

Mayer's

Restaurant

Mayer's Empfehlung

Das Beste von der Gänseleber mit Mangokaviar

Seezungenfilet und Kaisergranat auf getrüffeltem Petersilien-Kohlrabigemüse

Zweierlei von der Wachtel mit Eierschwammerl und Selleriemousse

Auswahl von französischen Rohmilchkäsen

Duo von Nougat und Passionsfrucht

Euro 98,--

Weinbegleitung Euro 59,--

Mayer's Cross-Over

Gazpacho Gelee mit Krustentieren und Aromaten

Gebratene Jakobsmuschel auf zweierlei Zwiebelmarmelade

Zanderfilet auf Kalbsschwanz-Tapioka mit Frühlingslauch

Ochsenfilet mit Tintenfisch, Rote-Bete-Gemüse und Tintenfischzuckerl

Grünes Apfelgelee mit Basilikumschaum und
Sauerrahmeis

Euro 98,--

Weinbegleitung Euro 59,--

Mayer's

Restaurant

Mayer's Klassisch

Mosaik von geräuchertem Lachs und Forelle mit Rahmgurken

Filet und Osso buco vom Tauernlamm mit Bohnenpüree und Auberginen-Steinpilztatar
in zwei Gängen serviert

Prielauer Grießsoufflé mit Rhabarber-Himbeergrütze und Himbeersorbet

Euro 68,--
Weinbegleitung Euro 35,--

Mayer's Vegetarisch

Spargelterrinen mit pochiertem Wachtelei und Blattsalaten

Cannelloni und Essenz vom Perigord Trüffel

Orzo Risotto mit getrockneten Tomaten und Artischocken

Variation von der Kokosnuss mit Ananaseis

Euro 85,--
Weinbegleitung Euro 49,--

Empfehlungen für 2 Personen

Gebratener Seeteufel in Lardo mit Tomatengemüse und Rosmarinkartoffeln p.P. Euro 39,--

Geschmortes Zicklein mit Zitrone, Kräutern und Perlzwiebel-Lauchgemüse p.P. Euro 37,--

Gebratener Kalbsrücken mit grünem Spargel, Morchelragout und Kartoffelravioli p.P. Euro 42,--