



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 🌿

5,20

Ingwer Erbsen Suppe 🌿 | mit Garnele

5 | 6,90

STARTERS

Beef Tartare

Dijonsenf, grüne Pfeffersauce, Butter, Toast
150g 19 / 250g 30

Gebackene Risotto Bällchen

gefüllt mit Honigschinken & Bergkäse
mit Melanzani-Tomaten-Dip | 4 Stück
10

Brat'l Carpaccio

mit Erdäpfelvinaigrette, Kren,
knusprigem Speck und Kapern
10

Lachscarpaccio

mit Trüffelcreme, Gurken und Senfkörnern
12

Gebackene Mathis Shrimps

5 Stück - 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

3,50

Gegrillter Ziegenkäse im Speckmantel

auf Blattsalaten mit Pinienkernen

15

Banko Chicken Salad

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