

APERITIF

Campari Milano

Campari | Cranberry
Prosecco | Minze € 5,-

Sanbitter Orange

alkoholfrei € 3,50

**Martini Riserva
Speciale Rubino &
Tonic € 5,-**

Lilly Lillet Lillet | Wild
Berry € 5,-

GENIESSEN SIE UNSER **SCHMANKERLMENÜ** DES MONATS

Gruß aus der Küche

Würziges Beef Tartare

Butter | Zwiebelringe | Toast ^{A,M,O,G}

Kürbiscremesuppe | Kernöl ^{A,G,O}

Kurz gebratenes Thunfischsteak

Sellerie-Kartoffelcreme | Thunfischspeck | Kapern |
getrocknete Tomaten ^{G,D,A}

Kurz gebratenes Reh (Schlögl)

Walnuss-Spätzle | Blaukraut | Maroni ^{A,G,O,C,L}

Mille-feuille au chocolat

Blätterteig | Valrhona | Marille | Nüsse ^{A,G,C,H,O}

3 Gänge Menü – pro Person € 34,00

4 Gänge Menü – pro Person € 42,00

5 Gänge Menü – pro Person € 51,00

Auf Wunsch mit Weinbegleitung

- pro Person + € 14,00 (3 und 4 Gang)

- pro Person + € 16,00 (5 Gang)

DIE GESCHENKSIDEE FÜR JEDEN ANLASS!
VERSCHENKEN SIE KULINARISCHE GENÜSSE MIT
UNSEREN HOTEL MADER **MENÜ-GUTSCHEINEN!**





WEIN EMPFEHLUNG

Grüner Veltliner
„Zeisen“ 2020
WG Pfaffl
Weinviertel DAC
1/8 ... € 4,40

Gelber Muskateller 2019
WG Edlinger - Furth
1/8 ... € 4,40

Weißburgunder 2019
WG Frühwirth - Klöch
1/8 ... € 4,40

Blauer Zweigelt
„Göttles“
WG Glatzer Göttlesbrunn
1/8 ... € 3,00

VORSPEISEN

.....
Sülzchen vom Tafelspitz Paprika-Kernölvinaigrette
knackige Salatrose | Ei ^{L,C,M,O} € 9,00

.....
Würziges Beef Tartare

Butter | Zwiebelringe | Toast ^{A,M,O,G} € 14,90

.....
Wirtshaus TAPAS

sieben verschiedene Tapas € 13,00

Beef Tartare | **Beinschinkenrolle** | **Speck** – Dörrzwetschkenspiess |
Bratcarpaccio - Kartoffelkäse | Lollipop vom **Verhackerten** | **Sülzchen** vom Tafelspitz
| **Schafkäsecreme** mit Kürbiskernpesto

SUPPEN

.....
Wiener Suppentopf

Nudeln | Gemüse | Rindfleischwürfeln | Schnittlauch ^{A,L,C} € 8,00

Kräftige Rindsuppe vom Tafelspitz
Frittaten ^{A,C,G} oder Nudeln ^{A,C} € 4,20

Kürbiscremesuppe | Kernöl ^{A,G,O} € 5,20

SALATE FRISCH & KNACKIG

.....
Gebackenes Hühnerfilet

Kürbiskernpanier | Blattsalat | Kernöl ^{A,C,M,O,G} € 12,50

Super Food Salad

Blattsalatmischung | Rot- & Weißkraut | Karotten |
Tomaten | Sonnenblumenkerne | Nüsse ^O € 9,00
- mit Garnelen ^B € 15,00
- mit gegrillten Hühnerstreifen € 12,00
-

Bunte Salatmischung

Karotten | Kirschtomaten | Rucola ^{C,L,M,O} € 4,60

Rucola Salat

Kirschtomaten | Pinienkerne | Parmesan ^{O,C} € 4,60

Herbstliche Blattsalate

Ziegenkäse | eingelegter Kürbis | Hirschschinken
Balsamico-Preiselbeerdressing ^{O,G} € 11,90

2 PERS
BAGUETTE
ROGGENBROT
CIABATTA
AUFSTRICH
€6,50

UNSER
TIPP!

HEIMISCHES **WILD**

Rosa Tranchen vom Hirschrücken

Waldpilzsauce | Grießschnitte | Maroni |
Kürbischutney | ^{A,G,C,L,O} € 24,90

Kurz gebratenes Reh (Schlögl)

Walnuss-Spätzle | Blaukraut | Maroni ^{A,G,C,L,O} € 20,90

Edel-Hirschragout

Semmelknödel | Blaukraut | Maroni ^{A,G,C,L,O} € 18,90

MADERS ÖSTERREICHISCHE **SCHMANKERL**

Original Tafelspitz im Topf mit Rindsuppe serviert

Röstkartoffeln | Wurzelgemüse | Semmelkren | Rahmspinat |
Apfelkren | SchnittlauchsaUCE ^{A,L,M,O,G} € 19,00

Frisch gebratener Zwiebelrostbraten

Bratkartoffeln | Speckbohnen | Fächergurkerl ^{A,L,O} € 18,50

Gebackenes Schweinsschnitzel ^{*}

Kartoffeln | Reis ^{A,C,G} (glutenfrei möglich ^{E,G,M}) € 12,00

MADERS Gulaschpfandl

Semmelknödel | gegrillter Speck |
geröstete Champignons ^{A,L,C,M,O,G} € 11,30

TRENDIG & JUNG

Good life Bowl - vegan! ^{H,O}

Rote Rüben | Brokkoli | Karotten | Mangochutney |
schwarzer Reis | Erdnussauce € 10,90
mit Hühnerfilet € 13,00
mit Garnelen € 15,00

MADERS Burger

180 g heimisches Rind | Cheddar | Spiegelei |
Speck | Tomate | Kraut | Curly Fries |
Sour Cream ^{A,C,O,G,F,N} € 14,00

UNSER
TIPP!





ALLERGENE:
A - glutenhaltiges
Getreide,
B - Krebstiere,
C - Ei, D - Fisch,
E - Erdnuss, F - Soja,
G - Milch oder Laktose,
H - Schalenfrüchte,
L - Sellerie, M - Senf,
N - Sesam, O - Sulfite,
P - Lupinen,
R - Weichtiere

INFORMIEREN SIE
SICH BEI UNSEREN
GESCHULTEN
MITARBEITERN.

INKLUSIVPREISE

SAFTIGE **RINDERSTEAKS** FRISCH VOM GRILL

Filetsteak (180 g)	€ 27,80
Filetsteak (230 g)	€ 31,50
Beiried (200 g)	€ 23,90

Natur | Kräuterbutter ^{D,O,G} | Pfeffersauce ^{A,L,O,G}

mit 2 Beilagen Ihrer Wahl:

Grilltomate | Speckfisolien ^{L,O} | Maiskolben ^G |
kleiner Blattsalat ^{L,O} | Curly fries ^A oder
Ofenkartoffel & Sauerrahmdip ^G

jede weitere Beilage € 2,50

... **oder lieber als Surf & Turf?**
mit Riesengarnele ^B € 3,50



FISCH AHOI!

Kurz gebratenes Thunfischsteak

Sellerie-Kartoffelcreme | Thunfischspeck | Kapern |
getrocknete Tomaten ^{G,D,A} € 22,90

FEINES **VEGETARISCHES**

Veggie Burger | Brioche Weckerl | Patty aus Bohnen, Rote
Rüben, Karotten und Haferflocken
Mangochutney | Wasabi Creme fraiche | Rucola | Kraut | Cheddar
Cheese dazu Süßkartoffel Pommes ^{A,G,O,C} € 13,00

***) GLUTENFREI?** GERNE BEREITEN WIR DIE GEKENNZEICHNETEN
GERICHTE AUCH GLUTENFREI ZU

UNSERE REGIONALEN PRODUZENTEN: EIER – FAM. HUTSTEINER | KARTOFFELN – FAM.
PFAFFENWIMMER | FISCH – FAM. HADEYER | LAMM – FAM. ROTHBERGER | SALAT,
GEMÜSE & KRESSE – FAM. OBEREIGNER | FLEISCH – FAM. NOWAK, KÜRBIS FAM.

PRIESTER

STEAKS&CO



ALLERGENE:
A - glutenhaltiges
Getreide,
B - Krebstiere,
C - Ei, D - Fisch,
E - Erdnuss, F - Soja,
G - Milch oder Laktose,
H - Schalenfrüchte,
L - Sellerie, M - Senf,
N - Sesam, O - Sulfite,
P - Lupinen,
R - Weichtiere

INFORMIEREN SIE
SICH BEI UNSEREN
GESCHULTEN
MITARBEITERN.

INKLUSIVPREISE