

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

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

ZUM HAUPTGANG

Gegrillte Maishendelbrust			
mit Wok-Gemüse und Jasmin-Reis	22		
Duett von <u>Donau-Edelfischen</u>			
Zander trifft Kaffir - Barsch trifft Mango			
mit Dillgratin, Wildfang	36		
Eierschwammerl Mac&Cheese			
mit Cheddar, Orangenfilets und Schnittlauch	19		
Teriyaki Lachssteak solo	18		

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

Filet vom Luxusrind	200g	33	300g 33 43
Rib Eye vom Luxusrind	300g	35	

ZUM EINSTIEG

Mango Chili Suppe	6		
mit gebackener Garnele	9		
Gebackene Mathis Shrimps			
3 Stück - in Tempurateig mit Chili Dip und Gurke	18		
Frühlingsrolle von der Rotauge			
gefüllt mit Frühkraut-Karotte-Koriander, mit Dip	16		
Lauwarmer Asiatischer Schweinebauch			
im Dashi mit Jungzwiebeln	14		
Trüffelpasta			
Linguini mit Babyspinat und frischem Trüffel aus dem Piemont	19		
Flusskrebs Pasta			
mit Flusskrebsen aus der Donau in Bisque	16		
Gerösteter Brussel Sprouts Salat			
Limetten-Erdnussdressing, Röstzwiebel, Koriander	9		

ALL TIME CLASSICS

Ochsen Bouillon			
mit Gemüse, Grießnockerl oder Frittaten	5,20		
Beef Tartare			
Dijonsenf, grüne Pfeffersauce, Butter, Toast	120g 19	200g 27	
Wienerschnitzerl vom Mühlviertler Milchkalb im Butterschmalz gebacken			
mit Petersil-Kartoffeln oder Reis und Preiselbeeren	26		
Gourmet Käsekrainer			
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
Wok-Gemüse	5
Jasmin-Duftreis	4
Butter-Gemüse	5
Dill-Gratin	6
Beilagensalat	4

ZUM ABSCHLUSS

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

KÄSESPEZIALITÄTEN

Variation vom Österreichischen
und Französischen Käse

5 Stk. 12

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

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 - 15:00Uhr

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 - 14:30 Uhr