

GRIASS DI GOTT!

Suppen

Bärlauchcremesuppe € 5,80

mit Sauerrahmtropfen & Frühlings sprossen

hausgemachte Rindsuppe € 4,60

Frittaten, Grießnockerl oder Kräuter Schöberl

Omas großer Suppentopf € 6,80

Suppentopf mit Rindfleisch, Gemüse & Suppenudeln

Vorspeisen & Salate

Carpaccio vom Mühlviertler – Jungrind € 16,90

serviert mit Tomaten-Rucola Nest, Olivenöl, Basilikum Pesto & Parmesanspäne

Garnele trifft Bärlauch Mousse € 15,80

3 gebratenen Riesengarnelen serviert mit Joghurt-Bärlauch Mousse auf marinierten Blattsalaten.

bunter Frühlingsalat € 16,80

gegrillte Hühnerbrust in Bärlauch-Zitronenmarinade serviert auf Blattsalaten mit Tomaten, Radieschen, Paprika & Apfelchips dazu Honig-Senf Dressing

Maurersalat € 16,80

großer gemischter Salatteller mit einem Putenschnitzerl in der Sesampanier und Joghurtdressing

Hauptspeisen

Bärlauch-Cordon Bleu € 18,90

Putenschnitzerl gefüllt mit Schinken vom Kitzmüller, Frischkäse, Bärlauch aus der Region und Parmesan, Serviert mit Zucchini Reis

Kirchschläger Rindfleischburger € 17,90

250 Gramm Rinderfaschiertes vom Pichler/Wildberg überbacken mit Zwettler Käse, belegt mit Tomate, Gurke, Speck, Röstzwiebeln & Avocado-Bärlauch creme, mit hausgemachten Wedges mit Sauerahm-Dip serviert

Alt-Wiener Backfleisch € 19,90

Beiriedschnitte vom Mühlviertler Jungrind mit Dijonsenf und Kren mariniert auf Wiener-Art gebacken dazu lauwarmer Erdäpfel-Bärlauch Salat und Preiselbeeren

Tiroler Käsespätzle Pfanne € 15,90

gebraten mit Zwiebel, Speck & Knoblauch, danach mit Zwettler-Bergkäse überbacken (auch Veggie mit Bärlauch möglich)

geschmorte Kaiser Junglammstelze € 19,80

Serviert auf Bärlauch-Butter Spätzle & buntem Grillgemüse, dazu Rosmarinsafterl

Mühlviertler Erdäpfeltascherl € 17,80

Kartoffelteigtascherl gefüllt mit Frischkäse, Bärlauch, Parmesan & Bergkräuter aus Hirschbach, serviert auf bunten Blattsalaten & Knoblauchdip

Lachsforellenfilet vom Grill € 19,90

Serviert auf Wasabi-Kartoffel Püree, Pfandlgemüse verfeinert mit Bärlauch Pesto & Zitronenschaum

Bärlauch-Shrimp Tagliatelle € 19,80

Bio-Dinkel Tagliatelle vom Nachbarhof Gangl, mit Bärlauch Pesto & geplatzen Kirschtomaten serviert mit gegrilltem Shrimps-Spieß

Gelbes Kokos-Gemüsecurry € 12,00

aus dem Wok mit frischer Currypaste auf Reisnest dazu empfehlen wir
+ Shrimps-Spieß € 7,50
+ gegrilltem Hühnerbrust € 5,80

Sandra's Spinatknödel € 15,90

Serviert auf Langzwettler Bergkäse-Sauce, verfeinert mit Bärlauch Pesto, geplatzen Kirschtomaten & Parmesanspäne

Schweinsschnitzel „Wiener Art“ € 14,80

mit Pommes Frites oder Reis und Erdäpfel

Putenschnitzel „Wiener Art“ € 15,80

hausgemachte Desserts

Zerlei von der weißen Schokolade € 9,20

Weißes Mohn-Vanille Mousse & Weißes Schokoladen-Kaffee Parfait halbgefroren serviert mit warmen Waldbeeren-Früchteragout

Maurers Pfandl-Schmarrn € 12,80

mit hausgemachtem Zwetschkenröster & karamellisiert serviert
kleine Portion € 9,80
(ca. 20 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 € 7,80

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

Frühlingsempfehlung
vom Maurerwirt:



JUNGHOPFENPILS

Frischer Duft nach Heublumen.
Im Antrunk begleitet von grasigen Noten
mit zarten Fruchtklängen.
11,5 °P Stammwürze | Alkohol 4,8 % Vol.



FIT IN DEN

FRÜHLING

frische UND leichte
Frühjahrsküche
beim Maurerwirt

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 gmiatlich



www.maurerwirt.at

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