

Grüss Gott und Herzlich Willkommen im Gasthof Mauth

"Mahlzeit - Schönste Zeit" wenn's was zum Essen geht.

Aperitiv und offene Weine wählen Sie aus der Tischkarte

Vorspeisen, Suppen, Vegan und Vegetarisch

Knoblauchbrot **A,G**, Hausbrot mit 25% Vollkorn € 3,20
auch vegan mit Olivenöl

Rote Bete mit Kren und Petersilie, Himbeerdressing, Hausbrot- Crossini **A**,
oder

Immunfit (Sauerkraut roh vom Bauern) Honig und Kren, Crossini **A**,
vegan mit Ahornsirup € 4,70

Tomatensuppe mit Kräuterpesto € 4,40

Gulaschsuppe mit Sojageschnetzeltem € 5,50

Rösti mit jungem Spinat, Tomaten, Oliven und Schafkäse **G**
vegan mit Pilze statt Schafkäse € 9,90

Frisches Gemüse **L**, Salzkartoffel und Spiegelei € 7,90

Gefüllter Zucchini mit Gemüse Couscous **L** auf Tomatensauce € 9,90

Veganer Kaiserschmarrn **A** mit Apfelmus € 9,90

Himbeersorbet mit Honig oder Ahornsirup € 6,90

Fleischsuppen

Rinderkraftsuppe **L** mit Nudeln **A,C**, Backerbsen **A,C,G** oder Frittaten **A,C,G**
schon probiert - geröstete Kürbiskerne statt Backerbsen € 3,90

Gulaschsuppe mit Gebäck **A** € 5,90

Knoblauchrahmsuppe **G,L** mit Crossini € 4,40

Tiroler Spezialitäten

Bratencarpaccio, mit Krensenf **M**, Kürbiskernpesto und Crossini **A**
als Vorspeise € 7,90

Pressknödel **A,C,G** in der Rindsupp'n mit Zwiebelschmalz **G** € 8,80
als Vorspeise € 6,50

Mauthner Kalbsrahmbeuschel **A,G,M**, Serviettenknödel **A,C,G** € 11,70
oder in der Tasse mit Gebäck € 6,50

Tiroler Gröstel nach Art des Hauses mit Spiegelei **C**, Krautsalat € 12,90

Bratwürstel mit Sauerkraut, Kartoffel und Senf **M** € 8,90

Hirschbratwurst mit Röstkartoffel und Rotkraut € 9,90

Fischgerichte

Forelle gebraten in Mandelbutter **G** € 18,50

Forellenfilet mit Gemüsejulienne **G,L** und Schneekartoffel € 19,90

Zanderfilet mit Kürbis-Sesam Kruste **G**, Kernölrissotto
Balsamico Tomaten € 19,90

Gesundheit und Tradition gehören zusammen!

Wir kochen hausgemacht und echt, zur zusätzlichen Vitalisierung und Harmonisierung können Sie Agnihotra- Asche oder Brennesselsamen bestellen (wird auf die Speisen gestreut) € 0,30

Immer wenn die Fahne am Fahnenmast hängt gibt's
"Frische Mauthnerwürstel" mit Senf und Kren
Wir kochen mit Ursalz (ohne Rieselhilfe und Jodzusatz).

Steaks und Medaillon von:

Putensteak € 19,90 Schweinefilet € 22,30 Rumpsteak € 25,90
mit Pfeffersauce **A,L,M** und Kartoffelrösti

Putensteak € 20,90 Schweinefilet € 23,30 Rumpsteak € 26,90
mit Schwammerlsauce **A,G,L,M** und Spätzle **A,C,G**

Vitale Salatspezialitäten

Hausbrot **A**, Portion € 1,50 Knoblauchbrot **A,G** € 3,20

Gemischter Salat **G,L,M** oder Blattsalatteller **G,L,M** € 4,80

Tiroler Bauernsalat **A,G,L,M** mit Zwiebel, Speck und Kartoffel € 11,

Salatplatte **G,L,M** mit Ei € 10,50

Großer gemischter Salat **G,L,M** € 6,90 mit Schafskäsewürfel **G** € 12,90

mit gegrillten Putenstreifen € 15,5

Aus Kochtopf, Pfanne, Grill und Rohr

Schweinebraten **A,L**, Serviettenknödel **A,C,G,L** und Sauerkraut € 12,90

Cordon Bleu **G,A,C** nach Art des Hauses € 15,90
(Mauthnerspeck und Felsenkellerkäse), Petersilkkartoffel

Tiroler Leber **G,L,M** mit Zwiebel **A**, Speck und Tomaten garniert,
Butterreis € 14,90

Zwiebelrostbraten **M,L**, Bratkartoffel und Gemüsejulienne **A** € 21,90

Wiener Schnitzel **A,C,G** vom Schwein, in der Pfanne gebacken
mit Petersilienkartoffel, Preiselbeeren € 12,90

Hirschragout **G,L** vom St.Johanner Jagdrevier
mit Serviettenknödel und Rotkraut € 18,60

Zum Schluss ein guter hausgemachter Nachtisch

auf Wunsch mit Bioblütenpollen € 1,50

Kaiserschmarrn **A,C,G** mit Apfelmus und Rosinen € 9,90
Dessertportion € 7,90

Apfelstrudel **A,C,G,H** die Äpfel sind nicht geschält € 2,90

Topfenstrudel **A,C,G** mit Vanillesauce **G** € 4,60

Sachertorte **A,C,G** € 2,90

Mohntorte **A,C,G,H** mit heißer Schokolade und Obers € 3,20
Kann auch mit Heidelbeermarmelade (hausgemacht) statt Schoko bestellt werden.

Unsere Eiskarte

Gemischtes Eis **A,C,G** unsere Eissorten sind: Vanille- Schoko- Erdbeer-
Stracciatella- Naturjoghurt- Amarena-Joghurtbeereneis pro Kugel € 1,00
mit Schlagobers € 0,80

Stracciatellabecher, Stracciatella und Vanilleeis mit Eierlikör € 6,50

Vanille- Orangenbecher mit Orangensalat € 6,50

Coupe Dänemark, feines Vanilleeis mit warmer Schokolade und Obers € 5,90

Joghurtbecher, Joghurteis mit hausgemachter Heidelbeermarmelade € 6,50

Heiße Liebe, köstliches Vanilleeis mit warmen,
marinierten Himbeeren und Obers € 6,20

Eispalatschinke **A,C,G,H** Eispalatschinke gefüllt mit cremigem Vanilleeis,
Schokosauce und Obers € 4,50

Apfelstrudel mit Vanilleeis **A,C,G,H** die Äpfel sind nicht geschält € 4,50

**Zum Abschluss ein gepflegtes Schnapsertl, bitte fragen
Sie nach der Schnapskarte!**

Allergieinformationen gemäß Codex- Empfehlung

- A** Glutenhaltiges Getreide, **B** Krebstiere, **C** Ei, **D** Fisch, **E** Erdnuss, **F** Soja
- G** Milch oder Laktose, **H** Schalenfrüchte, **L** Sellerie, **M** Senf, **N** Sesam,
- O** Sulfite, **P** Lupinen, **R** Weichtiere