



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 und Mi 11:00 - 14:00 Uhr
17:00 - 00:00 Uhr**

Do-Sa 11:00 - 24:00 Uhr

Sonntagsbrunch 8:30 - 14:30 Uhr

MENÜ

FÜR GENIESSER
ab 2 Personen

Räucherlachs Carpaccio

auf Trüffelcreme, eingelegte Senfkörner

14

Gebackene Blunznradl'n

mit getrüffeltem Belugalinsen und Zwiebeljus

19

Waller im Curry

Zuckerschoten, Yuzo, Reis

18

Tataki vom Dry Age Jungochsen-Filet

mit Aquarellrisotto und Schweizertrüffel

36

Nougatmousse

9

Käse aus der Käseglocke

Feigensenf und Trüffelhonig

11

WEINEMPFEHLUNG glasweise

Riesling

Von den Terrassen

Salomon Undhof | Stein a.D. |
2021

1/8l 6,60

Weißburgunder

Ehrenhausen

Gross | Ehrenhausen | 2019

1/8l 6,90

Pinot Noir Reserve

Grillenhügel BIO

Johanneshof Reinisch |
Tattendorf | 2017

1/8l 6,90

4-Gang Menü ohne Weinbegleitung 68 | Weinbegleitung 24

5-Gang Menü ohne Weinbegleitung 80 | Weinbegleitung 30

6-Gang Menü ohne Weinbegleitung 92 | Weinbegleitung 36

ZUM START

Gedeck

Aufstrich des Tages, Butter
und hausgemachtes Brot

3,80

Glutenfreies Brot 1 2 Scheiben

3,60

Speck-Gedeck

Aufstrich des Tages, Butter
und hausgemachtes Brot, frisch geschnittener Edelspeck

6

Pimientos de Padrón

milde Spanische Paprika in Olivenöl mit Meersalzflocken

6

VORSPEISEN

Suppen

Bouillon vom Rind

mit Tageseinlage

4,40

Mango Chilli Suppe

5,40

Kalte Vorspeise

Beef Tartare

Dijonsenf, grüne Pfeffersauce, Butter, Toast

150g 19 | 250g 30

Warme Vorspeisen

Gebackene Risotto Bällchen

gefüllt mit Honigschinken & Bergkäse
mit Melanzani-Tomaten-Dip | 3 Stück

10

Gebackene Mathis Shrimps

4 Stück - in Tempurateig mit Chili Dip und Gurke

18

SALAT

Cesar's Salat

Römersalat, Tomate, Gurke, gebackene Sardellen
Parmesandressing und Croutons

15

Beilagensalat

3,60

HAUPTSPEISEN

Veggie Heaven

Süßkartoffel Quinoa Taler

mit Blattsalat & Dip

13

Spinatknödel vom Sauerteigbrot

mit Bergkäse gefüllt, Parmesan,
Salat & Nussbutter

13

Zitronenpasta

mit Spinat, Salbei, Pinienkernen, Parmesan

14

HAUPTSPESSEN

I Love Risotto & Pasta

Risotto mit Trüffel aus dem Piemont

mit Wildkräutersalat 🌿 | oder mit Wildgarnelen

19 | 28

Lachsfilet

gegrillt, auf Zitronengras Pasta, mit Jungerbsen

23

Bad Zeller Bachsaibling

auf Kürbisrisotto mit Haselnüssen

23

Classics

Faschiertes Kalbsbutterschnitzel

auf Nusspüree, mit jungen Erbsen und Saftl

19

In Butterschmalz gebackenes Wienerschnitzel vom Mühlviertler Milchkalb

mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren

26

Gegrillte Maishendlbrust

mit Asia-Wok-Gemüse & Jasmin-Duftreis

19

HAUPTSPESSEN

LUXUS Steaks

BY ANTON RIEPL

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

Rib Eye

300g | 32

Duett

12-Stunden confierte Beefcubes
& gegrilltes Filet

36

Filet

200g | 28

300g | 38

Beilagen zur Wahl

Trüffelpüree 6 Wok Gemüse 5

Hot Avocado 6 Steakpommes 4
Eidotter
Speck

DESSERT

Französischer Schokokuchen

lauwarm, mit Meersalz-Karamell-Sauce

8

Tonkabohnenmousse

im Leder, auf Beeren-Vanillespiegel

9

Sorbet Variation

8

KÄSE

Käsevariation

5 Stück mit Trüffelhonig, Feigensenf und Salzcracker

11

Käsevariation

7 Stück mit Trüffelhonig, Feigensenf und Salzcracker

15