

# MAYER'S RESTAURANT

## EMPFEHLUNG FISCH & FLEISCH

### SEESAIBLING

in drei Varianten serviert

geräuchert | gebeizt | mariniert | Rote Bete | Saiblings Kaviar | Wachtelei

### GÄNSELEBER

Lollipop | Mousse | Tofffee | Pfirsich | Mohnstrudel

### STEINBUTTFILET

Oliven | Tomate | Tintenfisch | Artischocke | Ricotta | Mascarpone

### ZANDREFILET

Jakobsmuschel | Erdäpfelpüree | Imperial Kaviar | Erdäpfelgitter

### ALPENGARNELE

Fenchel | Buchweizen | Schalotten | Passepierre | Safran Sud

### PERLHUHNBRUST

Petersilienpüree | Mango | Kopfsalat | gebratene Gänseleber | Cashewkerne

### PINZGAUER BIO-KALB

in vier Varianten serviert

pochiertes Filet | Kalbsleber | geschmorte Schulter | Beuschel  
Mangold | Apfel | gefüllter Wirsing | Aromaten

### IBERICO SCHWEIN

in drei Varianten serviert

24 Stunden Schweinebauch | Backerl | Kotelette | Berglinsen | Krenpüree

### TOPFEN SOUFFLÉ

Vanille Macaron | Quitten Ragout | Quitten Sorbet

### BLUTORANGE

Creme | Mousse | Blutorangen- Kürbis Eis | Kürbiskerne

4 Gänge. 133

6 Gänge. 163

8 Gänge. 193

Gedeck 7

Weinbegleitung. 64

Weinbegleitung. 84

Weinbegleitung. 104

Alle Preise in Euro inklusive Steuern

Informationen über Zutaten in -unseren Speisen,  
die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen  
können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren  
Servicemitarbeiter\*innen.

# MAYER'S RESTAURANT

## EMPFEHLUNG VEGETARISCH

### FENCHELSALAT VEGAN

Salatgurke | Granatäpfel | Couscous | Curry Eis | Blutorange

### MUSKARKÜRBIS VEGAN

Risotto | Suppe | Zitronengras | Kokosnuss | Kräutersalat

### STEINPILZ-TRÜFFEL VEGAN

Auberginentatar | Wirsing | Essenz | Blutorange

### GEBACKENES PRIELAUER EI

Portweinsauce | Petersilienpüree | Petersilienwurzelschaum | Trüffel

### KRENRAVIOLI

Kohlrabi | Rote Bete | Krenschaum | Trüffel

### VARIATION VON ROHMILCHKÄSE

Mein Affineur Tölzer Kasladen

### VALRHONA SCHOKOLADE

Küchlein | Espuma 70 % | Preiselbeer Sorbet | Preiselbeer Kompott

## NEUERSCHEINUNG

„Der Duft von Gemüse

Vegetarische Gerichte für Genießer“

DAS vegetarische Kochbuch für Gourmets von Andreas Mayer

Bestellen Sie Ihr signiertes Exemplar, wenn gewünscht

Auch mit persönlicher Widmung hier im Restaurant.

5 Gänge. 135

7 Gänge. 165

Gedeck 7

Weinbegleitung. 74

Weinbegleitung. 94

Alle Preise in Euro inklusive Steuern

Informationen über Zutaten in -unseren Speisen,  
die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen  
können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren  
Servicemitarbeiter\*innen.