

## DINNER HERBST 2024

*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

## Mostschaumsüppchen

mit Grammelknödel 8

## 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

## Rehragout vom Freistädter Reh

mit Sellerie, Karotte, Briocheknödel,  
Rotkraut und Preiselbeeren 21

## Duett vom rosa gebratenen Rehrücken

im Brotmantel auf Kürbiscreme und in Kakao mit  
Tomatennudeln, Wildjus und gegrilltem Wirsingblatt 32Ofenfrische halbe Ente *Bitte um Vorbestellung*Sous Vide gegart, mit Orange und Apfel gefüllt,  
mit Briocheknödel, Rotkraut und Entensaftl 34

## Gegrillte Kräuterseitlinge

auf Jungzwiebel-Risotto mit Schnittlauchöl 19

## Cremiges Kürbis Risotto vom Hokaido

mit karamellisierten Feigen 22

## Asia Beef

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

## Short Rib

Geschmorte Rippe vom Rind mit Pommes „Mille-feuille“,  
Edamame und BBQ-Jus 30

## 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 Käsekrainer

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

mit Nougatmousse und Karamell 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*

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