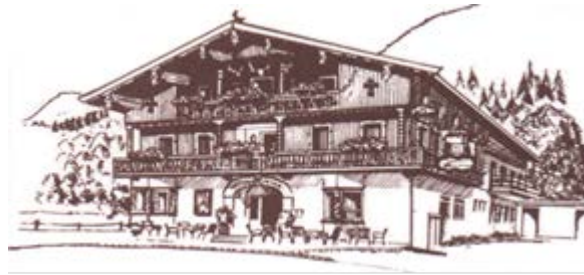


Liebe Gäste,

Familie Hager und Mitarbeiter heißen Sie herzlich willkommen im



Landgasthof Mauth

Mit unserer Speisekarte präsentieren wir Ihnen eine Auswahl aus der traditionellen Küche Tirols sowie Eigenkreationen unseres Chefkochs und internationale Speisen. Einige Gerichte unseres Angebotes sind natürlich auch für Allergiker geeignet, und wenn nicht, dann passen wir es für Sie an (Aufpreis). Wir haben für Sie unsere Speise- und Getränkekarte hinsichtlich enthaltener Allergene detailliert aufgeschlüsselt.

Gerne empfehlen wir Ihnen unsere Räumlichkeiten für Reservierungen zu besonderen Anlässen und Feierlichkeiten. Außerdem bieten wir Ihnen die Möglichkeit, sämtliche Gerichte sowie Pizzen und Süßspeisen mit nach Hause zu nehmen. Falls Sie Anregungen oder Wünsche haben, leihen wir Ihnen gerne unser offenes Ohr.

Wir wünschen Ihnen angenehme Stunden in unseren Gaststuben.

Frühlingskarte

Bärlauchcremesuppe mit Sahnehäubchen (ACGL)	4,50
Spargelcremesuppe mit Sahnehäubchen (ACGL)	4,50
Frischer Spargel auf feinen Blattsalaten (ACGLM)	9,50
„Frühlingstoast“ (ACGLM) Putenfleisch mit frischem Spargel auf Toast mit Käse überbacken, serviert an hausgemachten Salaten	10,90
Spargelgröstl serviert mit knackigen Blattsalaten (CLM)	9,80
2 Bärlauchknödel (ACGLM) in Butter geschwenkt, serviert mit knackigen Blattsalaten	8,50
Frischer Spargel (CG) serviert mit „Heurigen“ Erdäpfeln und Sauce Hollandaise	10,50
„Frühlingspizza“ (AGL) mit Tomaten, Mozzarella, Spargel, Schinken, Rucola, Oregano	9,90
Wiener Schnitzel vom Schwein (ACGL) in der Pfanne ausgebacken serviert mit „Heurigen“ Erdäpfeln, frischem Spargel und Sauce Hollondaise	14,20
Frischer Spargel und Bärlauch (ACGLM) in Butter geschwenkt, serviert auf grünen und weißen Bandnudeln und knackigen Blattsalaten	11,20
Rind- und Schweinemedallions (ACGL) auf grünen und weißen Bandnudeln in einer cremigen Spargel-Bärlauch-Sauce, serviert mit knackigen Blattsalaten	17,50

Allergenkennzeichen:

glutenhaltiges Getreide = A / Krebstiere = B / Eier = C / Fisch = D / Erdnuss = E

Soja = F / Milch Laktose = G / Schalenfrüchte = H / Sellerie = L / Senf = M

Sesam = N / Schwefeldioxid Sulfite = O / Lupinien = P / Weichtiere = R

Vorspeisen

Gemischter Salat Variation aus hausgemachten Salaten (A,CH,LM)	4,50
Grüner Salat Variation aus knackigen Blattsalaten (A,CH,LM)	3,90

Aus dem Suppentopf

Kräftige Rindssuppe mit Backerbsen (A,CG,D)	3,30
Kräftige Rindssuppe mit Nudeln (A,CG,D)	3,40
Kräftige Rindssuppe mit hausgemachten Kräuterfrittaten (A,CG,D)	3,70
Kräftige Rindssuppe mit Speckknödel (A,CG,D)	4,90
Tomatencremesuppe mit Sahnehäubchen (A,CG,D)	4,50

Snacks und Zwischengerichte

Schinken-Käse-Toast an hausgemachten Salaten (A,CG,H,LM)	6,10
Toast-Hawaiï an hausgemachten Salaten (A,CG,H,LM)	6,40
1 Paar Frankfurter oder Schweinswürstel (A,CG,M) mit Senf, Kren und Brot	4,50

Hauptgerichte

Salate

Steaktoast (A,CH,LM)	14,80
Rinderfilet auf Toast mit American Dressing, Zwiebelringe serviert an hausgemachten Salaten	
„Mauthsalat“ mit Schnitzelstreifen auf knackigen Blattsalaten fein garniert (A,CH,LM)	11,50

Allergenkennzeichen:

glutenhaltiges Getreide = A / Krebstiere = B / Eier = C / Fisch = D / Erdnuss = E
Soja = F / Milch Laktose = G / Schalenfrüchte = H / Sellerie = L / Senf = M
Sesam = N / Schwefeldioxid Sulfite = O / Lupinien = P / Weichtiere = R

Aus der kalten Küche

Wurstsalat mit Brot <small>(ACGH)</small>	8,40
Schweizer Wurstsalat mit Brot (Schweizer = mit Käse) <small>(ACGH)</small>	8,90
Feiner Aufschnitt Variation verschiedener Wurst- und Käsesorten und Speck, Butter und Brot <small>(ACG)</small>	9,20
Tiroler Bauernspeckplatte mit Kren, Butter und Brot <small>(ACG)</small>	9,20

Aus der traditionellen Küche

2 Speckknödel mit Sauerkraut <small>(ACGD)</small>	8,50
Meraner Spätzle hausgemachte Spinatspätzle mit Schinken, Rahm und Käse überbacken <small>(ACGD)</small>	9,40
Bauernbratl Schweinsbauch mit Knödel und Sauerkraut <small>(ACGD)</small>	10,90
Gemischter Knödelteller <small>(ACGHLM)</small> eine Variation aus Käse-, Speck- und Spinatknödel in Butter geschwenkt mit grünem Salat	9,80
Kaiserschmarrn mit Apfelmus (20 Minuten Wartezeit) <small>(ACG)</small>	8,80

Aus dem Pfand'l (wird auch im Pfand'l serviert)

Tiroler Gröstl mit Spiegelei und Krautsalat <small>(ACH)</small>	9,50
Kasspatzln hausgemacht mit knackigen Blattsalaten <small>(ACGHLM)</small>	9,20

Allergenkennzeichen:

glutenhaltiges Getreide = A / Krebstiere = B / Eier = C / Fisch = D / Erdnuss = E
Soja = F / Milch Laktose = G / Schalenfrüchte = H / Sellerie = L / Senf = M
Sesam = N / Schwefeldioxid Sulfite = O / Lupinien = P / Weichtiere = R

Pizzen

Pizza Margherita (AGL)	6,60
Tomaten, Mozzarella, Oregano	
Pizza Salami (AGL)	8,30
Tomaten, Mozzarella, Salami, Oregano	
Pizza Diavolo (AGL)	8,90
Tomaten, Mozzarella, Salami, Pfefferoni, Champignons, Knoblauch, Oregano „scharf“	
Pizza Hawaií (AGL)	8,40
Tomaten, Mozzarella, Schinken, Ananas, Oregano	
Pizza „Mauth“ (ACGL)	9,10
Tomaten, Mozzarella, Speck, Pilze, Zwiebel, Paprika, Spiegelei, Oregano	
Pizza Vesuvio (ABGL)	9,80
Tomaten, Mozzarella, Shrimps, Blattspinat, Knoblauch, Oregano	
Pizza Capricciosa (AGL)	8,90
Tomaten, Mozzarella, Schinken, Paprika, Artischocken, Oliven, Oregano	
Pizza Vegetarisch (AGL)	8,50
Tomaten, Mozzarella, Artischocken, Oliven, Brokkoli, Oregano	
Pizza al Tonno (ADGL)	9,20
Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebel, Oregano	
Pizza „Misch-Masch“ (AGL)	9,10
Tomaten, Mozzarella, Schinken, Salami, Paprika Zwiebel, Champignons, Mais, Oregano	
Pizza Funghi (AGL)	8,20
Tomaten, Mozzarella, Champignons, Oregano	
Pizza Prosciutto (AGL)	8,30
Tomaten, Mozzarella, Schinken, Oregano	
Extras: Shrimps (B), Thunfisch (D)	1,50
Salami, Schinken	1,20
Mais, Knoblauch, Champignons, Oliven, Artischocken, Paprika, Zwiebel, Ei (A)	0,70

Allergenkennzeichen:

glutenhaltiges Getreide = A / Krebstiere = B / Eier = C / Fisch = D / Erdnuss = E
Soja = F / Milch Laktose = G / Schalenfrüchte = H / Sellerie = L / Senf = M
Sesam = N / Schwefeldioxid Sulfite = O / Lupinien = P / Weichtiere = R

Klassiker

Wiener Schnitzel vom Schwein in der Pfanne ausgebacken mit Kartoffeln, serviert mit hausgemachten Salaten (A,CH,LM)	13,80
Cordon bleu in der Pfanne ausgebacken mit Pommes frites (A,C,G)	13,30
Jägerrahmschnitzel Schweineschnitzel „natur“ in einer feinen Pilzrahmsauce, serviert mit hausgemachten Spätzle (A,C,D)	13,30
Grillteller (Rind- Schweine- und Hühnerfleisch) mit Pommes frites, serviert mit hausgemachten Salaten (A,CH,LM)	15,30
Zwiebelrostbraten vom Rind mit geschmorten Zwiebeln, Bratkartoffeln, serviert mit hausgemachten Salaten (A,CH,LM)	15,90

Spezialitäten des Hauses

Hausspieß (A,G,D) Rind- und Schweinemedallions auf grüner Pfefferrahmsauce mit Gemüse garnitur und Pommes frites	17,50
Forelle „Müllerin“ oder „Knoblauchforelle“ mit in Butter geschwenkten Kartoffeln serviert mit knackigen Blattsalaten (A,C,D,G,H,LM)	15,90

Unsere Gerichte können auch als kleine Portion bestellt werden!

Der Preisnachlass beträgt € 1,50.

Allergenkennzeichen:

glutenhaltiges Getreide = A / Krebstiere = B / Eier = C / Fisch = D / Erdnuss = E
Soja = F / Milch Laktose = G / Schalenfrüchte = H / Sellerie = L / Senf = M
Sesam = N / Schwefeldioxid Sulfite = O / Lupinien = P / Weichtiere = R

Für den kleinen Hunger

Pommes frites <small>(A,O)</small>	3,70
Kleines Wiener Schnitzel vom Schwein mit Pommes frites <small>(A,O)</small>	7,90
Grillwürstel mit Pommes frites <small>(A)</small>	6,50
Chicken Nuggets mit Pommes frites <small>(A,O)</small>	6,50
Kleiner Kaiserschmarrn mit Apfelmus (20 Minuten Wartezeit) <small>(A,C,G)</small>	7,30

Süße Verführungen

Warmer Schokoladenkuchen (mit flüssigen Kern) <small>(A,C,E,G)</small>	5,50
Mohr im Hemd mit Schokosauce und Vanilleeis <small>(A,C,E,G)</small>	5,20
Germknödel mit Butter und Mohn <small>(A,C,G)</small>	5,40
Germknödel mit Vanillesauce und Mohn <small>(A,C,G)</small>	5,70
Hausgemachter Apfelstrudel ohne Sahne <small>(A,C,G,O)</small>	3,20
Hausgemachter Apfelstrudel mit Sahne <small>(A,C,G,O)</small>	3,60
Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesauce <small>(A,C,G,O)</small>	5,00
Torten je nach Saison <small>(A,C,G,O,E)</small>	3,20

Eisspezialitäten: Bitte verlangen Sie unsere umfangreiche Eiskarte!

Wenn es Ihnen geschmeckt hat, kommen Sie wieder.
Wenn nicht, sagen Sie es uns.

Allergenkennzeichen:

glutenhaltiges Getreide = A / Krebstiere = B / Eier = C / Fisch = D / Erdnuss = E
Soja = F / Milch Laktose = G / Schalenfrüchte = H / Sellerie = L / Senf = M
Sesam = N / Schwefeldioxid Sulfite = O / Lupinien = P / Weichtiere = R