

HERZLICH WILLKOMMEN IM

GENUSS AUS LEIDENSCHAFT

MAYRHOFER'S

GENUSS BEISL

ÖFFNUNGSZEITEN

DIENSTAG, MITTWOCH, DONNERSTAG

VON 11:30 BIS 23:00 UHR GEÖFFNET !

KÜCHE VON 12:00 BIS 21:30 UHR

FREITAG & SAMSTAG

VON 17:00 BIS 24:00 UHR GEÖFFNET

KÜCHE VON 17:00 BIS 21:30 UHR

SONNTAG & MONTAG RUHETAG !

UNSER LOKAL EIGNET SICH BESONDERS FÜR
FEIERN SOWIE VERKOSTUNGEN ALLER ART
BIS CA. 30 PERSONEN PRO RÄUMLICHKEIT !

WIR WÜNSCHEN IHNEN EINEN GENUSSVOLLEN AUFENTHALT
UND BEDANKEN UNS RECHT HERZLICH FÜR IHREN BESUCH !

FAMILIE MAYRHOFER & MITARBEITER

RESERVIERUNGEN NEHMEN WIR GERNE PER

TEL. 0650/8654867 ODER 0650/8654866

ODER E-MAIL MANFRED.MAYRHOFER@SOL.AT ENTGEGEN !

APERITIF & GIN

PROSECCO MILLESIMATO BRUT VENETI 2 D.O.C.
TERRE NARDIN / 0,75L FL. € 29.- / 0,1L € 4,50

APEROL SPRITZ APEROL/ PROSECCO/ EIS/ ORANGE € 6,90

„HUGO“

PROSECCO /HOLLER/MINZE/LIMETTE/SODA € 5,90

„LILLET WILDBERRY“

(LILLET / SCHWEPES WILDBERRY / PROSECCO /BEEREN) € 6.-

MOSCOW MULE

4CL.VODKA / LIMETTENSAFT / GINGER BEER / LIMETTE € 8.-

CAMPARI ORANGE € 6.- / CAMPARI SODA € 5.-

SHERRY DRY 5CL € 4,50

MARTINI BIANCO / DRY ODER ROSSO 5CL € 4,50

MARTINI FIERO & TONIC € 5,50

CAVA GIRO RIBOT BRUT ROSE´

0,75L FL. € 35.- / GLAS 0,1L € 5,90

„GIN TONIC MEDITERRAN“

2CL GIN MARE / GURKE / ROSMARIN / OLIVE / LIMETTE

0,1L SCHWEPES TONIC € 6,80

„GIN TONIC CLASSIC“

4CL. BOMBAY GIN/ ZITRONE / SCHWEPES TONIC 0,2L € 9.-

HENDRICK´S GIN MULE

4CL HENDRIK´S GIN / LIMETTE & GURKE / GINGER BEER /EIS € 11,50

GIN TONIC „LE TRIBUTE“ (BARCELONA GIN & TONIC)

4CL. GIN / ORANGE / FL. TONIC 0,2L / € 15.-

GIN TONIC „STYRIA“

4CL. GÖLLES WACHOLDERBÄR /GURKE

FL. FEVER TREE TONIC 0,2L / € 13,50

OFFENE WEISSWEINE

WIENER GEMISCHTER SATZ DAC / WG. MAYER AM PFARRPLATZ
0,75L FL. € 32.- / 1/8L € 5,80

GELBER MUSKATELLER WG. ARTNER
0,75L FL. € 28.- / 1/8L € 4,90

GRÜNER VELTLINER LÖSS KAMPTAL DAC WG. SCHLOSS GOBELSBURG
0,75L FL. € 22.- / 1/8L € 3,90

GRÜNER VELTLINER WG. GROLL REITH / LANGENLOIS
ÖSTERR. LANDWEIN 1/8L € 2,70

RIOJA WEISS WG. EL COTO
1/8L € 4,50 / 0,75L FL. € 27.-

GESPRITZTER 1/4L € 3,10 / MIT APEROL € 5,10

OFFENE ROTWEINE

ZWEIGELT WG. GROLL REITH / LANGENLOIS
ÖSTERR. LANDWEIN 1/8L € 2,90

BLAUFRÄNKISCH WG. PRIELER / SCHÜTZEN AM GEBIERGE
0,75L FL. € 30.- / 1/8L € 5,50

CABERNET SAUVIGNON LEITHABERG DAC WG. SCHEIBLHOFER
ANDAU / NEUSIEDLERSEE
0,75L FL. € 32.- / 1/8L € 5,80

RIOJA CRIANZA WG. EL MESON / SPANIEN
0,75L FL. € 30.- / 1/8L € 5,50

WEITERE OFFENE WEINE AUF ANFRAGE !

„GENUSS HIGHLIGHTS“

JEDEN MITTWOCH !

„TAPAS & WINE“

5 TAPAS NACH WAHL
(SUPPE ODER DESSERT
2 KALTE & 2 WARMER TAPAS)

€ 25.-

INKL. 1 GLAS RIOJA WEISS ODER ROT

JEDEN FREITAG!

„TAPAS & STEAK FÜR 2“

3 KALTE TAPAS NACH WAHL & 1 STEAK FÜR ZWEI
INKL. BEILAGEN

(500G RUMPSTEAK ODER 700G RIBEYE STEAK)

INKL. 1 GLAS WEIN PRO PERSON NACH WAHL

€ 39.- PRO PERSON

SUPPEN / SALATE & VORSPEISEN

GRÜNE CURRY - COCOSSUPPE
MIT FRISCHEM GEMÜSE & ZITRONENGRAS
€ 5.50 / TAPAS € 3,50

MIT FISCH & MEERESFRÜCHTEN
MEDIUM € 9,50 / GROSS € 18.-

VITALE SALATVARIATION MIT INGWER - LIMETTENDRESSING

BLATTSALATE / GEMÜSE / SPROSSEN / KRESSE / WALNÜSSE
KLEIN € 4,90 GROSS € 8.-

MIT GEGRILLEM FILET VOM SEESAIBLING € 18.-

MIT MARINIERTER MAISHENDLBRUST € 14.-

MIT SCHAFSKÄSE – BÄRLAUCHTERINE € 13.-

MEDITERRANE SALATBOWLE MIT BALSAMICODRESSING

RUCOLA / BABYSPINAT / BULLS BLOOD / FENCHEL /
COCKTAILTOMATEN / ORANGENFILETS / OLIVEN / GRANA
KLEIN € 4,90 / GROSS € 8.-

TARTARE VOM SALON BEEF

MIT FRISCHEM WACHTELEI
AVOCADO / DIJON SENF / BUTTER / TOAST

VORSPEISE € 14,90

HAUPTSPEISE € 21,90

SAFTIGE STEAK'S VOM SALON BEEF

von der Kalbin / 100% Österreich / mind. 21 Tage Gereift

„RIB EYE STEAK“ 700G
ODER
„RUMPSTEAK“ 500G
€ 63.-

INKL. PFEFFERRAHM & BÄRLAUCHBUTTER
SOWIE 2 BEILAGEN PRO PERSON NACH WAHL !

FILET STEAK

CA.150G € 29.- CA. 200G € 36.-

BÄRLAUCHBUTTER / PFEFFERSAUCE & 2 BEILAGEN NACH WAHL

RIB EYE STEAK CA.300G

ODER

RUMPSTEAK CA.220G

BÄRLAUCHBUTTER / PFEFFERSAUCE & 2 BEILAGEN NACH WAHL

€ 27.-

BEILAGEN FÜR STEAK'S

ROSMARIN - BABYKARTOFFELN ODER KARTOFFELGRATIN

SOWIE

FRISCHES RÖSTGEMÜSE ODER KLEINER SALAT NACH WAHL

GEGRILLTE RIESENGARNELE 8/ 12

€ 3.50 PER STÜCK

KALTE TAPAS

VITELLO TONATO VOM IBERICO € 6,50

TARTARE VOM SALON BEEF

WACHTELEI / DIJONSENF / BUTTER € 6,50

JAMÓN SERRANO / MELONE € 6.-

CHORIZO IBERICO / GESCHMORTE PIMENTOS € 5,50

LARDO DI CASTELLUCCHIO / EINGELEGTES GEMÜSE € 5,50

DÖRPFLAUMEN IM SPECKMANTEL

GERÖSTETE MANDELN € 4,90

MEDITERRANE KÄSEVARIATION

GRANA PADANO / SPANISCHE ZIEGE / FOURME D`AMBERT

FEIGENSENF / TRÜFFELBUTTER € 6.50

KARAMELLISIERTER ZIEGENKÄSE

FRUCHTIGES CHUTNEY € 5,50

SCHAFSKÄSE – BÄRLAUCHTERRINE / NUSSPESTO € 5.-

MARINIERTER MANCHEGO / OLIVEN & KAPERN € 5.-

OCTOPUSCARPACCIO / PAPRIKAVINAIGRETTE € 6,50

THUNFISCH – AVOCADOTARTARE

WASABI / INGWER / LIMETTENCREME € 6,50

2ST. PINCHOS (CROSTINI)

MIT EINGELEGTEN WEISSEN SARDELLENFILETS € 5.-

MEDITERRANE GEMÜSESULZE / BALSAMICO € 4,50

3ERLEI DIP MIT GEMÜSESTICKS & CRISSINIS

ALLIOLI / BÄRLAUCH / TZATZIKI € 4,50

WARME TAPAS

KNOBLAUCH – CHILI GARNELEN € 6.-

OCTOPUSRAGOUT

CHORIZO / PAPRIKA / TOMATE / OLIVEN € 6,50

ENGLISCH GEBRATENER THUNFISCH

SÜSSKARTOFFEL / SOJA - INGWERSAUCE € 6,50

GEBRATENE COCKTAIL CHORIZO

ARTISCHOCKEN / CHAMPIGNONS / SHERRYSAUCE € 5,50

ROSA RÜCKEN VOM IBERICO & BLUTWURST

OLIVEN – SPECK – DÖRRPFLAUMENSAUCE € 6,50

GESCHMORTES BACKERL VOM PREMIUMSCHWEIN

ROTWEINSAUCE / TRÜFFELPOLENTA € 5,50

MEDITERRANES LAMMRAGOUT € 6.-

SPANISCHE RINDFLEISCHSPIESSE VOM SALON BEEF

PORTWEINZWIEBEL € 6,50

ALBONDIGAS MIT SCHAFSKÄSE

(SPANISCHE RINDFLEISCHBÄLLCHEN) IN TOMATENSAUCE € 5,50

GESCHMORTE ARTISCHOCKENBÖDEN

BLATTSPINAT / WEISSE SARDELLENFILETS / PESTO € 5,50

IN OLIVENÖL GEBRATENE PIMENTOS DE „PADRON“ € 5,50

PATATA BRAVAS / ALLIOLI € 4,50

(FEURIGE BRATKARTOFFELN MIT TOMATE / CHILI & PAPRIKA)

PORT. BAGUETTE SCHWARZ & WEISS € 0,70

PORT. KNOBLAUCHBAGUETTE € 2,50

SÜSSE VERFÜHRUNG

MOELLEUX AU CHOCOLAT

(WARMES SCHOKOSOUFFLE MIT FLÜSSIGEM KERN)

CASSIS / ZITRONEN - MINZESORBET € 8,50

CREME BRULEE' / BEERENRAGOUT € 5,50

DUNKLES SCHOKOLADENMOUSSE IM GLAS

FRISCHE BEEREN € 4,-

RAFFAELLO – MASCARPONECREME

ANANAS / SCHOKO - KOKOS BISKOTTEN € 4,50

AFFOGATO AL CAFE' € 3,90

3ERLEI SORBET`S

MANGO – PASSIONSFRUCHT / HIMBEERE / ZITRONEN – MINZE

€ 7,50 / TAPAS (2ST.) € 5,-

CHEESECAKE

HASELNUSSKROKANT / FRUCHTSPIEGEL

MANGO – PASSIONSFRUCHT SORBET € 8,50

DIGESTIFE

EDELBRÄNDE BRENNEREI MARINGER / AMPFELWANG

ZWETSCHKE / MARILLE / WILLIAMS 2CL € 3,50

QUITTE HASELNUSS ODER KIRSCH 2CL € 4,50

GRAPPA SARPA ORO DI POLI

(CF / CS / ME 4Y IN FRANZÖSISCHEN EICHENFASS) 2CL €

RON DIPLOMATICO RESERVA 2CL € 4,50

BRANDY MILENARIO SOLERA GRAN RESERVA 2CL € 4,50

PORTWEIN VISTA ALEGRE RESERVE TAWNY 1 / 16L € 4,50

SHERRY DON PX 83 / JEREZ SPANIEN

WG. TORO ALBALA 1 / 16L € 5,50

MITTWOCH 11 & DONNERSTAG 12. MÄRZ
VON 12:00 BIS 15:00 UHR

BUSINESS LUNCH

SUPPE ODER SALAT
NACH TAGESANGEBOT

HAUPTGERICHT NACH WAHL

LINGUINE MIT BÄRLAUCHRAHM
& RÄUCHERLACHS / PARMESAN

ODER

FASCHIERTE LAIBCHEN VOM SALON BEEF
KARTOFFELPÜREE / RATATUILLE

ODER

GESCHMORTES SCHULTERSCHERZL IN ROTWEINSAUCE
RÖSTGEMÜSE / KRÄUTERGNOCCHI

DESSERT
NACH TAGESANGEBOT

HAUPTSPEISE € 9,50
2 GANG € 12,50 / 3 GANG € 15,50

VON 12⁰⁰ BIS 17⁰⁰ UHR
2 TAPAS NACH WAHL € 10.-
3 TAPAS NACH WAHL € 15.-

SAISONALER GENUSS

BÄRLAUCH – SPINAT CREMESUPPE

MIT FRISCHKÄSECROSTINI & PINIENKERNE

€ 5,50/ TAPAS € 3,90

FRISCHE PASTA

MIT BÄRLAUCH / AVOCADO / SCHMORTOMATEN

PINIENKERNE & SCHAFSKÄSE € 14.-

MIT GARNELEN € 19.-

MIT GEBRATENEM SEESAIBLINGSFILET € 24.-

WOK & CURRY

GARNELEN ODER SALON BEEF

AUS DEM WOK

ASIAGEMÜSE / CHILLI / INGWER / KORIANDER / SOJASAUCE

DAZU BASMATIREIS

€ 19.-

HERZHAFTES CURRY

MIT FRISCHEM ASIAGEMÜSE & ZITRONENGRAS

DAZU BASMATIREIS

€ 11.-

MIT MARINIERTER MAISHENDLBRUST

€ 15.-