

## 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

<b>Gedeck</b>				
Aufstrich des Tages, Butter, und hausgemachtes Brot				4
<b>Foie Gras Mini Burger</b>				
hausgemachtes Brioche-Burgerbrötchen, Gänseleber				8
<b>Le Terroir Grand Cru Very Extra Brut</b>				
Adrien Renoir   Champagne   NV   0,1l				13
<b>Cremant de Loire</b>				
Château Langlois   Loire   NV   0,1l				7,10
<b>Flein Fizz Prickelnder Traubensaft</b>				
Gross & Gross   Steiermark   2023   0,1l				5,30
<b>Reininghaus Pils</b>	0,2 l	4,10	0,3 l	4,60
<b>Bierschmiede Meisterstück Pils</b>	0,33 l			5,00
<b>Kaltenhauser Pale Ale</b>	0,33 l			5,00
<b>Select Time Americano</b>				
Select Aperitivo   Roter Vermouth   Orangensaft				7,40

## ZUM HAUPTGANG

<b>Gegrillte Maishendelbrust</b>				
auf Süßkartoffelcreme mit Schalotten und wildem Brokkoli				22
<b>Gegrilltes Saiblingsfilet</b>				
aus dem Aisttal, auf grünem Spargel, mit Frühlingkräuterpüree und Curry-Schaum				21
<b>Rosa gegrillte Lamb Chops</b>				
mit Paprika-Zwiebel Gemüse und knuspige Fondant Kartoffel				39
<b>Kartoffelroulade</b>				
mit Bärlauch -Walnusspesto, Lauchgemüse und Granatapfel				18
<b>Teriyaki Lachssteak solo</b>				18

*Wir servieren unsere Premium Steaks mit  
Whiskey-Jus, Speck-Pfeffer-Sauce und Butter Café de Paris*

<b>Filet vom Luxusrind</b>	200g		300g	33		43
<b>Rib Eye vom Luxusrind</b>			300g			35
<b>Spider Steak:Fledermaus vom Luxusrind</b>			ca.200g			30

## ZUM EINSTIEG

<b>Mango Chili Suppe</b>				6
mit gebackener Garnele				9
<b>Gebackene Mathis Shrimps</b>				
3 Stück - in Tempurateig mit Chili Dip und Gurke				18
<b>Ceviche vom Tuna</b>				
mit Mango, Jungzwiebl, Koriander, Spargel, Yuzu-Creme				19
<b>Lauwarmer Asiatischer Schweinebauch</b>				
im Dashi mit Jungzwiebeln				14
<b>Trüffelpasta</b>				
Linguini mit Babyspinat und frischem Trüffel aus dem Piemont				19
<b>Offenes Ravioli</b>				
mit Eidotter, Babyspinat und Trüffelsauce				14
<b>Gerösteter Brussel Sprouts Salat</b>				
Limetten-Erdnussdressing, Röstzwiebel, Koriander				9

## ALL TIME CLASSICS

<b>Ochsen Bouillon</b>				
mit Gemüse, Grießnockerl oder Frittaten				5,20
<b>Beef Tartare</b>				
Dijonsenf, grüne Pfeffersauce, Butter, Toast				120g 19 200g 27
<b>Wienerschnitzerl vom Mühlviertler Milchkalb im Butterschmalz gebacken</b>				
mit Petersil-Kartoffeln oder Reis und Preiselbeeren				26
<b>Gourmet Käsekrainer</b>				
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
Fondant-Kartoffeln				5
Wok-Gemüse				5
Jasmin-Duftreis				4
Wilder Brokkoli				7
Grüner Spargel				6
Beilagensalat				4

## ZUM ABSCHLUSS

Zitronengras Crème Brûlée mit Himbeersorbet und Minzpesto		7
Schokotörtchen mit Nougatcreme		8
Palatschinken mit Tonkabohnen-Topfenfülle und Karamellsauce		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 Französischen Käse

*Weichkäse*

Sandrillon Schaf | Aveyron

Chabichou Ziege | Deux-Sèvres

Chaource Kuh | Champagne

Munster Vosges Kuh | Massif des Vosges

Reblochon Kuh | Haute-Savoie

*Hartkäse*

Comte Reserve Kuh | Haut-Doubs

Comte Gran Garde Kuh | Haut-Doubs

*Schnittkäse*

Fourmet d'Ambert Kuh | Auvergne

5 Stk. 12

7 Stk. 16

**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 - 17:00Uhr***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 - 15:30 Uhr

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