

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 ^{AG}, mit unserm **Mauthner Hausbrot** (Dinkel + Roggen)
frischer Knoblauch € 5,50 auch vegan mit Olivenöl

Mauthner Kalbsrahmbeuschel ^{A,G,L} mit Serviettenknödel ^{A,C,G} € 16,60

Vorspeise mit Gebäck € 9,50

Beilagenänderung 1€

Suppen

Rinderkraftsuppe mit Frittaten _{A,C,G}, **Backerbsen** _{A,C,G}, **Nudeln** _{A,C,G}

oder mit geröstete Kürbiskernen € 5,80

Salate

Salat oder Blattsalatteller _M € 5,90

Großer gemischter Salat _M € 10,50

mit **Schafskäsewürfel** _{G,L} € 16,50

Fitnessalat mit Pute vom Grill _M € 19,90

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€

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

Hauptgerichte

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

Rösti mit Zucchini, Tomaten, Schafkäse _G, Oliven, Himbeer Dressing € 12,90

Tiroler Leber (Tomaten, Zwiebel, Speck) _{G,L}, Butterreis € 17,90

Zander _D vom Grill mit Kapern- Zitronenbutter, Petersilkartoffel _G, € 24,90

Wiener Schnitzel _{A,C,G} vom Schwein, in der Pfanne gebacken,
Petersilienkartoffel, Preiselbeeren € 18,90

Zwiebelrostbraten _{A,M,L} (heimisches Rind), dazu Bratkartoffel € 27,90

Grillteller (3 verschiedene Fleischstücke, Würstel, Speck,
Kräuterbutter _{G,M}, Soße) Kartoffelrösti € 24,50

Rumpsteak _G vom Grill, Tomaten-ZucchiniSpaghetti € 35,90

Beilagenänderung 1€

Unsere hausgemachten Dessert

Kaiserschmarrn A,C,G mit Apfelmus € 12,90
Dessertportion € 10,00

Mohntorte A,C,G,H mit heißer Schokoladesoße und Obers € 5,70

Apfelstrudel A,C,G,H € 5,20

Sachertorte A,C,G € 5,70

Eis

Mangosorbet mit Honig oder vegan mit Ahornsirup € 8,00

Gemischtes Eis C,G € 4,20

Coupe Dänemark C,G € 7,60

Stacciatellabecher C,G € 8,00

Zum Abschluss ein gepflegtes Schnapserl:

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

Beilagenänderung 1€
Mahlzeit!