiletstreifen, glacierten Äpfeln & Maroni, verfeinert mit Kräuter-Joghurt-Dressing

Backhendlsalat € 16,80

marinierte Hühnerbrust in der Kürbiskruste gebacken, serviert auf lauwarmem Erdäpfelsalat mit steirischem Kürbiskernöl und Blattsalatrose

Maurersalat € 15,80

Großer gemischter Salatteller mit einem Putenschnitzel in der Sesampanier und Joghurtdressing

Hauptspeisen

Maurers Blunzentürmchen € 16,80

gegrillte und gebackene Blunzen vom Kitzmüller, auf warmen Speckkrautsalat und Erdäpfelgröstl, mit Knoblauchdip serviert

Mühlviertler Zwiebelrostbraten € 23,90

schonend gedünstet in der Zwiebelsauce, Serviert auf Butterspätzle & Pfandlgemüse und Röstzwiebeln

geschmorte Kaiser Junglammstelze € 19,80

auf cremiger Polenta und herbstlichem Grillgemüse, dazu Rosmarinsafterl

Gegrilltes Forellenfilet € 19,90

serviert auf Selleriepüree & Brokkoli Röschen in Mandelbutter.

Erdäpfel-Kürbistascherl € 16,80

In Butter gebraten gefüllt mit Hokkaido-BIO-Topfen auf Blattsalaten und Sauerrahmdip

Bauern-Burger € 17,90

Gefüllt mit 250g. Mühlviertler Rindfleischpatty (Medium gebraten), Tomate, Senfgurke, Zwettler Käse, Speck, Röstzwiebeln & Senf-Sauce, mit Erdäpfelwedges serviert

Tiroler Käsespätzle Pfanne € 14,90

Gebraten mit Zwiebel, Speck & Knoblauch, danach mit Zwettler-Bergkäse überbacken

überbackene Speckknödel € 15,80

dazu warmer Speck-Krautsalat und Bratensaft

Shrimps-Kräuter Tagliatelle € 19,50

von der Familie Leitner, mit Kräuter-Rahm-Sauce & 2 x gegrillten Shrimpsspießen serviert

Puten Cordon-bleu € 18,80

Putenschnitzel gefüllt mit Schinken & Gouda auf Wiener Art, serviert mit Pommes oder Reis & Kartoffel

Schweinsschnitzel „Wiener Art“ € 14,80

mit Pommes Frites oder Reis und Erdäpfel

Putenschnitzel „Wiener Art“ € 15,80

hausgemachte Desserts

Erdäpfel-Mohnnudeln € 8,80

in Mohn und Butter mit Preiselbeerkompott

Maurers Pfandl-Schmarrn € 12,80

mit hausgemachtem Zwetschkenröster & karamellisiert serviert
kleine Portion € 9,80
(ca. 25 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 € 9,40

gemischte Dessertplatte serviert mit allerlei Süßer Variation vom Hause Maurer. „ein Gaumenschmaus für Dessert-Liebhaber“
Zubereitung ab 3 Personen möglich

maurerwirt.at

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

unsere
Weineempfehlung:

– WEINGUT-SCHUSTER, WAGRAM –
Roter Veltliner, 2021
vielschichtig am Gaumen



– WEINGUT TSCHIDA, APETLON –
Classic Zweigelt, 2019
finessenreich & komplex

Maurerwirt
echt gmiatlich



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