

## 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 <sup>A</sup> € 14,90  
Vorspeise € 9,90

**Knoblauchbrot** <sup>A,G</sup>, unser **Hausbrot** mit frischem Knoblauch – Dinkel u.  
Roggen € 5,50 auch vegan mit Olivenöl

**Mauthner Kalbsrahmbeuschel** <sup>A,G,L</sup> mit Serviettenknödel <sup>A,C,G</sup> € 16,60  
Vorspeise mit Gebäck € 9,50

**Preßknödel** <sup>A,C,G</sup> in der Rindsuppe mit Zwiebelschmalz <sup>G</sup> € 14,90  
Vorspeise € 9,50

**Rindersaftgulasch** mit Spätzle <sup>C,A</sup> € 19,90  
kleine Port. € 12,90

## Suppen

**Brennesselrahmsuppe** (wird à la minute zubereitet) L,G € **6,80**

**Tomatenpüreesuppe (vegan)** € **6,80**

**Rinderkraftsuppe mit Frittaten** A,C,G,I, **Backerbsen** A,C,G,I, **Nudeln** A,C,G,  
oder mit geröstete Kürbiskernen € **6,00**

## Salate

**Salat oder Blattsalatteller** , I,M € 6,00

**Großer gemischter Salat** , I,M € 12,00

mit **Schafskäsewürfel** G,L,M € 17,50

**Fitnessalat** mit Pute vom Grill L,M € 21,00

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 € 1,00**

Immer wenn die Fahne am Fahnenmast hängt gibt's  
**„Frische Mauthnerwürstel“**  
mit Senf <sub>M</sub> (Hausmischung), Gebäck <sub>A</sub> und Kren <sub>O</sub> € 8,20

## Hauptgerichte

**Spaghetti mit Tomatenrahmsoße** <sub>C,G,L</sub> € 8,90

**Bratwürstel mit Sauerkraut und Kartoffel** <sub>G,M</sub> € 13,80

**Gefüllter Paprika** mit Gemüsecouscous <sub>A,L</sub>, auf Tomatensoße, auch  
vegan möglich € 13,90

**Damnidei** <sub>A,C</sub> mit Sauerkraut € 13,90

**Käsespätzle** (mit Dinkelmehl), Röstzwiebel <sub>A,C,G</sub> € 14,50

**Tiroler Leber** (Tomaten, Zwiebel, Speck) <sub>G,L,M</sub> Butterreis € 18,90

**Zander** <sub>D</sub> vom Grill mit Kapern- Zitronenbutter, Petersilkartoffel <sub>G</sub> € 26,50

**Wiener Schnitzel** <sub>A,C,G</sub> vom Schwein, in der Pfanne gebacken,  
Petersilienkartoffel, Preiselbeeren € 19,90

**Zwiebelrostbraten** <sub>A,M,L</sub> (heimisches Rind), dazu Bratkartoffel € 28,90

**Grillteller** (3 verschiedene Fleischstücke, Würstel, Speck,  
Kräuterbutter <sub>G,M</sub>.) Kartoffelrösti, frischem Gemüse € 27,50

**Rumpsteak** <sub>G</sub> mit frischem Gemüse, Bratkartoffel € 35,90

Beilagenänderung € 1,00

## Unsere hausgemachten Dessert

**Kaiserschmarrn** A,C,G mit Apfelmus € 13,90  
Dessertportion € 10,00

**Mohntorte** A,C,G,H mit heißer Schokoladesoße und Obers € 6,50

**Apfelstrudel** A,C,G,H € 6,00

**Sachertorte** A,C,G € 6,00

**Topfenstrudel** mit Vanillesauce A,C,G € 7,50

## Eis

**Heiße Liebe** C,G € 8,00

**Gemischtes Eis** C,G € 4,50

**Coupe Dänemark** C,G € 7,60

**Stacciatellabecher** C,G € 8,00

## Zum Abschluss ein gepflegtes Schnapslerl:

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

## Mahlzeit!