



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!*

***Herzlich Willkommen
im Mathis!***

*Wir freuen uns sehr
Ihr Gastgeber sein zu
dürfen und wünschen
angenehme und
genussvolle Stunden
bei uns!*

*Hannes Mathis &
Team*



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

WILDER HERBST MENÜ FÜR GENIESSER

Genießen Sie unsere Menüvorspeisen gegen einen kleinen Aufpreis gerne auch als Hauptgericht

MENÜ VORSPEISEN

Mostschaumsüppchen

Grammelknödel | Schnittlauch

8

Lauwarme Lachsforelle

im Dashi Sud | Pastinake | Jungzwiebel

16

Kürbis Gnocchi

Salbeibutter | Rucola | Parmesan

13

MENÜ HAUPTSPESIEN

Ragout vom Freistädter Reh

Sellerie | Karotte | hausgemachte Briocheknödel
Preiselbeeren | Rotkraut

20

Duett vom rosa gebratenen Rehrücken

in Kakao und Brotmantel | Süßkartoffelcreme
Edamamebohnen | Wildjus

29

Käse aus der Käseglocke

Feigensenf und Trüffelhonig

11

4-Gang Menü ohne Weinbegleitung 56 | Weinbegleitung 25

5-Gang Menü ohne Weinbegleitung 68 | Weinbegleitung 31

6-Gang Menü ohne Weinbegleitung 90 | Weinbegleitung 37

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

WILDERHERBST

MARTINIGANSL GENUSS

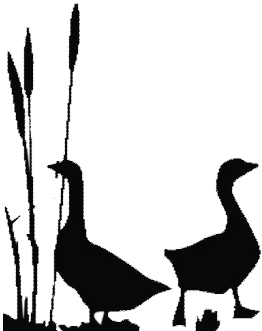
Ab 27. Oktober 2023

- Bitte um Vorbestellung -

Köstliches Martinigansl

1/4 Gansl, Sous Vide gegart,
mit Orange und Apfel gefüllt
Briocheknödel | Rotkraut | Bratapfel

32



ZUM START

Gedeck

Aufstrich des Tages, Butter
und hausgemachtes Brot

4,00 p.P

Glutenfreies Brot | 2 Scheiben

3,80

Speck-Gedeck

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

7 p.P

Pimientos de Padrón

milde Spanische Paprika in Olivenöl mit Meersalzflöcken

7

VORSPEISEN

Suppen

Bouillon vom Rind

mit Tageseinlage

4,80

Mango Chilli Suppe

6

mit gebackener Rotgarnele

9

Kalte Vorspeisen

Beef Tartare

Dijonsenf, grüne Pfeffersauce, Butter, Toast

120g 18 / 200g 26

Asiatischer Schweinebauch

Sojacreme, Teriyakisauce, Röstzwiebel, Brotchips

14

Warme Vorspeisen

Gebackene Mathis Shrimps

4 Stück - in Tempurateig mit Chili Dip und Gurke

19

Trüffelpasta

Linguini mit frischem Trüffel aus dem Piemont

18

HAUPTSPESIEN

Veggie Heaven

Süßkartoffel Quinoa Taler 🌿

mit Blattsalat & Dip

14

Spinatknödel vom Sauerteigbrot 🌿

mit Bergkäse gefüllt, Parmesan,
Salat & Nussbutter

13

Kürbisrisotto 🌿

mit Wildkräutersalat und Pinienkernen

16

Trüffelpasta 🌿

Linguini mit frischem Trüffel aus dem Piemont

24

Fisch & Meer

Teriyaki Lachssteak

gegrillt, auf Zitronengras Pasta, mit Jungerbsen

22

Gelbes Garnelencurry

Rotaugengarnele, Kaffir-Limette, Zuckerschoten, mit Jasminreis

26

Bachsaibling aus dem Aisttal

gegrillt, auf Kürbisrisotto, mit Ofenzwiebel

23

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

HAUPTSPEISEN

Classics

In Butterschmalz gebackenes Wienerschnitzel vom Mühlviertler Milchkalb

mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren

26

Gegrillte Maishendlbrust

mit Safranrisotto und Rosmarinkarotten

22

Gourmet Käsekrainer

mit Schweizer Gruyèrekäse und
gesmoktem Paprika,
Alt-Wiener-Kartoffelsalat und Mathis Dip

16



Beilagensalat

4

STEAK HEAVEN

LUXUS Steaks

BY ANTON RIEPL

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

T-Bone

500g | 55

AM KNOCHEN GEREIFT

Filet

200g | 31

300g | 41

Rib Eye

300g | 34

SIDES

Trüffelpommes mit Parmesan	7
Wok-Gemüse	5
Steakpommes	4,5
Beilagensalat	4
Mac & Cheese	6
Hot Avocado mit Eidotter und Speck	7

DIPS

Trüffelmayo	3
Mayo	1,5
Sweet Chili	1,5
Barbecue	1,5
Mathis-Dip	1,5

DESSERT

Französischer Schokokuchen

lauwarm, mit Meersalz-Karamell-Sauce und Kakaobohne | mit Vanilleeis

8 / 10

New York Cheesecake

mit Beeren-Vanille Ragout

8

Tonkabohnenmousse

Im Himbeer-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

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