



MICHAEL
MAYER'S
KÜCHENWERKSTATT
IM DÖRFL

Speise KARTE



Vorspeisen

A/C/F/G/L/M/N/O

Carpaccio vom Rind

mit Seleriecreme und geröstetem Sesamöl
dazu Senfkaviar und Gebäck

14,00

F/L/N/O

Tartare von der Chioggia Rübe



fein mariniert mit Hummus und Kresse dazu Süßkartoffelcreme

12,00

Clus 'n Suppentopf

L, O, F

Kräftige Rindsuppe

mit

A, C, G Frittaten 5,00

A, C, G Leberknödel 5,50

A, C, G, L, M, O Fleischstrudel 5,50

A, C, G, L, M, O Kaspressknödel 6,00



F, H, O

Kürbisschaumsüppchen

mit Weißbrotwürferl und Kernöl

6,50



Salate

L, M, O

Kleine gemischte Salatschüssel

6,50

L, M, O

Kleine grüne Salatschüssel

5,50

A, C, G, L, M, O

Bunte Salatschüssel

mit Hausdressing mariniert, dazu
gebackene Hendlstreifen in Knusperpanade
18,00

A, C, E, F, G, H, L, M, O

Vogerlsalat

mit Preiselbeerdressing mariniert
dazu knusprige Kaspressknödel und eingelegter Kürbis
18,00

Portion Kernöl €1,-



Fisch aus heimischen Gewässern

A, C, D, F, G, L, N, O

Gebackenes Edelwelsfilet

von der **Fam. Waldauer aus Bad Mitterndorf**

auf Rahmgurken und Dipperpommes

dazu Kräuterdip

26,00

D, G, L, N, O

Seesaiblingsfilet vom Grill „Müllerin Art“

mit Knoblauch-Petersiliebutter

und Erdäpfeln

26,00



Wirtshaus Klassiker und mehr

C, F, G, H, L, M, N, O

Grillteller mit Hendl / Schwein / Rind
auf Röstgemüse mit Pommes, dazu Grillsauce
und Kräuterbutter
24,00

A, C, G, O

Wiener Schnitzerl
mit Petersilienerdäpfeln und Preiselbeeren
vom Schwein ... 18,00
vom Kalb ... 26,00

F, G, L, M, N, O

Geschmorte Schweinebackerl im Portweinsafterl
auf nussigem Erdäpfelpüree mit Brokkolieröschen
24,00

A, C, G, O

Cordon Bleu vom Schwein
gefüllt mit Schinken und Käse
mit Butterreis und Preiselbeeren
20,00

A, C, F, G, H, L, M, O

Knusprige Bratknödel
auf gedünstetem Kraut
mit Natursafterl und Selleriecreme
19,00

... ohne Fleisch ...

A/C/F/G/H/L/N/O

Penne „a la Marlene“

Nudeln mit Birne, Walnüsse und leichter Käserahmsauce
dazu knusprige Petersilie
18,00

A/C/F/G/L/N/O

Cremiges Rote Rübenrisotto

mit Fetakäse und mariniertem Ruccola
19,00

A/C/F/G/L/N/O

Kürbis-Gnocchipfanne

mit Gemüse und Parmesan dazu Kürbiskerne
18,00



Desserts

A/G/H/O

Schoko-Tonkabohnenmousse

serviert im Glas mit Feige und gebrannter Haselnuss
8,00

A/C/F/G/H/O

Topfenknödel in Butterbrösel nach Omas Rezept

auf Waldbeerenragout mit Zimt-Vanilleschaum
12,00

A/C/G/H/O

Herbstbecher aus der hauseigenen Eismanufaktur Vanilleeis mit warmem Zwetschkenröster und Pistazien dazu Hippe 9,00

A



FÜR GLUTENHALTIGES
GETREIDE UND
DARAUS GEWONNENE
ERZEUGNISSE

B



FÜR KREBSTIERE-
UND DARAUS
GEWONNENE
ERZEUGNISSE

C



FÜR EIER VON
GEFLÜGEL
UND DARAUS
GEWONNENE
ERZEUGNISSE

D



FÜR FISCH UND
DARAUS GEWONNENE
ERZEUGNISSE
(AUSSER
FISCHGELATINE)

E



FÜR ERDNÜSSE
UND DARAUS
GEWONNENE
ERZEUGNISSE

F



FÜR SOJA (-BOHNEN)
UND DARAUS
GEWONNENE
ERZEUGNISSE

G



FÜR MILCH VON
SÄUGETIEREN UND
MILCHERZEUGNISSE
(INKLUSIVE LAKTOSE)

H



FÜR NÜSSE UND
DARAUS GEWONNENE
ERZEUGNISSE

L



FÜR SELLERIE
UND DARAUS
GEWONNENE
ERZEUGNISSE

M



FÜR SENF
UND DARAUS
GEWONNENE
ERZEUGNISSE

N



FÜR SESAMSAMEN
UND DARAUS
GEWONNENE
ERZEUGNISSE

O



FÜR SCHWEFELDIOXID
UND SULFITE

P



FÜR LUPINEN
UND DARAUS
GEWONNENE
ERZEUGNISSE

R



FÜR WEICHTIERE
WIE SCHNECKEN,
MUSCHELN,
TINTENFISCHE UND
DARAUS GEWONNENE
ERZEUGNISSE

+



WEITERE
INFORMATIONEN

Unsere Preise sind in € inklusive MwSt. angegeben.