

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	0,33 l	5,00	
Kaltenhauser Pale Ale	0,33 l	5,00	
Select Time Americano			
Select Aperitivo Roter Vermouth Orangensaft	7,40		

ZUM HAUPTGANG

Gegrillte Maishendelbrust			
mit Wok-Gemüse und Jasmin-Reis	22		
Asia Beef			
Würzige Rinderfilet Tranchen mit Sesam-Brokkoli, Jasmin-Reis und Jungzwiebel	32		
Rote Rüben Gnocchi			
mit Rucola und Haselnuss-Salbeibutter	21		
Eierschwammerl Mac&Cheese			
mit Cheddar, Orangenfilets und Schnittlauch	19		
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

ZUM EINSTIEG

Mango Chili Suppe	6
mit gebackener Garnele	9
Tom Kha Pla	
Thai Kokosnuss-Suppe von der 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
Frühlingsrolle von der Rotauge	
gefüllt mit Frühkraut-Karotte-Koriander, mit Dip	16
Roastbeef	
mit asiatischen Kren, hausgetrockneten Tomaten und grünem Pfeffer	22

ALL TIME CLASSICS

Ochsen Bouillon	
mit Gemüse, Grießnockerl oder Frittaten	5,50
Beef Tartare	
Dijonsenf, grüne Pfeffersauce, Butter, Toast	120g 19 200g 27
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	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

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, Donnerstag
11:00 - 14:00 Uhr und 17:30 - 21:00 Uhr
Freitag und Samstag
11:00 - 16:00 und 17:30 - 21:00 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.