

DINNER 30.05.2025

Herzlich Willkommen im Mathis!

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

A LA CARTE

Gedeck

Aufstrich des Tages, Butter und hausgemachtes
Brot 4

Suppen und Vorspeisen

Mango Chili Suppe 7
mit gebackener Garnele 12

Ochsen Bouillon
mit Gemüse, Grießnockerl oder Frittaten 6

Beef Tartare
Dijonsenf, grüne Pfeffersauce, Butter, Toast
120g | 200g 21 | 30

Gebackene Mathis Shrimps
3 Stück - in Tempurateig mit Chili Dip, Gurke 20

Trüffelpasta
Linguini mit Babyspinat und frischem Trüffel
aus dem Piemont 23 | 35

Hauptspeisen

Gegrillte Maishendelbrust
mit Wok-Gemüse und Jasmin-Reis 25

**Wienerschnitzerl vom
Mühlviertler Milchkalb im
Butterschmalz gebacken**
mit Petersil-Kartoffeln oder Reis und
Preiselbeeren 28

Rip Eye vom Luxusrind 300g 137

Filet vom Luxusrind
200g | 300g 35 | 45

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

Beilagen

Trüffelpommes mit Parmesan und Trüffelmayo 9
Steakpommes 6
Wok-Gemüse 6
Beilagensalat 5

DRY-AGE-PREMIUM-CUTS vom Mühlviertler-Luxusrind

wie Chateaubriand oder T-Bone Steak

Ab zwei Personen gerne auf Vorbestellung

Zum Genießen

MENÜ

Gruß aus der Küche

Vorspeise

Rosa Thunfisch Sashimi
Sesam, eingelegter Ingwer, Wasabi-Crème
fraîche

Hauptgang

Bärlauch Tataki vom Rinderfilet
grüner Spargel, Jasminreis

Dessert

**Lauwarmer Französischer
Schokokuchen**
Salz-Karamellsauce und
mexicanischem-Vanilleeis

oder Käse

**Variation vom Österreichischen
und Französischen Käse**

5 Stück

MENÜ 3-Gang
59

WEINBEGLIETUNG 1/16
18

Zum Genießen

MENÜ vegetarisch

Gruß aus der Küche

Vorspeise

Gebackener Ziegenkäse
Mango Chutney und Salat

Hauptgang

**Gegrillter Grüner Spargel
aus Altenberg**
Kartoffeln, Crème fraîche, Ruccola,
Tomatenstaub

Dessert

Marinierte Erdbeeren
Mit mexicanischem-Vanilleeis

MENÜ 3-Gang
51