

# 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

### Jungrind Carpaccio € 15,90

(Vorspeisen € 12,90)

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

### „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 Joghurt dressing

## 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, Tagliatelle vom „Eier“ Leitner Lichtenberg und Röstzwiebeln

### Stelze vom Kaiser Junglamm € 19,80

Geschmort im kräftigen Rosmarinsafterl, serviert auf Butterspätzle & herbstlichen Pfandlgemüse

### Lachsforellen Filet vom Grill € 20,90

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

### Martin´s 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

Tagliatelle vom „Eier“ Leitner Lichtenberg, 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

### Warmer Schokobrownie € 8,90

Dunkler Zartbitter Schokobrownie lauwarm, serviert mit Karamelsauce & weiße Schokoladen-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**

**Maurerwirt**  
echt gmiatlich



**JEDEN SONNTAG & FEIERTAG GIBT ES BEI UNS EINE WECHSELNDE KARTE**

mit köstlichen Menüs und ausgewählten traditionellen & regionalen Gerichten.

**KULTIWIRTE-WEIN**  
Weingut Eschböck/Hörsching  
**Sauvignon Blanc – 2021**  
duftig mit zarter Restsüße,  
geschmacksintensiv & spritzig



**Granitbier**  
Brauerei Hofstetten  
5,5 Vol. %

Maurers  
Blunzentürmchen

Kirchschläger  
Rindfleischburger

Program: **ÜBERLEBEN** Sieger der ORF Comedy Challenge 2022

**SA, 23.03.24**  
**kulinarisches KABARETT**  
mit Manuel Thalhammer

Aperitif-Empfang 17:30 Uhr Kosten € 79,-  
regionales 4-Gänge-Menü

Wir wünschen eine **KÖSTLICHE WINTER ZEIT**

Shrimps-Kräuter Tagliatelle

Maurers Pfandlschmarrn

Backhendlsalat

Maurers Blunzentürmchen

Kirchschläger Rindfleischburger