

Gröstel tage



Mayrhubers Speisekarte

Pure Wirtshauskultur im Gasthof Mayrhuber

Grösteltage

Tiroler-Gröstel (Rindfleisch) mit Sauerkraut € 11,80

Bauern-Gröstel (Rindfleisch, Schweinefleisch, Speck)
mit Spiegelei und Sauerkraut € 12,40

Blunzen-Gröstel mit Sauerkraut € 10,20

Weißwurst-Gröstel mit kaltem Krautsalat € 10,20

Fisch-Gröstel mit Garnele € 21,40

Kraken-Gröstel € 19,20

Gemüse-Gröstel (Vegan) mit Salat € 10,20

Knödel-Gröstel mit Ei und kaltem Krautsalat € 10,80
und Speck € 11,80



Pure Wirtshauskultur im Gasthof Mayrhuber

Mayrhubers Speisekarte

Während der Gröstltage servieren wir neben dem Mayrhuber-Schnitzel einige ausgewählte Suppen, Vorspeisen und Hauptgerichte (Klassiker) aus unserer Speisekarte.



Suppen, Vorspeisen oder kleiner Hunger

Kaspressknödelsuppe € 4,20

Grießnockerlsuppe € 4,-

Muschelsuppe € 8,60

Knoblauchcremesuppe € 4,80

Maissuppe mit Erdnussflips € 5,90

Beef Tartare € 12,80

Gebackene Blunznradl auf Salat € 7,80

Nuri Kult-Sardinen mit Salat € 6,90

Gebackenes Beuschel auf Salat € 7,80

**3 Stück Innviertel Grammelknödel
auf Blattsalat € 7,80**

**Frankfurter oder Debreziner
mit Senf, Kren und Gebäck € 5,-**

Gemischter Salat € 3,50



Hauptspeisen

Schnitzel vom Schwein € 10,80

in Butterschmalz gebacken
mit Erdäpfel, Reis oder Pommes

Cordon bleu vom Schwein € 12,80

Moahuawa Burger mit Pommes € 13,80

Thai Kokos-Curry mit Gemüse (Vegan) € 12,90
und Hühnerfleisch € 16,20

Lammhaxerl mit Rahmpolenta € 17,80

Zwiebelrostbraten kurz gebraten mit Erdäpfel € 20,20

Backhendl mit Erdäpfelsalat € 14,90

Raunerknödel mit brauner Butter und Parmesan
(Vegetarisch) € 8,60

Fisch

Fisch & Chips mit Sauce Tartare € 15,80
gebacknes Kabeljaufilet mit Pommes

Krakengröstel nach Petras Art € 19,20

Zanderfilet Kürbiskern-Pestonudeln € 18,80



Dessert

- Eierlikörparfait mit Schokoküchlein € 7,90**
Topfenockerl mit Butterbrösel € 6,90
Panna cotta mit Karamellsauce € 6,-
1 Kugel Vanilleeis mit Kernöl € 3,40
Parmesan mit grüner Tomatenmarmelade € 7,90
Besoffener Kapuziner mit Schlagobers € 5,90

Tee und Kaffee

- | | |
|---------------------|--------|
| Tee | € 3,— |
| Kakao | € 4,— |
| Cappuccino | € 4,50 |
| Melange | € 4,50 |
| Verlängerter | € 3,30 |
| Espresso | € 2,70 |
| Gr. Brauner | € 5,20 |
- ...alle auch koffeinfrei erhältlich!



Aperitif

Glas Prosecco 0,1l € 4,80
Pfiff Pils 0,2l € 2,60

Biere

„flüssiges Brot“
Vom Fass frisch gezapft

Grieskirchner Landlbier	1/3l € 3,60	1/2l € 4,40
Grieskirchner Pils	1/3l € 3,60	1/2l € 4,40
Radler mit Kräuterlimo	1/3l € 3,60	1/2l € 4,40
Saurer Radler	1/3l € 3,40	1/2l € 4,
Fassbier des Monats fragen Sie die Wirtsleut`		
	1/3l € 3,70	1/2l € 4,90

In der Flasche

Grieskirchner Vollbier Dunkel 0,5l € 4,80
Grieskirchner Hefe-Weizen Hell oder Dunkel 0,5l € 4,80
Clausthaler 0,5l € 4,80
Paulaner Hefe-Weizen Alkoholfrei 0,5l € 4,90



Alkoholfreie Getränke

Orangen-, Zitronen-, Kräuterlimo oder Spezi
von der Grieskirchner Brauerei 0,25l € 2,90

Tirola Kola 0,33l Flasche € 3,50

Hasenfit BIO Fruchtsäfte in der 0,25l Flasche
Orangensaft, Apfelsaft, Johannisbeersaft,
Apfel-Karotte-Orange oder Marillensaft € 3,50

Mineralwasser Flasche prickelnd, still	0,33l € 2,80
Flasche Mineralwasser prickelnd	0,75l € 5,60
Soda	0,25l € 1,40

Jugendgetränk (Fruchtsirup mit Soda) 0,5l € 3,20

Weine glasweise

Hauswein

Grüner Veltliner trocken 1/8l € 3,-

Zweigelt trocken 1/8l € 3,-

G`spritzter Weiß oder Rot 0,25l € 3,70

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 € 6,10

Salat vom Buffet € 3,-

Kochkurse

Gerne organisieren wir für Sie auf Vorbestellung
einen Kochkurs bis 8 Personen

(verschiedene Themen: Italienisch, Fisch, Steirisch, usw.)

