

# **Grüß Gott und herzlich willkommen im Gasthof Mauth.**

## **Sommerkarte**

St. Johanner Wasser gefiltert still 0,4 lt. € 0,40

Tiroler Heilwasser Sauerbrunn 0,35 lt. € 3,00      Kombucha € 3,90

Frische Säfte aus Apfel, Orange oder Karotte 0,2 l € 4,20

Gojibeeren mit Orangen gemixt 0,1 l € 3,50

Gersten- Weizengrasssaft 0,25 l € 4,00

## **Wahlweise als Vor- oder Hauptspeise**

Knoblauchbrot <sub>A,G</sub> – mit Hausbrot Dinkel und Roggen € 3,20

Rindfleischsulze mit Zwiebel, Essig- Öldressing, Hausbrot  
Vorspeise € 8,50      Hauptspeise € 10,90

Rote Beete mit Himbeerdressing und Kren, Crossini <sub>A,L</sub>  
Vorspeise € 4,90      Hauptspeise € 8,50

Mauthner Kalbsrahmbeuschel

Vorspeise mit Gebäck € 6,90      Hauptspeise mit Serviettenknödel € 11,70

## **Unser hausgemachter Karreespeck gehört zu den Besten.**

Mauthnerspeckplatte mit Hausbrot <sup>A</sup> € 10,50  
Als Vorspeise € 8,50

Wenn die Würstelfahne hängt: Mauthnerwürstel, Haussenf <sup>M</sup>,  
Kren, Gebäck <sup>A</sup> € 5,00

## **Suppen (auf Wunsch alle Suppen vegetarisch)**

Brennesselrahmsuppe <sup>G,L</sup> € 5,00

Rinderkraftsuppe <sup>L</sup> mit Frittaten <sup>A,C,G</sup>, Nudeln oder Backerbsen <sup>A,C,G</sup> € 4,50

## **Haupt- vegetarische oder vegane Gerichte**

Gemischter Salatteller oder Blattsalatteller € 4,90

Großer gemischter Salat <sup>G,L,M</sup> € 7,20

mit Schafskäsewürfel <sup>G</sup> € 13,50

Bauernsalat mit Röstkartoffel und Speckwürfel € 11,90

Pfannenrösti mit Jungspinat, Tomaten, Oliven und Schafkäse <sup>G,A</sup>, € 9,90

Fitnessalat, großer gemischter Salat mit Putenstreifen € 15,90

Hausgemachte Leberwurst, Röstkartoffel, Sauerkraut € 8,90

Alfred´s Krautrohkost mit Nüssen und Datteln abgeschmeckt mit Kümmel,  
Petersilie, Schnittlauch, Zitrone und Olivenöl € 8,50

Spaghetti in Tomatensoße € 8,90

Schweinerückensteak vom Grill mit Salatgarnitur € 13,90

Schweinebraten mit Serviettenknödel A,C,G,M und Sauerkraut € 13,90

Tiroler Gröstel nach Art des Hauses c, Spiegelei, Krautsalat € 12,90

Tiroler Rahmleber A,G mit Zwiebel, Tomaten, Speck, Butterreis € 14,90

Zwiebelrostbraten A mit Bratkartoffel € 19,90

Käsespätzle A,C,G mit Dinkelmehl, Röstzwiebel € 10,90

Gemüsegröstel mit Spiegelei c,L, Krautsalat € 12,90

Wiener Schnitzel vom Schwein A,C,G, Petersilienkartoffel  
und Preiselbeeren € 13,90

Rumpsteak, Kräuterbutter G,L, frischem Gemüse mit Balsamico,  
Bratkartoffel € 27,00

Zanderfilet Kapern- Zitronenbutter A,G, Petersilkartoffel € 19,90

## Unsere hausgemachten Dessert

Kaiserschmarrn mit Dinkelmehl A,C,G, Apfelmus € 10,90  
Dessertportion € 8,90

Marillenkuchen mit Dinkel A,C,G mit Obers € 3,90

Apfelstrudel (Äpfel sind nicht geschält) A,C,G € 3,50

Sachertorte G,C,A € 3,50

Mohntorte (ohne Mehl mit Mohn und Nüsse), Schokoladesoße und Obers oder mit Moosbeermarmelade statt A,C,G Schokolade € 3,90

## Zum Abschluss ein gepflegtes Schnapserl:

Hausschnaps, Obstler, Bauernobstler, Marille, Zwetschke, Nuss, Williams, Vogelbeer oder Enzian

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

Mahlzeit!

## Eiskarte

Gemischtes Eis c,g, 3 Kugeln Eis nach Wahl € 3,30

Gemischtes Eis c,g, 3 Kugeln Eis nach Wahl mit Obers € 4,10

Stracciatellabecher c,g (2 K. Stracciatellaeis, 1 K. Vanilleeis, Eierlikör) € 6,50

Früchtebecher c,g, 3 Kugeln Eis mit Früchten, € 7,20

Joghurteis c,g mit Naturjoghurt und hausgemachter Moosbeermarmelade € 6,90

Coupe Dänemark c,g, 3 K. Vanilleeis mit Schokoladensoße und Obers, € 6,20

Heiße Liebe c,g, 3 K. Vanilleeis mit Obers und heißen Himbeeren € 6,90

Apfelstrudel (Äpfel sind nicht geschält) mit Vanilleeis a,c,g und Obers € 5,20