**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 geit.

**Tiroler Heilwasser Sauerbrunn** 0,35 lt. € 4,00 **Kombucha** € 5,00

**St. Johanner Trinkwasser** gefiltert 0,4 lt. € 0,50

**Vorspeisen, weitere auch bei den Hauptgerichten**

**Knoblauchbrot** A G, unser **Hausbrot** mit frischem Knoblauch – Dinkel u.

Roggen **€ 5,50** auch vegan mit Olivenöl

**Immunfit** (Sauerkraut mit Kren und Honig oder vegan mit Ahornsirup), Hausbrotcrossinis A € 7,20

**Suppen**

**Tomatensuppe** L mit Hausbrotcrossini und Olivenöl(vegan) **€ 5,80**

**Kürbis-Mangosuppe** mit Kürbiskernöl und Kürbiskernen **€ 5,80**

**Rinderkraftsuppe mit Frittaten** A,C,G**, Backerbsen** A,C,G, **Nudeln** A,C,G

oder mit **geröstete Kürbiskernen € 5,50**

**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).

Immer wenn die Fahne am Fahnenmast hängt gibt´s „Frische Mauthnerwürstel“ mit Senf (Hausmischung) und Kren € 7,50.

Wir kochen mit Ursalz (ohne Rieselhilfe und Jodzusatz)

**Hauptgerichte**

**Gefüllter Paprika** mit Gemüsecouscous A,G,L, auf Tomatensoße, auch

vegan möglich € 13,50

**Damnidei** mit Sauerkraut, vegetarisch € 12,50

**Rösti** mit Zucchini, Tomaten, Schafkäse, Balsamico Dressing, vegetarisch

oder vegan mit Kräutersaitlingen statt Schafkäse € 12,90

**Kräuterseitlinge** in Rahmsauce mit Serviettenknödel € 18,50

**Mauthner Kalbsrahmbeuschel** A,G,L mit Serviettenknödel A,C,G € 13,70

Vorspeise mit Gebäck € 9,50

**Tiroler Leber** (Tomaten, Zwiebel, Speck) G,L, Butterreis € 16,90

**Zander** D vom Grill mit Dukhagewürz, Zitronenbutter, Rahmrisotto G, € 24,90

**Wiener Schnitzel** A,C,G vom Schwein, in der Pfanne gebacken,

Petersilienkartoffel, Preiselbeeren € 18,50

**Schweinebraten** mit Serviettenknödel und Sauerkraut € 18,50

**Schweinefilet** mit Camembert und Salbei überbacken, Rösti € 24,00

**Zwiebelrostbraten** A,M,L (heimisches Rind), dazu Bratkartoffel € 26,90

**Tiroler Rahmrinderbraten**, Serviettenknödel und Blaukraut € 20,90

**Grillteller** (3 verschiedene Fleischstücke, Würstel, Speck,

Kräuterbutter G,M, Soße) Kartoffelrösti € 23,50

**Putensteak Rumpsteak**

mit Bratkartoffel und Pfeffersauce G,L

€ 25,90 € 35,90

**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 € 4,00**

**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

**Mahlzeit!**