

Grüß Gott und herzlich willkommen im Gasthof Mauth.

Bei uns finden Alle etwas ob Fleischtiger, Vegetarier, Veganer,
Flexitarier, Lactose – Glutenfrei oder, Mahlzeit!

„Mahlzeit – Schönste Zeit“, wenn´s was zum Essen geht.

Tiroler Heilwasser Sauerbrunn 0,35 lt. € 4,00 **Kombucha** € 5,00

St. Johanner Trinkwasser gefiltert 0,4 lt. € 0,50

Osmosewasser 0,4lt. € 2,00 **Wasserstoffwasser** 0,4 lt. € 2,50

Schilerol ist ein Rosewein, der mit Sirupen und Kräuter verfeinert ist, ein natürliches Produkt ohne Konservierungsstoffe. Das daraus entstandene Sommergetränk ist der **Schilerol Spritz** € 4,90

Vorspeisen oder als Hauptgerichten

Mauthner Speckplatte (Karreespeck hausgemacht) mit Hausbrot ^A € 12,90
Vorspeise € 8,90

Knoblauchbrot ^{A,G}, unser **Hausbrot** mit frischem Knoblauch – Dinkel u.
Roggen € 5,50 auch vegan mit Olivenöl

Mauthner Kalbsrahmbeuschel ^{A,G,L} mit Serviettenknödel ^{A,C,G} € 16,60
Vorspeise mit Gebäck € 9,50

Preßknödel ^{A,C,G} in der Rindsuppe mit Zwiebelschmalz ^G € 14,90
Vorspeise € 9,50

Rindersaftgulasch mit Spätzle ^{C,A} € 19,90
kleine Port. € 12,90

Suppen

Brennesselrahmsuppe L,G € 6,80

Tomatenpüreesuppe (vegan) € 6,80

Rinderkraftsuppe mit Frittaten A,C,G,I, **Backerbsen** A,C,G,I, **Nudeln** A,C,G,
oder mit geröstete Kürbiskernen € 6,00

Salate

Salat oder Blattsalatteller , I,M € 6,00

Großer gemischter Salat , I,M € 10,50

mit **Schafskäsewürfel** G,L,M € 17,50

Fitnessalat mit Pute vom Grill L,M € 21,00

Allergeneinformation: 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

Gesundheit und Tradition gehören zusammen!

Wir kochen hausgemacht und echt, zur zusätzlichen Vitalisierung und Harmonisierung können Sie Agnihotra- Asche, Brennesselsamen € 0,30 oder bei Süßspeisen Bio-Blütenpollen € 1,50 bestellen (wird auf die Speisen gestreut).

Wir kochen mit Ursalz (ohne Rieselhilfe und Jodzusatz)

Beilagenänderung € 1,00

Immer wenn die Fahne am Fahnenmast hängt gibt's
„Frische Mauthnerwürstel“
mit Senf _M (Hausmischung), Gebäck _A und Kren _O € 8,20

Hauptgerichte

Grüner Spargel mit Gemüse-Bärlauch-Bröselbutter _{G,A}, Petersilkartoffel € 14,90

Grüner Spargel mit Gemüseragout _L, Schafkäsewürfel _G und Spiegelei _C € 14,90

Gefüllter Paprika mit Gemüsecouscous _{A,L}, auf Tomatensoße, auch
vegan möglich € 13,90

Damnidei _{A,C} mit Sauerkraut € 13,90

Käsespätzle (mit Dinkelmehl), Röstzwiebel _{A,C,G} € 14,50

Tiroler Leber (Tomaten, Zwiebel, Speck) _{G,L,M} Butterreis € 18,90

Zander _D vom Grill mit Kapern- Zitronenbutter, Petersilkartoffel _G € 26,50

Wiener Schnitzel _{A,C,G} vom Schwein, in der Pfanne gebacken,
Petersilienkartoffel, Preiselbeeren € 19,90

Zwiebelrostbraten _{A,M,L} (heimisches Rind), dazu Bratkartoffel € 28,90

Grillteller (3 verschiedene Fleischstücke, Würstel, Speck,
Kräuterbutter _{G,M}.) Kartoffelrösti, frischem Gemüse € 27,50

Rumpsteak _G mit grünem Spargel vom Grill, Bärlauchkartoffel € 35,90

Beilagenänderung € 1,00

Unsere hausgemachten Dessert

Kaiserschmarrn A,C,G mit Apfelmus € 13,90
Dessertportion € 10,00

Mohntorte A,C,G,H mit heißer Schokoladesoße und Obers € 6,50

Apfelstrudel A,C,G,H € 6,00

Sachertorte A,C,G € 6,00

Topfenstrudel mit Vanillesauce A,C,G € 7,50

Eis

Joghurteis mit hausgemachtem Erdbeerkompott c,G € 8,00

Gemischtes Eis c,G € 4,50

Coupe Dänemark c,G € 7,60

Stacciatellabecher c,G € 8,00

Zum Abschluss ein gepflegtes Schnapslerl:

Hausschnaps, Obstler, Bauernobstler, Marille,

Zwetschke, Nuss, Williams, Vogelbeer oder Enzian

Mahlzeit!