

GRIASS DI GOTT!

Suppen

hausgemachte Rindsuppe € 4,60

Frittaten oder Grießnockerl oder Kaspressknödel

Omas großer Suppentopf € 6,80

Suppentopf mit Rindfleisch, Gemüse & Suppennudeln

Knoblauchcreme Suppe € 5,80

im Pfandl serviert mit Brotchip

Vorspeisen & Salate

Vitello tonnato € 15,90

(Vorspeisen € 12,90)

rosa gebratene Scheiben vom Milchkalb, serviert mit feiner Thunfischsauce, Kapern und Rucola

„Kaiser Junglamm“- Salat € 17,80

knusprige Lamm-Frühlingsrollen vom „Kaiser Junglamm“, serviert auf großem bunt gemischtem Salat, dazu asiatisch angehauchter Chili-Dip

Der G'sunde Wintersalat € 16,90

Gebackene Rote Rüben in der Senf-Kren-Kruste & Kartoffel-Kürbiströsti, serviert auf buntem mariniertem Blattsalat mit Himbeerdressing & Körndl-Mix

BIO-Backhendlsalat € 17,80

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

Maurersalat € 16,90

Putenstreifen in der Sesampanade, serviert auf großem gemischtem Salatteller mit Joghurdressing

Hauptspeisen

Maurers Blunzentürmchen € 17,80

gebackene & gegrillte Blunzen, serviert auf Mühlviertler Erdäpfelgröstl & warmen Speck-Krautsalat

Alt-Wiener Backfleisch € 20,80

Beiriedschnitte mit Dijonsenf und Kren mariniert, nach Wiener-Art gebacken, dazu hausgemachter lauwarmer Erdäpfelsalat & Preiselbeermarmelade

Mühlviertler Zwiebelrostbraten € 21,90

schonend gedünstet in der Zwiebel-Rotweinsauce, serviert mit Speckfisoln, Bio-Dinkel-Tagliatelle vom Nachbarhof Gangl und Röstzwiebeln

Stelze vom Kaiser Junglamm € 19,80

Geschmort im kräftigen Rosmarinsafterl, serviert auf grünen Butterspätzle & herbstlichen Pfandlgemüse

Lachsforellen Filet vom Grill € 20,90

serviert mit Mühlviertler Kräuterkartoffeln, Butter-Brokkoliröschen & milder Wasabi-Schaumsauce

Martins Seitling-Roulade € 17,80

Kartoffelteig-Roulade gefüllt mit Seitlingen, Spinat, Zwiebel & Bergkräuter aus Hirschbach, serviert an marinierter Blattsalatgarnitur & Sauerrahm-Dip

Kirchschläger Rindfleischburger € 18,60

200 Gramm Rinderfaschirtes vom Pichler/Wildberg, überbacken mit Zwettler Bergkäse, belegt mit Tomate, Gurke, Speck, Röstzwiebeln & Avocado-Creme, serviert mit Steakhouse Pommes & Honig-Senf-Dip

Tiroler Käsespätzle-Pfanne € 15,60

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

überbackene Speckknödel € 15,80

dazu warmer Speck-Krautsalat und Bratensaft

Shrimps-Kräuter Tagliatelle € 19,60

Bio-Dinkel Tagliatelle vom Nachbarhof Gangl, mit Kräuter-Rahm-Sauce, Shrimps & gegrillten Garnelen

Schweinsschnitzel „Wiener Art“ € 15,80

mit Pommes Frites oder Reis und Erdäpfel

Putenschnitzel „Wiener Art“ € 16,80

hausgemachte Desserts

Lebkuchen-Parfait € 8,90

serviert auf warmen Weichselkompott, weißes Schokolade-Pistazien-Eis & Schlagobers

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



Das perfekte Weihnachtsgeschenk:
Maurerwirt-Genussgutscheine
schenken & Freude bereiten.
Vor Ort erhältlich. Betrag frei wählbar.



Maurerwirt
echt gmiatlich



JEDEN SONNTAG & FEIERTAG GIBT ES BEI UNS EINE WECHSELNDE KARTE

mit köstlichen Menüs und ausgewählten traditionellen & regionalen Gerichten.

unsere Getränkeempfehlung:

WEIN.GÖLLES,
VULKANLAND STMK.
Steirischer Junker, 2023
frisch, fruchtig & frisch



Maurer Bier
Freistädter Bio Zwickl
4,7 % Vol.