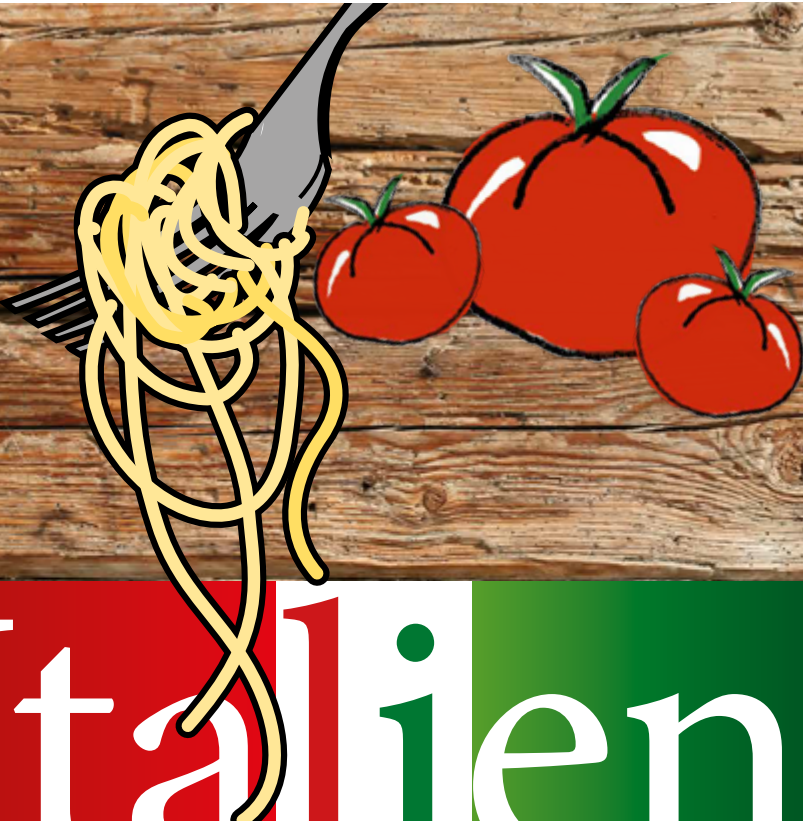




Italien

zu Gast im Wirtshaus

Mayrhubers

Speisekarte

Italienische Wochen bis Ende August 2026
*Für Liebhaber der traditionellen Küche:
Das Mayrhuber-Schnitzel und Weiteres aus unserer
klassischen Karte gibt's immer!*



Antipasti

Vitello tonnato

Kalbfleisch mit Thunfisch € 14,60

Panzanella

Brotsalat mit Tomaten und Mozzarella € 10,80

Alici sott'olio

In Öl eingelegte Sardellen mit Chili € 13,60

Bruschetta

Geröstetes Weißbrot mit Tomaten und Basilikum € 9,80

Zuppa

Aquacotta "gekochtes Wasser"

Klare Schwammerlsuppe
mit Brot & Parmesan € 9,20

Zuppa di pomodoro

italienische Tomatensuppe € 6,60

Zuppa di aglio

italienische Knoblauchsuppe € 6,60



Pasta e Risotto

(Alle Pasta Gerichte gibt es auch als Vorspeise)

Penne all' arrabbiata

Nudeln mit Chilisaucce € 11,90

Penne al radicchio e salsicca

Nudeln mit Radicchio und Bauernwurst € 12,90

Fettuccine con zucchini e mascarpone

Bandnudeln mit Zucchini und Frischkäse € 12,90

Spaghetti alle vongole

Nudeln mit Venusmuscheln € 16,20

Risotto alla cipolla rossa

Reis mit roten Zwiebeln € 12,90

Risotto nero con polpo

Schwarzer Reis mit Krake € 24,60

Pappardelle all' anatra

Breite Bandnudeln mit Entenragout € 18,60



Carne

Arista alla fiorentina

Schweinebraten mit Fenchel und Erdäpfel € 15,80

Tagliata di manzo con rucola

Saftige Rindfleischstreifen auf Rucola mit 1 Gebäck € 24,60

Pollo al limone

Hühnerragout mit Zitrone und Reis € 16,90

Cinghiale in agrodolce

Wildschweinragout mit Pflaumen und Nudeln € 19,60

Fegato alla salvia

Kalbsleber mit Salbei und Erdäpfel € 26,80

Cotoletta alla Milanese

Gebackenes Kalbskotelett auf Tomatenspaghetti € 26,80

*Zu allen Gerichten empfehlen wir
italienisches Weißbrot € 2,80*

Pesce e Frutti di Mare

Cozze

Miesmuscheln in Weißweinsauce mit 1 Gebäck € 16,90

Spaghetti nero con scampi alla busara

schwarze Spaghetti mit Garnelen und Tomatenragout € 24,60



Kleine Österreichische Karte Suppen

Grießnockerlsuppe € 4,80

Vorspeisen

3 Stück Innviertler Grammelknödel
auf Blattsalat € 7,90

Hauptspeisen

Schnitzel vom Schwein
in Butterschmalz gebacken
mit Erdäpfel, Reis oder Pommes € 13,90
Cordon bleu vom Schwein € 15,90

Gemischter Salat € 4,50



Dolce

Panna cotta

Gekochtes Schlagobers mit Karamellsauce € 6,—

Tiramisu

Cremige Mascarpone trifft auf starken Espresso, süßen Biskuit
und aromatisch-bitteren Kakao € 6,—

Affogato

Espresso mit Vanilleeis € 6,—

Tronco di bosco

Baumkuchen mit Schokolade € 6,—

Sorbetto al limone con Prosecco

Zitronensorbet mit Prosecco € 7,30

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!



Weine zu den Italienischen Wochen

Aperitivo

Glas Prosecco 0,1l € 4,80

Vino Bianco

Friulano D.O.C Scarbolo / Friaul

Mandeln, Birnen und Wiesenblumen, dabei duftet der Wein auch angenehm würzig

Jg. '24 Glas € 4,50

Pinot Grigio D.O.C Torre Rosazza / Friaul

Aromen von Zitrone und Grapefruit verschmelzen mit

Noten grüner Äpfel und Birnen

Jg. '25 Glas € 4,50

Roero Arneis D.O.C.G Fontanafredda / Piemont

exotische Früchte, reife Birnen, Sanddornblüten und Akazienhonig

Jg. '24 Glas € 5,50

Vino Rosso

Sud Primitivo, Merlot I.G.P San Marzano / Apulien

intensive Aromen nach reifer Brombeere, Kirsche und Pflaume

Jg. '24 Glas € 4,50

Chianti Riserva D.O.C.G Poggio Capponi / Toskana

Noten von reifen Beeren, fruchtiger Marmelade und Lakritze

Jg. '22 Glas € 4,70

Babera d'Alba D.O.C Carlo Revello & Figli / Piemont

Noten von frischen roten Früchten wie Kirschen und Pflaumen,

Anklängen von süßen Gewürzen und einem Hauch Vanille

Jg. '24 Glas € 5,90



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

