

## DINNER

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

## ZUM START

## Gedeck

Aufstrich des Tages, Butter, und hausgemachtes Brot 4

## Foie Gras Mini Burger

hausgemachtes Brioche-Burgerbrötchen, Gänseleber 12

## Le Terroir Grand Cru Very Extra Brut

Adrien Renoir | Champagne | NV | 0,1l 13

## Cremant de Loire

Château Langlois | Loire | NV | 0,1l 7,10

## Flein Fizz Prickelnder Traubensaft

Gross &amp; Gross | Steiermark | 2023 | 0,1l 5,30

Reininghaus Pils 0,2l 4,10 0,3l 4,60

Bierschmiede Meisterstück Pils 0,33l 5,00

Kaltenhauser Pale Ale 0,33l 5,00

## Select Time Americano

Select Aperitivo | Roter Vermouth | Orangensaft 7,40

## ZUM EINSTIEG

Mango Chili Suppe 7

mit gebackener Garnele 10

## Tom Kha Pla

Thai Kokosnuss-Suppe von der Aisttaler Lachsforelle  
mit Pilzen und Koriander 9

## Gebackene Mathis Shrimps

3 Stück - in Tempurateig mit Chili Dip und Gurke 20

## Lachscarpaccio

mit Trüffelcreme, Gurke und eingelegten Senfkörnern 19

## Trüffelpasta

Linguini mit Babyspinat und frischem Trüffel  
aus dem Piemont 22

## Roastbeef

mit asiatischen Kren, hausgetrockneten Tomaten  
und grünem Pfeffer 22

## ZUM HAUPTGANG

## Gegrillte Maishendelbrust

mit Wok-Gemüse und Jasmin-Reis 23

## Asia Beef

Würzige Rinderfilet Tranchen 150g mit Sesam-Brokkoli,  
Jasmin-Reis und Jungzwiebel 33

## Asian Short Rib

mit Pommes „Mille-feuille“, Edamame und BBQ Jus 30

## 12 Stunden-Smokey Brisket

auf Süßkartoffelcreme mit Trüffel-Coleslaw 34

## Kürbis Risotto

mit gegrillten Feigen 22

Teriyaki Lachssteak solo 18

Wir servieren unsere Premium Steaks mit

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

Filet vom Luxusrind 200g | 300g 33 | 43

Rib Eye vom Luxusrind 300g 35

## PREMIUM CUTS

für ein bis zwei Personen je nach Verfügbarkeit

## ALL TIME CLASSICS

## Ochsen Bouillon

mit Gemüse, Grießnockerl oder Frittaten 5,50

## Beef Tartare

Dijonsenf, grüne Pfeffersauce, Butter, Toast  
120g 20 200g 28Wienerschnitzlerl vom Mühlviertler Milchkalb  
im Butterschmalz gebacken

mit Petersil-Kartoffeln oder Reis und Preiselbeeren 27

## Gourmet Käsekrauter

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

## ZUR BEGLEITUNG

Trüffelpommes mit Parmesan und Trüffelmayo 9

Wok-Gemüse 6

Jasmin-Duftreis 4

Butter-Gemüse 6

Sweet-Corn- Jalapeño-Gratin 7

Beilagensalat 4

## ZUM ABSCHLUSS

Hot Ananas mit Vanille-Sabayon und frischen Beeren	7
Zartbitter-Schokotörtchen mit Nougatcreme	8
Palatschinken mit Tonkabohnen-Topfenfülle und Karamellsauce	9
NY Cheesecake mit Beeren-Vanillesauce	8
Lauwarmer Französischer Schokokuchen mit Karamellsauce und Peruanischer Kakaobohne	9

Reposado Clase Azul	2 cl	16,00
Peter Affenzeller RuMonkey	2 cl	4,60
Don Papa Rum 10 Añon	2 cl	5,60
Ron Vacilón Añejo 18 Años	2 cl	8,00
Rémy Martin VSOP	2 cl	7,00

AFTER DINNER  
DRINKS

Averna Sour Averna   Zitronensaft   Läuterzucker	8,80
Espresso Martini Espresso   Vodka   Kaffeelikör   Galliano Vanille	10,80
Espresso	2,80
Affogato	4,90

## KÄSESPEZIALITÄTEN

Variation vom Österreichischen  
und Französischen Käse

5 Stk. 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*

Vorbehaltlich Satz- und Druckfehler. Preise in € und inkl. Steuern.  
Auskunft zu Allergenen erhalten sie bei unseren Mitarbeiter:innen.