

Frau Mayer kocht auf

Handarbeit à la Nora Kreimeyer

Vorspeisen

Falafel 12,9

Langos | Hummus | Eingelegtes Gemüse | Kräutersalat
Zweigelt, Die Hopibauern, Gumpoldskirchen 2023 – 7

Carpaccio vom Schweinskaree 12,9

Räucherfischmayo | Salzzitrone | Rucola
Gemischter Satz, Steinbruch, Grinzing 2023 – 5,9

Frühlingsminestrone 8,5

Parmesan oder Cashew"ricotta"
Prosecco Spumante brut, Fidora, Veneto 2023 – 6,4

Hauptgerichte

Bärlauchgnocchi 20

Stracciatella | Radicchio | Haselnüsse
Gelber Muskateller, Peter & Paul, Hollenburg – 6,2

Fischbällchen vom roten Wels 20

Hausgemachte Pasta | Tomate | Gremolata
Blaufränkisch, Johannes Trapl, leicht gekühlt, Carnuntum 2023 – 6,2

Wir bereiten euch gerne drei bis fünf Gänge Menüs für eure Gruppe ab sechs Personen auf Bestellung vor. Weinbegleitung darf natürlich auch sein.

Frau Mayer Crew

tip not included

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

Frau Mayer Kitchen

Handcraft by Nora Kreimeyer

Starters

Falafel 12,9

langos | hummus | pickled vegetables | herb salad
Zweigelt, Die Hopibauern, Gumpoldskirchen 2023 – 7

Carpaccio Of Pork Loin 12,9

smoked fish mayo | lemon zest | rocket
Gemischter Satz, Steinbruch, Grinzing 2023 – 5,9

Spring Minestrone 8,5

parmesan or cashew"ricotta"
Prosecco Spumante brut, Fidora, Veneto 2023 – 6,4

Main Courses

Wild Garlic Gnocchi 20

stracciatella | radicchio | hazelnuts
Gelber Muskateller, Peter & Paul, Hollenburg 2025 – 6,2

Red Catfish Fishballs 20

homemade pasta | tomato | gremolata
Blaufränkisch, Johannes Trapl, chilled, Carnuntum 2023 – 6,2

For your Groupreservation (six people and up) we gladly offer three to five course Menus preordered, also Winepairings are allowed.

Frau Mayer Crew

tip not included

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