



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-Sa 11:00 - 24:00 Uhr**

**Sonntagsbrunch 8:30 - 14:30 Uhr**

## BROT & TO START

### Gedeck

Aufstrich des Tages, Meersalzbutter  
und hausgemachtes Brot

3,80

### Hausgemachtes | Glutenfreies Brot

2 Scheiben

2,80 | 3,20

## ÜBERRASCHUNGSMENÜ FÜR GENIESSER

### 3 Gänge

56

### 5 Gänge

72



## SUPPEN

### Bouillon vom Rind

mit Tageseinlage

4,20

### Mango Chilli Suppe 🌿

4,90

### Ingwer Erbsen Suppe 🌿 | mit Garnele

5 | 6,90

## STARTERS

### Beef Tartare

Dijonsenf, grüne Pfeffersauce, Butter, Toast

18 / 32

### Gebackene Risotto Bällchen

gefüllt mit Honigschinken & Bergkäse  
mit Melanzani-Tomaten-Dip | 4 Stück

9

### Brat'l Carpaccio

mit Erdäpfelvinaigrette, Kren,  
knusprigem Speck und Kapern

10

### Lachscarpaccio

mit Trüffelcreme, Gurken und Senfkörnern

12

### Gebackene Mathis Shrimps

in Tempurateig mit Chili Dip

18

### Pimientos de Padrón

milde Spanische Paprika in Olivenöl mit Meersalzflocken

8

### Käsevariation

mit Trüffelhonig, Feigensenf und Salzcracker

9

## SALAT

### Beilagensalat

3,80

### Blattsalat

mit gegrilltem Ziegenkäse im Speckmantel und Pinienkerne

14

### Banko Chicken Salat

mit scharfen Gurken und hausgemachtem Mango Chutney

16

## I LOVE RISOTTO & PASTA

### Risotto mit Trüffel aus dem Piemont

mit Wildkräutersalat  I oder mit Wildgarnelen

19 | 25

### Teriyaki Lachssteak

gegrillt, auf Zitronengras Pasta, mit Jungerbsen

21

### Bad Zeller Bachsaibling

auf Eierschwammerlrisotto mit Honigtomaten

21

## VEGGIE HEAVEN

### Süßkartoffel Quinoa Taler

mit Blattsalat & Dip

12

### Spinatknödel vom Sauerteigbrot

mit Bergkäse gefüllt, Parmesan,  
Salat & Nussbutter

12

### Zitronenpasta

mit Spinat, Salbei, Pinienkernen, Parmesan

14

### Mangold Ricotta Walnuss Lasagne

mit Rucolapesto

16

## CLASSICS

### Kalbsbutterschnitzel

auf Nusspüree, mit jungen Erbsen und Saftl

19

### Gegrillte Maishendlbrust

mit Asia-Wok-Gemüse & Jasmin-Duftreis

18

# LUXUSMEAT

BY ANTON RIEPL

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

## Rib Eye

300g | 30

## Duett

12-Stunden confierte Beefcubes  
& gegrilltes Filet

34

## Filet

200g | 26

300g | 36

## Beilagen zur Wahl

Trüffelpüree 6 Wok Gemüse 5

Hot Avocado 6 Steakpomme 4

Eidotter

Speck