

Mayer's

Restaurant

Mayer's Empfehlung

Chartreuse von der Wachtel und Spargel mit Brunnenkresse,
Kräutersalat und Wachtelei

Kaisergranat auf österreichischem Bio-Spargel
mit Passionsfrucht-Vinaigrette und Karfiol

Tarte, Crème Brulée und Eis vom weißen Spargel mit
gebratener Gänseleber und Morchel

Maibock aus dem Sousvite mit weißer Zwiebel, glasiertem Spargel und
gefülltem Champignon

Auswahl von Rohmilchkäse von Schaf, Kuh und Ziege

Das Beste von der Nougat mit Himbeere und
Himbeersorbet

Euro 115,--
Weinbegleitung Euro 75, --

Mayer's Aromen Menü

Variation von der Gänseleber im Teerauch mit Birnen-Kaviar
und Brioche (Gänseleber Aroma)

Tranche vom Heilbutt im Selleriesud, Selleriegemüse
und Muschel-Ravioli (Sellerie Aroma)

Gebratenes Kabeljaufilet auf Lasagne von Tomaten und Bauchspeck
mit Tomatenvinaigrette und dicken Bohnen (Schweinebauch Aroma)

Rotweingranite mit Portwein-Ingwerschaum (Ingwer Aroma)

Variation vom Tauern Kalb mit weißem Spargel, gefüllte Morchel
und Kartoffelschaum (Waldpilz Aroma)

Schaum und Knödel von Topfen mit süßem Kräutersalat
und Rucola-Eis (Estragon Aroma)

Euro 112, --
Weinbegleitung Euro 75, --

Gedeck pro Person 4,-- Euro

Mayer's

Restaurant

Mayer's Klassisch

Mosaik vom gebeizten Wildlachs und geräuchertem Waller mit
Lauwarmem Hummer

Filet und Backerl vom Pinzgauer Lamm
mit Shii Take Gelée, gefüllter Zucchini, Tomatenpolenta und Auberginentatar
In zwei Gängen serviert

Variation von der Ananas mit Kokosnuss

Euro 79, --
Weinbegleitung Euro 45, --

Mayer's Vegetarisch

Duo von der Wassermelone und Strauchtomate mit weißem Tomatenschaum
und Balsamico-Eis

Klare Ravioli und Suppe vom weißen Spargel mit Grapefruit und Spargelsud

Pflanzerl von Heidenbrein mit Roten Rüben, Frühlingslauch
und Krensauce

Duo von Erdbeere und Rhabarber mit Sauerrahm-Orangensorbet

Euro 89, --
Weinbegleitung Euro 69, --

Empfehlung für 2 Personen

Österreichisches Rinderfilet mit frischen Kräutern, gefüllter Zucchini, Auberginenmousse,
Pestotomate und Rosmarinkartoffeln p.P. Euro 55,-

Seeteufel in Lardo mit Erdäpfelravioli und Eier-Kerbel-Vinaigrette p.P. Euro 54,-