

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 10

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 & 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 6

mit gebackener Garnele 9

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 18

Lachscarpaccio

mit Trüffelcreme, Gurke und eingelegten Senfkörnern 17

Trüffelpasta

Linguini mit Babyspinat und frischem Trüffel
aus dem Piemont 20

Roastbeef

mit asiatischen Kren, hausgetrockneten Tomaten
und grünem Pfeffer 22

ZUM HAUPTGANG

Gegrillte Maishendelbrust

mit Wok-Gemüse und Jasmin-Reis 22

Asia Beef

Würzige Rinderfilet Tranchen 150g mit Sesam-Brokkoli,
Jasmin-Reis und Jungzwiebel 32

Asian Short Rib

mit Pommes „Mille-feuille“, Edamame und BBQ Jus 29

12 Stunden-Smokey Brisket

auf Süßkartoffelcreme mit Trüffel-Coleslaw 32

Rote Rüben Gnocchi

mit Rucola und Haselnuss-Salbeibutter 21

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 19 200g 27Wienerschnitzerl vom Mühlviertler Milchkalb
im Butterschmalz gebacken

mit Petersil-Kartoffeln oder Reis und Preiselbeeren 27

Gourmet Käsekrainer

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 5

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 SOMMER:

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.