

GRIASS DI GOTT!

Suppen

Feine Wildpürresuppe im Pfandl € 5,80

mit Preiselbeer Einlage und Brotchips

hausgemachte Rindsuppe € 4,60

Frittaten, Griebnockerl

Omas großer Suppentopf € 6,80

Suppentopf mit Rindfleisch, Gemüse & Suppennudeln

Kürbis-Kaspressknödelsuppe € 5,80

Rindsuppentopf mit Kürbis-Kaspressknödel

Vorspeisen & Salate

„Herbstlicher“ Rehsalat € 17,90

Rehrücken/Filet gebacken in der Kürbis-Körndlkruste & Kartoffel-Kürbis-Rösti auf herbstlichen Blattsalaten mit Preiselbeer-Dressing

Mühlviertler Wild-Karussell € 18,90

Empfohlen für 2 Personen als Vorspeise:

Hausgeräucherter Wildschwein Speck, Hirschsalami, Wildpastete, gebackene Reh Nockerl, Ziegenkäsebällchen, eingelegter Kürbis & Preiselbeer Mousse

Entencarpaccio € 14,90

serviert auf Rucola und mit Honig-Orangen Pesto

Hauptspeisen

zarter Kirchschräger Rehbraten € 22,80

an kräftigem Wildjus serviert mit Serviettenknödel Butter-Brokkoliröschen und Rotweinbirne

Rote-Rüben-Risotto € 16,80

serviert mit Feta in der Körndlpanier & frischem Parmesanspänen

Hirschschlängel Sous Vide gegart € 20,80

an Steinpilzsauce dazu Servietten & Böhmisches Knödel

Maurers Blunzentürmchen € 17,80

gebackene & gegrillte Blunzen, serviert auf Mühlviertler Erdäpfelgröstl & warmen Speckkrautsalat

Lachsforellen Filet vom Grill € 20,90

serviert auf cremigem Roten Rüben-Risotto, Butter-Brokkoliröschen & schaumige Trüffelsauce

Wildschwein Edelgulasch € 16,90

zartes Gulasch mit Böhmischem Knödel und Kürbisgemüse

Rosa gegrillter Rehrücken € 32,50

serviert an Herbstlichen Pfandlgemüse, Kartoffel-Kürbis-Rösti & kräftigem Wildsafterl

Gebackene Rote Rübe € 14,40

Rote Rüben von Landwirt „Nobis“ Kirchschräger, gebacken in der Brösel-Krenkruste, serviert auf herbstlichen Blattsalaten Nest mit Sauerrahmdip

Hirschrücken Medaillons € 29,50

Sous Vide gegart & in Kürbiskrokant gewälzt. Serviert auf grünen Butterspätzle, herbstlichem Röstgemüse und Preiselbeeren-Wildsafterl

Fasanenbrust im Speckmantel € 24,80

Sous Vide gegart und kurz gegrillt. Serviert mit Kohlsprossen-Gemüse, gebackene Schupfnudeln & feinem Wildjus

Stelze vom Kaiser Junglamm € 19,80

Geschmort im kräftigen Rosmarinsafterl, auf grünen Butterspätzle & Pfandlgemüse serviert

Cordon bleu vom Hirsch € 19,80

In der Körndlkruste, gefüllt mit Wildsalami und Zwettler Bergkäse dazu Süsskartoffel-Pommes und Rotweinbirne

Kürbis-Spätzle-Pfandl € 16,80

Hausgemachte Spätzle, Kürbisgemüse, Zwiebeln, Schinken & Rahm, mit Gouda überbacken im Pfandl serviert (auch Veggie möglich)

Schweinschnitzel „Wiener Art“ € 15,80

mit Pommes Frites oder Reis und Erdäpfel

Putenschnitzel „Wiener Art“ € 16,80

Portion Blaukraut 4,20€

hausgemachte Desserts

Apfelringe im Backteig € 8,90

dazu eine Kugel Vanilleeis, Schlagobers & lauwarmen Beerenröster

Maurers Pfandl-Schmarrn € 11,80

mit hausgemachtem Zwetschkenröster & karamellisiert serviert
kleine Portion € 8,80
(ca. 15 min. Vorfreude)

Spezial-Eispalatschinke € 8,90

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 Dessertliebhaber“
Zubereitung ab 3 Personen möglich

Maurerwirt
echt gmätllich



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

– WEINGUT MUHR –
Blaufränkisch Stixneusiedl
harmonischer Rotwein zum Wild



Kult 23-Bier vom Fass
Vollbier Naturtrüb
0,5 l und 0,33 l – 5,1 % Vol

unsere Getränkeempfehlung:



Wildschwein Edelgulasch



Apfelringe im Backteig



Maurers Blunzentürmchen



Cordon bleu vom Hirsch

AB 4. OKTOBER 2023

WILD WOCHEN

AUS REGIONALER JAGD · KÖSTLICHE SPEZIALITÄTEN

Fasanenbrust im Speckmantel

DEINE LEHRE
GANZ NACH DEINEM GESCHMACK

RESTAURANTFACHFRAU/-MANN

KÖCHIN/KOCH

GASTRONOMIEFACHFRAU/-MANN

Du teilst unsere Hingabe zum kulinarischen Genuss? Dann werde Teil unserer Maurerwirt-Familie und starte deine Lehre bei uns. Mehr Infos unter: maurerwirt.at/jobs



STARTPLATZ MIT ZUKUNFT
AUSZEICHNUNG
VORBILDLICHER
LEHRBETRIEB
2022 - 2025
WKO