



Italien

zu Gast im Wirtshaus

Mayrhubers

Speisekarte

Italienische Gerichte bis 7. August 2022
*Für Liebhaber der traditionellen Küche:
Das Mayrhuber-Schnitzel und weitere Kleinigkeiten
aus unserer klassischen Karte gibt's jedoch immer!*



Antipasti

Vitello tonnato

Kalbfleisch mit Thunfisch € 9,10

Crostini con fegato di pollo

Geröstetes Weißbrot mit Hühnerlebercreme € 6,40

Panzanella

Brotsalat mit Tomaten und Mozzarella € 6,90

Alici sott'olio

In Öl eingelegte Sardellen mit Chili € 7,20

Antipasti für 2 Personen

Prosciutto, Salami & Parmesan € 18,-

Zuppa

Zuppa di pesce

Klare Fischsuppe mit Garnele € 8,40

Aquacotta "gekochtes Wasser"

Klare Schwammerlsuppe
mit Brot & Parmesan € 6,40



Pasta e Risotti

(Alle Pasta-Gerichte gibt es auch als Vorspeise)

Spaghetti alla puttanesca

Nudeln mit Oliven und Kapern € 6,90

Spaghetti alle vongole

Nudeln mit Venusmuscheln € 12,90

Penne al radicchio e salsicca

Nudeln mit Radicchio und Bauernwurst € 7,90

Fettuccine con pesto

Nudeln mit Pesto € 6,60

Penne all`arrabbiata

Nudeln mit ChilisaUCE € 6,60

Pasta con le sarde

Nudeln mit Sardinien und Fenchel € 12,90

Risotto alle cipolla rosso

Reis mit roten Zwiebeln € 8,20

Risotto nero con polpo

Schwarzer Reis mit Krake € 14,90



Carne

Tagliata di manzo con rucola
Saftige Rindfleischstreifen auf Rucola € 16,90

Pollo al limone
Hähnerragout mit Zitrone € 12,80

Saltimbocca alla romana
Kalbsschnitzel mit Speck und Salbei € 14,90

Cinghiale in agrodolce
Wildschweinragout mit Pflaumen € 12,60

Zu allen Gerichten empfehlen wir
italienisches Weißbrot € 2,50

Pesce e frutti di mare

Sarde in saor
Gebratene Sardinen mit Zwiebeln und Rosinen € 13,90

Cozze
Miesmuscheln in Weißweinsauce € 12,60



Dolce

Torta di mele

Italienischer Apfelkuchen € 5,-

Panna cotta

gestützte Oberscreme € 5,50

Tronco di bosco

Italienischer Baumkuchen € 5,-

Sorbetto al limone con prosecco

Zitronensorbet mit Prosecco € 5,50



Kleine Österreichische Karte

Suppen

Grießnockerlsuppe € 3,60

Vorspeisen

**Blattsalat mit Hendlstreifen
in der Kürbiskernpanade mit Kernöl € 7,80**

**3 Stück Innviertler Grammelknödel
auf Blattsalat € 6,90,-**

Hauptspeisen

**Schnitzel vom Schwein € 9,90
in Butterschmalz gebacken
mit Erdäpfel, Reis oder Pommes
Cordon bleu vom Schwein € 11,90**

Gemischter Salat € 3,50



Weine zu den Italienischen Wochen

Aperitivo

Glas Prosecco 0,1l € 4,-

Vino Bianco

Colle Cavalieri Pecorino 100% D.O.P Cantina Tollo / Abruzzen
Jg. `21 13%Vol. Glas € 3,90

Friulano D.O.C Valter Scarbolo / Friaul
Jg. `20 13%Vol. Glas € 4,—

Pinot Grigio D.O.C Valter Scarbolo / Friaul
Jg. `20 13%Vol. Glas € 4,—

Collio Bianco D.O.C Zuani Vigne / Friaul
Jg. `20 13%Vol. Glas € 5,-

Vino Rosso

Montepulciano d`Abruzzo D.O.P Cantina Tollo / Abruzzen
Jg. `19 13%Vol. Glas € 3,90

Ginepraia Rosso di Toscana I.G.T Uccelleria / Toskana
70% Sangiovese, 15% Cabernet Sauvignon, 15% Petit Verdot
Jg. `18 13%Vol. Glas € 4,50

Babera d`Alba D.O.C Carlo Revello & Figli / Piemont
Jg. `17 15%Vol. Glas € 5,—



Aperitif

Glas Prosecco 0,1l € 4,00
Pfiff Pils 0,2l € 2,50

Biere

„flüssiges Brot“
Vom Fass frisch gezapft

Grieskirchner Export	1/3l € 3,40	1/2l € 4,20
Grieskirchner Pils	1/3l € 3,40	1/2l € 4,20
Radler mit Kräuterlimo	1/3l € 3,40	1/2l € 4,20
Fassbier des Monats fragen Sie die Wirtsleut`		
	1/3l € 3,50	1/2l € 4,60

In der Flasche

Grieskirchner Vollbier Dunkel 0,5l € 4,60
Grieskirchner Hefe-Weizen Hell 0,5l € 4,60
Grieskirchner Alkoholfrei 0,5l € 4,60
Paulaner Hefe-Weizen Alkoholfrei 0,5l € 4,70



Alkoholfreie Getränke

Orangen-, Zitronen-, Kräuterlimo oder Spezi
von der Grieskirchner Brauerei 0,25l € 2,60

Tirola Kola 0,33l Flasche € 3,30,-

Hasenfit BIO Fruchtsäfte in der 0,25l Flasche
Orangensaft, Apfelsaft, Johannisbeersaft,
Apfel-Karotte-Orange oder Apfel-Kirschsaff € 3,30,-

Mineralwasser Flasche prickelnd, still	0,33l € 2,60
Flasche Mineralwasser prickelnd	0,75l € 5,20
Soda	0,25l € 1,20

Jugendgetränk (Fruchtsirup mit Soda) 0,5l € 3,-

Weine glasweise

Hauswein

Grüner Veltliner trocken	1/8l € 2,80
Zweigelt trocken	1/8l € 2,80
G`spritzter Weiß oder Rot	0,25l € 3,40

Für weitere **glasweise Flaschenweine**
fragen Sie bitte die **Wirtsleut`**

(Preise verstehen sich inkl. Steuern und aller Abgaben)



Auf Vorbestellung

kochen wir gerne für Sie:

Brat'l in der Rein
Ente oder Gans'l mit allem was dazu gehört
Fisch in der Salzkruste
Italienisches Antipasti- Buffet und vieles mehr

Allergenkennzeichnung

Lieber Gast!

Informationen über Zutaten in unseren Speisen,
die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können,
erhalten Sie auf Nachfrage
Bei der Wirtin Petra Windischbauer!

Jeden Donnerstag

Ab 18.00 Uhr

Schnitzel in Butterschmalz gebacken € 5,20
Salat vom Buffet € 2,80

Kochkurse

Gerne organisieren wir für Sie auf Vorbestellung
einen Kochkurs bis 8 Personen
(verschiedene Themen: Italienisch, Fisch, Steirisch, usw.)

