

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**

Warme Getränke

Weißer Glühwein zuckerreduziert 0,25 lt. € 4,00

Glühmost 0,25 lt. € 4,00

Vorspeisen oder als Hauptgerichten

Mauthner Speckplatte (Karreespeck hausgemacht) mit Hausbrot ^A € 14,90
Vorspeise € 9,90

Knoblauchbrot ^{A,G}, 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

Preßknödel ^{A,C,G} in der Rindsuppe mit Zwiebelschmalz ^G € 14,90

Vorspeise € 9,50

Beilagenänderung € 1,00

Suppen

Kürbis-Mangocremesuppe mit Kürbiskernen und Kernöl auch vegan
möglich € 6,80

Tomatencremesuppe mit Sahnehaube, auch vegan möglich € 6,80

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

oder mit geröstete Kürbiskernen € 6,00

Salate

Neu als Garnitur für Ihren Salat, Keimpflanzen, vollgepackt mit Mineralien
und Vitaminen, Aufpreis € 1,50

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

Großer gemischter Salat ,M € 12,00

mit **Schafskäsewürfel** G,L € 17,50

Fitnessalat mit Pute vom Grill M € 21,00

Beilagenänderung € 1,00

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)

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

Hauptgerichte

Hausgemachte Bratwurst, Sauerkraut und Petersilienkartoffel € 13,80

Käsespätzle (Dinkelmehl) und Röstzwiebel € 14,50

Gemüsegröstel mit Spiegelei vegan ohne Ei € 14,50

Gefüllter Paprika mit Gemüse Couscous A,G,L, auf Gemüse-Tomatensoße, auch
vegan möglich € 13,90

Damnidei mit Sauerkraut € 13,90

Tiroler Leber (Tomaten, Zwiebel, Speck) G,L, Butterreis € 18,90

Zander D vom Grill mit Kapern- Zitronenbutter, Petersilienkartoffel G, € 26,50

Wiener Schnitzel A,C,G vom Schwein, in der Pfanne gebacken,
Petersilienkartoffel, Preiselbeeren € 19,90

Zwiebelrostbraten A,M,L (heimisches Rind), dazu Bratkartoffel € 28,90

Grillteller (3 verschiedene Fleischstücke, Würstel, Speck,
Kräuterbutter G,M, Soße) Kartoffelrösti, frisches Gemüse € 27,50

Putensteak
27,00

mit frischem Gemüse, Bratkartoffel

Rumpsteak
€ 35,90

Beilagenänderung € 1,00

Unsere hausgemachten Dessert

Kaiserschmarrn mit Dinkelmehl A,C,G, 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

Eis

Pumpkin spice (Kürbis-Gewürzmischung)
mit 2 Kugeln Vanilleeis und Obers € 5,90

Gemischtes Eis C,G € 4,50

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 € 1,00

Mahlzeit!