

DINNER 2025

Herzlich Willkommen im Mathis!

*Wir freuen uns sehr, Ihr Gastgeber sein zu dürfen
und wünschen angenehme und genussvolle Stunden bei uns!
Hannes Mathis & Team*

Häppchen

ZUM START

Gedeck

Aufstrich des Tages, Butter, und hausgemachtes Brot 4

Foie Gras Mini Burger

hausgemachtes Brioche-Burgerbrötchen, Gänseleber 12

Suppen und Vorspeisen

ZUM EINSTIEG

Mango Chili Suppe

mit gebackener Garnele 7
10

Ochsen Bouillon

mit Gemüse, Grießnockerl oder Frittaten 5,50

Fenchel-Orangen Suppe

mit gerösteten Kichererbsen 6

Beef Tartare

Dijonsenf, grüne Pfeffersauce, Butter, Toast
120g 20 200g 28

Gebackene Mathis Shrimps

3 Stück - in Tempurateig mit Chili Dip und Gurke 20

Trüffelpasta

Linguini mit Babyspinat und frischem Trüffel
aus dem Piemont 22

Gerösteter Brussel Sprouts Salat

Limetten-Erdnussdressing, Röstzwiebel, Koriander 9

Gebackene Blunznradl'n

mit Belugalinsen und Zwiebeljus 13

Beilagen

ZUR BEGLEITUNG

Trüffelpommes mit Parmesan und Trüffelmayo 9

Wok-Gemüse 6

Jasmin-Duftreis 4

Butter-Gemüse 6

Kartoffel-Gratin 7

Beilagensalat 4

Gerichte

ZUM HAUPTGANG

Rinderfilet Sukiyaki Style

Rinderfilet Tranchen 150g in würzigem Dashi,
mit Zwiebel, Pilzen, Soja Ei, Jasmin-Reis
und schwarzem Trüffel 34

Gegrillte Maishendelbrust

mit Wok-Gemüse und Jasmin-Reis 23

Wienerschnitzerl vom Mühlviertler

Milchkalb im Butterschmalz gebacken

mit Petersil-Kartoffeln oder Reis und Preiselbeeren 27

Gourmet Käsekraier

Schweizer Gruyèrekäse und gesmokter Paprika:
Eigenkreation Anton Riepl jun. & Hannes Mathis
mit Kartoffel-Vogelssalat, Gurken-Rahmsalat und
Tomaten- Senf-Relish 16

Gegrillte Kräuterseitlinge

auf Jungzwiebel-Risotto mit Schnittlauchöl 19

Cremiges Kürbis Risotto vom Hokaido

mit karamellisierten Feigen 22

Gedünstete Aisttaler Lachsforelle

auf Süßkartoffelcreme mit Baby-Spinat 25

Teriyaki Lachssteak solo 18

Filet vom Luxusrind 200g | 300g 33 | 43

Rib Eye vom Luxusrind 300g 35

Wir servieren unsere Premium Steaks mit

Whiskey-Jus, Speck-Pfeffer-Sauce und Butter Café de Paris

PREMIUM CUTS vom Luxusrind

wie Chateaubriand oder T-Bone Steak

für ein bis zwei Personen je nach Verfügbarkeit

Dessert und Käse

ZUM ABSCHLUSS

Gebackene Birne im Bierteig	
mit Nüssen, Zimt und Sauerrahm-Eis	11
Palatschinke	
mit Tonkabohnen-Topfenfülle und Karamellsauce	9
NY Cheesecake	
mit Beeren-Vanillesauce	8
Lauwarmer Französischer Schokokuchen	
mit Karamellsauce und Peruanischer Kakaobohne	9
Variation vom Österreichischen und Französischen Käse	
5 Stück	12

Wir sind für euch da

Mittwoch

11:00 - 14:30 Uhr und 17:00 - 23:00 Uhr

Donnerstag

11:00 - 23:00 Uhr

Freitag und Samstag

11:00 - 24:00 Uhr

Sonntag

Brunch 8:30 - 11:15 Uhr

NEU SUNDAY ROAST ab 12:00 - 15:00Uhr

Küchenzeiten:

Mittwoch

11:00 - 14:00 Uhr und 18:00 - 21:30 Uhr

Donnerstag

11:30 - 14:00 Uhr und 18:00 - 21:30 Uhr

Freitag und Samstag

11:30 - 16:00 und 18:00 - 21:30 Uhr

Sunday Roast

12:00 - 14:30 Uhr