

GRIASS DI GOTT!

Suppen

Spargelcremesuppe € 5,80

mit Spargelstücken & Speckspieß serviert

hausgemachte Rindsuppe € 4,60

Frittaten, Grießnockerl oder Kräuter Schöberl

Omas großer Suppentopf € 6,80

Rindsuppe mit Nudeln, Gemüsestreifen & Rindfleisch

Vorspeisen & Salate

Peter's Spargelterrinen € 14,80

Gefüllt mit grünem Spargel, Feta & Zwiebel, ummantelt mit frischem Mangold serviert auf marinierter Wildkräutersalat-Mischung.

BIO-Rinder Carpaccio trifft Spargel € 16,90

serviert mit Rucola Nest, Olivenöl, Basilikum Pesto & gebackenen Grünen Spargel mit Sauerrahmdip

Spargelsalat € 14,40

Grüner & Weißer Spargel in Butter geschwenkt, auf grüner Salaterose mit Kirschtomaten, Mozzarella, Basilikumpesto & Honig-Senf-Dressing. Dazu empfehlen wir:

+ rosa gegrillte Beiriedstreifen € 6,90

bunter Frühlingsalat € 16,80

Wildkräutersalat-Mischung garniert mit Tomaten, Radieschen, Paprika & Knoblauch Croutons, mit Caesar-Dressing verfeinert, serviert mit gegrillter Hühnerbrust

Maurersalat € 16,80

großer gemischter Salatteller mit einem Putenschnitzerl in der Sesampanier und Joghurtdressing

Hauptspeisen

Spargel Risotto € 14,80

cremigtes Parmesan Risotto mit frischem Spargel aus der Region und Prosciutto Chips serviert

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

Kirchschläger Rindfleischburger € 17,90

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

gegrillte Beiriedschnitte 200 Gramm € 22,90

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

Mühlviertler Erdäpfeltascherl € 17,80

Kartoffelteigtascherl gefüllt mit Frischkäse, Spargel, Parmesan & Bergkräuter aus Hirschbach, serviert auf bunten Blattsalaten & Sauerrahm-Dip

Lachsfilet vom Grill € 23,90

Serviert auf cremigen Spargelrisotto, verfeinert mit Zitronenschaum.

Regionaler-Spargel klassisch € 16,90

Grüner & Weißer Spargel mit Petersilienkartoffel & hausgemachter Sauce Hollandaise + gegrilltem Prosciutto € 1,50

bunter Gemüsewok mit Hühnchen € 18,90

Saisonales Gemüse, Spargel & Hühnerfilet streifen aus dem Wok mit gelber Currypaste, serviert mit Bio-Dinkel Tagliatelle vom Nachbarhof Gangl

Spargel-Schinken Spätzle € 15,80

mit frischem Spargelstücken, Schinkenstreifen, Zwiebeln, Knoblauch & Rahm, verfeinert mit getrockneten Bergkräutern, mit Käse überbacken (auch Veggie)

Roggen Hendl-Burger € 18,40

Gegrillte Hühnerbrust in Bärlauch-Zitronen-Marinade, mit Tomate, Gurke, Rote Zwiebel, Salat, Grüner & Weißer Spargel, Limettensauer-rahm Sauce & Süßkartoffel-Wedges serviert

Schweinsschnitzel „Wiener Art“ € 14,80

mit Pommes Frites oder Reis und Erdäpfel

Putenschnitzel „Wiener Art“ € 15,80

hausgemachte Desserts

hausgemachte Erdbeer-Tiramisu € 8,80

frische Erdbeere-Mascarpone-Joghurtcreme auf Kaffee-Biskotten, geschichtet im Glas & serviert mit Schlagobers und Frischen Erdbeeren.

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, Kekser'l 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

Weineempfehlung zu unseren Spargelgerichten:

- WEINGUT HOFSTÖTTER -

Sauvignon Blanc | 2022

Hohen Rain Löss

12,0 Vol % - trocken

1/8 € 3,80



SPARGELZEIT

KÖSTLICHE GERICHTE

mit frischem Spargel aus

ALTENBERG

VOM ANDEVE NATURGUT



UND 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 gmiatlich



JEDEN SONNTAG & FEIERTAG GIBT ES BEI UNS EINE WECHSELNDE KARTE

mit köstlichen Menüs und ausgewählten traditionellen & regionalen Gerichten.

maurerwirt.at