



UNSERE PHILOSOPHIE:

Regional verwurzelt.

Mit urbanem Flair.

*Unkompliziert und
einfach soll es sein.*

Und doch raffiniert!

Denn nichts kommt

uns so nah

wie Essen und

Trinken!

DINNER



FESTE FEIERN.

Unser Lokal bietet Raum und Ambiente für die großen und kleinen besonderen Momente im Leben.

Ob Geburtstagsfeier, Familienfeste wie Hochzeit, Taufe, Firmung und Konfirmation, Weihnachtsfeier mit Freunden oder Firmenweihnachtsfeier: Gestaltet euer Fest gemeinsam mit uns, bei uns im Mathis.

Je nach Größe eurer Veranstaltung könnt ihr Bereiche oder das gesamte Lokal exklusiv reservieren.

Kapazitäten:

*Bis zu 80 Personen im Restaurantbereich
Bis zu 40 Personen im Barbereich.*

Wir freuen uns auf Eure Reservierung telefonisch unter 07235 / 21809.

Öffnungszeiten:

**Di und Mi 11:00 - 14:00 Uhr
17:00 - 00:00 Uhr**

Do-Sa 11:00 - 24:00 Uhr

Sonntagsbrunch 8:30 - 14:30 Uhr

ITALIAN MENÜ

FÜR GENIESSER

Jedes Gericht vom Menü auch einzeln bestellbar.

ANTIPASTI

Olive, Pomodori Secchi, Cippolina, Salame di finocchio
Prosciutto crudo, Frittata, Caponata

16

PRIMI

Pasta alla Norma

hausgemachte Pasta, Melanzane, Ricotta salata

12

SECONDI

Thunfischsteak alla Palermitana

mit Brot und Olivenöl

21

CARNE

Bistecca con cipolla

karamellisierter roter Zwiebel

34

DOLCE

Crispelle di riso

con Limoncello

8

4-Gang Menü ohne Weinbegleitung 56 | Weinbegleitung 25

5-Gang Menü ohne Weinbegleitung 71 | Weinbegleitung 31

ZUM START

Gedeck

Aufstrich des Tages, Butter
und hausgemachtes Brot

4,00 p.P

Glutenfreies Brot | 2 Scheiben

3,80

Speck-Gedeck

Suppenhot, Aufstrich des Tages, Butter
und hausgemachtes Brot, frisch geschnittener Edelspeck

7 p.P

Pimientos de Padrón

milde Spanische Paprika in Olivenöl mit Meersalzflöcken

7

VORSPEISEN

Suppen

Bouillon vom Rind

mit Tageseinlage

4,80

Mango Chilli Suppe

6

mit gebackener Rotgarnele

9

Kalte Vorspeise

Beef Tartare

Dijonsenf, grüne Pfeffersauce, Butter, Toast

150g 19 | 250g 30

Warme Vorspeisen

Gebackene Risotto Bällchen

gefüllt mit Honigschinken & Bergkäse
mit Melanzani-Tomaten-Dip | 3 Stück

10

Gebackene Mathis Shrimps

4 Stück - in Tempurategie mit Chili Dip und Gurke

19

HAUPTSPESSEN

Veggie Heaven

Süßkartoffel Quinoa Taler 🌿

mit Blattsalat & Dip

14

Spinatknödel vom Sauerteigbrot 🌿

mit Bergkäse gefüllt, Parmesan,
Salat & Nussbutter

13

I Love Risotto

Risotto mit Trüffel aus dem Piemont

mit Wildkräutersalat 🌿 | oder mit 4 Stk
Wildgarnelen

19 | 28

HAUPTSPEISEN

Classics

Faschiertes Kalbsbutterschnitzel

auf Nusspüree, mit jungen Erbsen und Saftl

19

In Butterschmalz gebackenes Wienerschnitzel vom Mühlviertler Milchkalb

mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren

26

Gegrillte Maishendlbrust

mit Asia-Wok-Gemüse & Jasmin-Duftreis

20

Gourmet Käsekrainer

mit Schweizer Gruyèrekäse und
gesmoktem Paprika,

Alt-Wiener-Kartoffelsalat und Mathis Dip

16



Beilagensalat

4

HAUPTSPESIEN

LUXUS Steaks

BY ANTON RIEPL

Wir servieren unsere Premium Rinder Steaks
mit Whiskey-Jus und flambierter Speck-Pfeffer-Sauce

Rib Eye

300g | 34

Duett

12-Stunden confierte Beefcubes
& gegrilltes Filet

38

Filet

200g | 29

300g | 40

Beilagen zur Wahl

Trüffelpüree	7	Wok Gemüse	5
Gebratene Seitlinge	4	Steakpommes	4,50

DESSERT

Französischer Schokokuchen

lauwarm, mit Meersalz-Karamell-Sauce und Kakaobohne | mit Vanilleeis

8 | 10

New York Cheesecake

mit Beeren-Vanille Ragout

8

Tonkabohnenmousse

Im Himbeer-Leder, auf Beeren-Vanillespiegel

9

Sorbet Variation

8

KÄSE

Käsevariation

5 Stück mit Trüffelhonig, Feigensenf und Salzcracker

11

Käsevariation

7 Stück mit Trüffelhonig, Feigensenf und Salzcracker

15