

Pure Wirtshauskultur im Gasthof Mayrhuber

Mayrhubers

Speisekarte



Spargelwochen 2022

frischer Spargel aus Puppung

Vorspeisen

Spargelcremesuppe € 4,90

Blattsalat mit gebratenem Spargel € 8,60

Spargelmousse mit Zuckererbsensalat € 11,60

Hauptspeisen

Spargelrisotto mit Prosciutto € 11,80

Spargel mit Eierbutterbrösel und Erdäpfel € 11,80

**Spargel mit Parmesan, brauner Butter
und Erdäpfel € 11,80**

**Spargel mit Rohschinken, Sauce Hollandaise
und Erdäpfel € 13,80**

**Spargel mit Zanderfilet, Erdäpfel und
Zitronenbutter € 19,90**

**Spargel mit Schweinsfilet,
Sauce Hollandaise und Erdäpfel € 17,20**

Rib-Eye auf Spargelrisotto € 26,80



Suppen, Vorspeisen oder kleiner Hunger

Hirnpofesensuppe € 3,80

Grießnockerlsuppe € 3,60

Currysuppe mit Garnelen € 7,40

Knoblauchcremesuppe € 4,50

Maissuppe mit Erdnussflips € 5,40

Gebackene Blunznradl auf Salat € 6,80

Nuri Kult-Sardinen mit Salat € 5,90

Gebackenes Beuschel auf Salat € 6,80

**3 Stück Innviertel Grammelknödel
auf Blattsalat € 6,90**

Frankfurter mit Senf, Kren und Gebäck € 4,60

Debreziner mit Senf, Kren und Gebäck € 4,60

Gemischter Salat € 3,00



Hauptspeisen

Schnitzel vom Schwein € 9,90

in Butterschmalz gebacken

mit Erdäpfel, Reis oder Pommes

Cordon bleu vom Schwein € 11,90

Moahuawa Burger mit Pommes € 12,10

Thai Kokos-Curry mit Gemüse (Vegan) € 12,70

und Hühnerfleisch € 15,70

Lammhaxerl mit Rahmpolenta € 17,80

Backhendl mit Erdäpfelsalat € 13,80

Raunerknödel mit brauner Butter und Parmesan

(Vegetarisch) € 7,60

Fisch

Fisch & Chips mit Sauce Tartare € 14,80

gebacknes Kabeljaufilet mit Pommes

Krakengröstel nach Petras Art € 19,20

Zanderfilet Kürbiskern-Pestospaghetti € 16,20



Dessert

Eierlikörparfait mit Schokoküchlein € 7,20

Topfennockerl mit Butterbrösel € 5,80

Panna cotta mit Karamellsauce € 5,-

1 Kugel Vanilleeis mit Kernöl € 2,20

Parmesan mit grüner Tomatenmarmelade € 5,90

Kuchen bitte fragen € 3,20

Tee und Kaffee

Tee € 2,40

Kakao € 3,80

Cappuccino € 4,00

Melange € 4,00

Verlängerter € 3,00

Espresso € 2,50

Gr. Brauner € 4,40

...alle auch koffeinfrei erhältlich!



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.)

