

# Frau Mayer kocht auf

## Vorspeisen

Vitello Forello 16  
*Kapern | Rucola | Salzzitrone*  
Zweigelt, Die Hopibauern, Gumpoldskirchen 2023 – 7

Falsche „Krautfleckerl“ 14  
*Sellerie | Spitzkraut | Apfel | Ingwer | Röstzwiebeln*

Langos 16  
*Räucherfischverhackertes | Karfiol | Grammeln*  
Gemischter Satz, Steinbruch, Grinzing 2023 – 5,9

Schwarzwurzel-Birne-Dattel-Labneh 14  
*Vogersalat | Haselnüsse*  
Rosé Monia, Peter Uhler, Ried Reisenberg, Grinzing 2023 – 6,2

## Hauptgerichte

Fregola Sarda 22  
*Fenchel | Peperonata | Babyspinat | Tomatenschaum*  
Hoppy Zero, 0,33l alkoholfreies Bier, Hopfengrund – 6,2

Fish`n Chips á la Frau Mayer 27  
*Erbsen | Essig | Crème Fraiche | Estragon*  
Grüner Veltliner, Peter & Paul, Hollenburg 2023 – 6,2

Saltimbocca vom Huhn 27  
*Wintergemüse | Polenta alla Milanese | Sherryjus*  
Gemischter Satz Orange, Steinbruch, Grinzing 2022 – 7

## Dessert

Baba au rhum 8  
*Mandarinencreme | Kumquats | Bienenstichhippe*  
Prosecco Spumante brut, Fidora, Veneto 2023 – 6,4

Menüoption – Chefs Choice – Vier Gänge – 49 (nur tischweise)  
Weinbegleitung – 22

tip not included

Küche 18:00 – 22:00. Alle Preise in Euro [€] inkl. USt.  
Informationen über Allergene auf Nachfrage bei der Crew

# Frau Mayer cooks

## Starters

Vitello Forello 16  
*smoked trout mayonnaise | capers | arugula | preserved lemon*  
Zweigelt, Die Hopibauern, Gumpoldskirchen 2023 – 7

Fake „Cabbage Noodles“ 14  
*celery | pointed cabbage | apple | ginger | fried onions*

Langos 16  
*smoked fish mince | cauliflower | cracklings*  
Gemischter Satz, Steinbruch, Grinzing 2023 – 5,9

Salsify-Pear-Date-Labneh 14  
*lamb's lettuce | hazelnuts*  
Rosé Monia, Peter Uhler, Ried Reisenberg, Grinzing 2023 – 6,2

## Main Courses

Fregola Sarda 22  
*fennel | peperonata | baby spinach | tomato foam*  
Hoppy Zero, 0,33l alkoholfreies Bier, Hopfengrund – 6,2

Fish`n Chips á la Frau Mayer 27  
*peas | vinegar | crème fraiche | tarragon*  
Grüner Veltliner, Peter & Paul, Hollenburg 2023 – 6,2

Chicken Saltimbocca 27  
*winter vegetables | polenta alla milanese | sherry jus*  
Gemischter Satz Orange, Steinbruch, Grinzing 2022 – 7

## Dessert

Baba au rhum 8  
*mandarin cream | kumquats | almond caramel*  
Prosecco Spumante brut, Fidora, Veneto 2023 – 6,4

Menu option – Chef's Choice – Four Courses – 49 (whole table only)  
Wine Pairing – 22

tip not included

Kitchen 18:00 – 22:00. all prices in euro [€] incl. tax  
Allergen information available from the Crew.