

GRIASS DI GOTT!

Suppen

Kürbis-Ingwer-Orangensuppe € 5,20
mit Obershäubchen & Schwarzbrotchip

Hausgemachte Rindsuppe € 4,40
mit Frittaten oder Grießnockerln

Kürbis-Kaspressknödelsuppe € 6,80
Rindsuppentopf mit Kürbis-Kaspressknödel

Vorspeisen & Salate

Spätsommersalat € 17,20
gebackene Kürbis- & Hühnerfiletstreifen
in Körndlpanier auf buntem Blattsalatnest mit
Himbeerdressing serviert

„Knödel trifft Kürbis“ Salat € 17,20
Kartoffel-Kürbis-Rösti, Innviertler Grammelknödel in
Butter geschwenkt serviert auf großem gemischtem
Salatteller mit Joghurtdressing

Mühlviertler Rindercarpaccio € 16,90
serviert mit Rucolanest, Olivenöl, Parmesan,
Basilikumpesto, Kürbistreifen & Knoblauchbaguette

Hauptspeisen

Haselgrabenknödel € 15,80
mit Kürbis-Kalbfleischfüllung in Kürbiskern-Brösel
gewälzt, serviert mit cremigem Rahmkraut

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

Hausgemachte Hascheeknödel € 14,80
serviert auf Sauerkraut und Gulaschsafterl

Spinatknödel € 15,80
Spinat-Semmelknödel in Gorgonzola-Rahmsauce,
mit frischem Spinat & geplatzen Kirschtomaten serviert

Maurers Blunzentürmchen € 17,80
gebackene & gegrillte Blunzen, serviert
auf Mühlviertler Erdäpfelgröstl & warmen
Speckkrautsalat

Zanderfilet vom Grill € 20,90
serviert auf cremigem Kürbisrisotto, dazu
geplatze Kirschtomaten & schaumige Trüffelsauce

Kürbis-Cordon Bleu € 18,90
Putenschnitzel gefüllt mit Schinken von der Fleischerei
Kitzmüller, Parmesan, Frischkäse, Kürbistreifen &
heimischen Kräutern, serviert mit Zucchini-Reis

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

Kürbis-Spätzle-Pfandl € 16,80
Hausgemachte Spätzle, Kürbisgemüse, Zwiebeln, Schinken
& Rahm, mit Gouda überbacken im Pfandl serviert
(auch Veggie möglich)

200g Beiriedsteak vom Grill € 24,90
serviert mit Kartoffel-Kürbis-Rösti, Speckfisolen &
brauner Pfefferrahmsauce

Kirchschläger Rindfleischburger € 18,60
250g Rinderfaschiertes vom Pichler aus Wildberg
überbacken mit Zwettler Käse, belegt mit Tomate, Gurke,
Speck, Röstzwiebeln & Avocado-Bärlauchcreme, mit
Süßkartoffelpommes & Sauerrahm-Dip serviert

Kürbisrisotto € 16,80
cremiges Parmesanrisotto mit frischem
Kürbisgemüse, serviert mit Kürbischips &
geplatzen Kirschtomaten

Schweinsschnitzel „Wiener Art“ € 15,80
mit Pommes Frites oder Reis und Erdäpfel

Putenschnitzel „Wiener Art“ € 16,80

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

Hausgemachte Desserts

Süßes Knödel 3erlei € 8,90
Erdbeer-, Marille- und Nougatknödel in
3 verschiedenen Bröselarten, serviert
mit Mango-Kürbisröster und Schlagobers

Spezial-Eispalatschinke € 8,90
frische Palatschinke gefüllt mit Vanilleeis
dazu Mandelsplitter, Kekserl von der
Konditorei Kastner aus Bad Leonfelden,
Schokoladensauce und Fruchtbouquet

Maurers Kaiserschmarrn
mit hausgemachtem Zwetschkenröster,
karamellisiert serviert
kleine Portion € 9,80
große Portion € 12,80
(ca. 15 min. Vorfreude)

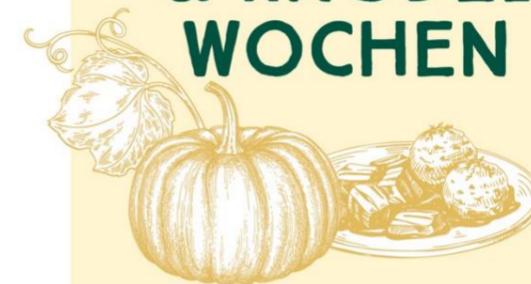
Dessert Variation
„ALLERLEI“ á € 8,40
gemischte Dessertplatte serviert mit
allerlei süßer Variation vom Hause Maurer.
„Ein Gaumenschmaus für Dessertliebhaber“
Zubereitung ab 3 Personen möglich



maurerwirt.at

— im September —

KÜRBIS & KNÖDEL WOCHEN



mit Kürbisse vom Biohof Penn
aus Altenberg

BIERIGES MONAT



Unser Bier vom Fass

Ratsherrn Premium
Freistädter Bier

Bio Zwickl
Freistädter Bier

„Kulti23“ Bier
Linzer Bier Brauerei,
gebraut vom Verein „KultiWirte OÖ“

Helles Lager Bier
BeerBuddies Tragwein

Helles Weizen
Linzer Bier Brauerei

Unser Bier aus der Flasche

Hopfn Foppa
BeerBuddies Tragwein

Urgestein
BeerBuddies Tragwein

BIO Kübelbier
Brauerei Hofstetten St. Martin

Edelstahl
Linzer Bier Brauerei

Pale Ale
Linzer Bier Brauerei

Maurerwirt
echt gmütlich

