

Pure Wirtshauskultur im Gasthof Mayrhuber

Mayrhubers

Speisekarte

Jetzt bis 12. April **LAMMTAGE**.
Das Mayrhuber-Schnitzel und Weiteres
aus unserer klassischen Karte
gibt's natürlich auch.



Lammtage 2026

Suppen

Rindsuppe mit Lammleberschnitten € 5,80

**Spinatsuppe
mit kurz gebratenen Lammstreifen und Eigelb € 7,20**

Vorspeisen

Gebackenes Lammeuschel auf Salat € 10,90

Blattsalat mit kurz gebratenen Lammstreifen € 10,90

Hauptspeisen

Pappardelle mit Lammragout € 17,90

Shepherd's Pie mit Erbsen € 16,60

Schnitte von der Lammkeule mit Spinatknödel € 20,10

Lammhaxerl im Knoblauchsaff'l mit Rahmpolenta € 21,10

**Gebackenes Lammschnitzerl
mit Erdäpfel und kalter Knoblauchsauce € 20,80**

Gemischter Salat € 4,50



Suppen, Vorspeisen oder kleiner Hunger

Frittatensuppe € 4,80
mit Räucherforelle und Kren € 7,80

Knoblauchcremesuppe € 6,10

Rindssuppe mit Kaspreßknödel € 6,60

Pikante Maissuppe mit Erdnussflips € 6,80

Orientalischer Salat € 10,80
Gurken-Tomaten-Salat, Zwiebel, Koriander, Datteln mit Falaffel
und Granatapfelkernen (Vegan)

Backhendelstreifen auf Blattsalat mit Kernöl € 11,80

3 Stück Innviertel Grammelnknödel auf Blattsalat € 9,20

Stöcklkraut vom Rotkraut
mit Kichererbsenpürree und Linsenchips (Vegan) € 9,80
mit Speck vom Duroc-Schwein € 12,30



Hauptspeisen

Schnitzel vom Schwein € 13,90
in Butterschmalz gebacken
mit Erdäpfel, Reis oder Pommes

Cordon bleu vom Schwein € 15,90
in Butterschmalz gebacken
mit Erdäpfel, Reis oder Pommes

Zanderfilet Kürbiskern-Pestonudeln € 21,80

Blunzengröstel mit Sauerkraut € 12,80

Hühnergeschnetzeltes € 16,90
mit Tomaten, Oliven und Reis

Krautfleckerl mit Speck € 11,80

Spinatknödel mit brauner Butter und Parmesan € 10,80
(Vegetarisch)

Fish & Chips mit Sauce Tartare € 17,80
gebackenes Kabeljaufilet mit Pommes

Gemischter Salat € 4,50



Dessert

Affogato

Espresso mit Vanilleeis € 6,—

Parfait mit Schokoküchlein € 8,40

Topfenockerl mit Butterbrösel € 6,90

Panna cotta mit Karamellsauce € 6,-

1 Kugel Vanilleeis mit Kernöl € 3,50

Tee und Kaffee

Tee € 3,30

Kakao € 4,—

Cappuccino € 4,50

Melange € 4,50

Verlängerter € 3,50

Espresso € 2,90

Gr. Brauner € 5,20

...alle auch koffeinfrei erhältlich!



Aperitif

Glas Prosecco 0,1l € 4,80

Pfiff Pils 0,2l € 3,—

Biere

„flüssiges Brot“

Freistädter Bier vom Fass frisch gezapft

Freistädter Bio Zwickl	1/3l € 4,40	1/2l € 5,20
Freistädter Junghopfen-Pils	1/3l € 4,40	1/2l € 5,20
Radler mit Kräuterlimo	1/3l € 4,40	1/2l € 5,20
Saurer Radler	1/3l € 4,20	1/2l € 5,—
Fassbier des Monats fragen Sie die Wirtsleut‘		
	1/3l € 4,50	1/2l € 5,50

In der Flasche

Andechser Weißbier Hell	0,5l € 5,50
Zwettler Luftikus Alkoholfrei	0,5l € 5,50
Andechser Weißbier Alkoholfrei	0,5l € 5,50



Alkoholfreie Getränke

Mü4tla Limonaden

Orange, Maracuja Orange oder Kräuter

0,33l Flasche € 3,50

Spezi 1/4l € 2,90 1/2l € 5,90

von der Freistädter Brauerei

Mü4tla Cola 0,33l Flasche € 3,50

Mü4tla Cola light 0,33l Flasche € 3,50

von der Freistädter Brauerei

Hasenfit BIO Fruchtsäfte in der 0,25l Flasche

Orangensaft, Apfelsaft, Johannisbeersaft,

Apfel-Karotte-Orange oder Marillensaft € 3,50

Mineralwasser Flasche prickelnd, still 0,33l € 2,90

Flasche Mineralwasser prickelnd 0,75l € 5,80

Soda 0,25l € 1,50

Jugendgetränk (Fruchtsirup mit Soda) 0,5l € 4,90

Weine glasweise

Hauswein

Grüner Veltliner trocken 1/8l € 3,90

Zweigelt trocken 1/8l € 3,90

G`spritzter Weiß oder Rot 0,25l € 4,50

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 € 6,90

Salat vom Buffet € 3,90

