

## **Grüß Gott und herzlich willkommen im Gasthof Mauth.**

„Mahlzeit – Schönste Zeit“, wenn´s was zum Essen geht.

Tiroler Heilwasser Sauerbrunn 0,35 lt. € 3,00      Kombucha € 4,00  
St.Johanner Trinkwasser gefiltert 0,4 lt. € 0,40

Weizen-Gerstengras mit Mandarine € 4,00

Weißer Glühwein o Glühmost o 0,25 lt. € 3,70, Punsch alk.f. € 2,80

### **Vorspeisen**

Knoblauchbrot <sub>AG</sub>, Hausbrot – Dinkel u. Roggen € 3,30 auch vegan mit Olivenöl

Rote Bete Carpaccio mit Ananas, Zitrone, Olivenöl, Chefsalat, Crossini <sub>A</sub> € 5,70

Immunfit (Sauerkraut roh mit frischem Kren und Honig oder vegan mit  
Ahornsirup), Hausbrotcrossinis <sub>A</sub> € 4,70

Bratencarpaccio auf Krensenf <sub>M</sub>, Kürbiskernpesto, Kapern, Crossinis <sub>A</sub>  
als Vorspeise € 7,90

### **Suppen**

Kürbis-Süßkartoffelsuppe mit Ingwer <sub>L,G</sub> € 4,70

Rinderkraftsuppe mit Frittaten <sub>A,C,G</sub>, Nudeln <sub>A,C</sub>, Backerbsen <sub>A,C,G</sub> € 4,50

## Salate

Salat oder Blattsalatteller <sub>G,M</sub> € 4,90

Großer gemischter Salat <sub>G,M</sub> € 8,90

mit Schafskäsewürfel <sub>G,L</sub> € 12,90

Fitnessalat mit Putensteak-Streifen <sub>G,M</sub> € 15,90

Bauernsalat <sub>G,M</sub> (Röstkartoffel mit Speck) € 11,90

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.

Wir kochen mit Ursalz (ohne Rieselhilfe und Jodzusatz)

## Hauptgerichte

Frisches Gemüse <sub>L,G,C</sub>, Salzkartoffel und Spiegelei € 10,90

Gefüllter Paprika mit Gemüse Couscous <sub>A,G,L</sub>, auf Gemüsebolognese € 10,90

Gefüllter Kürbisbraten <sub>G</sub>, (Topfen, Käse, Spinat, Reis, Datteln) € 10,90

Käsespätzle (Dinkel) <sub>A,C,G,L</sub> im Pfandl serviert € 10,90

Rösti mit jungem Spinat, Tomaten, Oliven und Schafkäse <sub>G</sub>,  
Vegan mit Pilzen statt Schafkäse € 10,90

Gröstel nach Art des Hauses, Fleisch oder Gemüse <sub>L</sub> (vegan), Spiegelei <sub>C</sub>,  
Krautsalat € 12,90

Mauthner Kalbsrahmbeuschel <sub>A,G,L</sub> mit Serviettenknödel <sub>A,C,G</sub> € 11,70  
Vorspeise € 7,90

Rindersaftgulasch mit Spätzle (Dinkel) <sub>A,C,G,L</sub> € 15,90

Schweinsbraten <sub>M</sub>, Serviettenknödel <sub>A,C,G,L</sub> Sauerkraut € 13,90

Tiroler Leber (Tomaten, Zwiebel, Speck) <sub>G,L</sub>, Butterreis € 14,90

Fischteller vom Grill mit Kernölrizotto <sub>G,L</sub>, Balsamico Tomaten € 19,90

Wiener Schnitzel <sub>A,C,G</sub> vom Schwein, in der Pfanne gebacken,  
Petersilienkartoffel, Preiselbeeren € 13,90

Zwiebelrostbraten <sub>A,M,L</sub> (heimisches Rind), dazu Bratkartoffel € 19,90

Hirschragout <sub>G,L</sub> mit Serviettenknödel <sub>A,C,G</sub> und Blaukraut € 19,90

Putensteak	Schweinerückensteak	Rumpsteak
	mit Schwammerlsauce <small>G,L</small> , Bratkartoffel	
€ 19,50	€ 18,90	€ 31,90
	mit Pfeffersauce <small>G,L</small> , Spätzle <small>A,C,G</small>	
€ 17,90	€ 16,90	€ 29,90
	auf dem Holzteller mit Kräuterbutter und Salatgarnitur <small>G,M</small>	
€ 17,90	€ 16,90	€ 29,00

## Unsere hausgemachten Dessert

Kaiserschmarrn (auch vegan als Miasl möglich) A,C,G mit Apfelmus € 10,90  
Dessertportion € 8,90

Mohntorte A,C,G,H mit heißer Schokoladesoße und Obers € 3,90

Apfelstrudel A,C,G,H oder Sachertorte A,C,G € 3,50

## Eis

Himbeersorbet mit Honig oder vegan mit Ahornsirup € 6,90

Eispalatschinke A,C,G,H mit Vanilleeis, Schoko, Mandeln und Obers € 4,70

Gemischtes Eis C,G € 3,30

Coupe Dänemark C,G € 6,20      Stacciatellabecher C,G € 6,50

Joghurteis C,G, dazu hausgemachtes Moosbeergelee C,G € 6,90

## Zum Abschluss ein gepflegtes Schnapsertl:

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