



*Herzlich willkommen in unserem
Gasthof Mauer*



Öffnungszeiten:

Mittags 11:30 Uhr bis 14:00 Uhr und Abends ab 17:00 Uhr

Warme Küche bis 21:00 Uhr

Alle unsere Speisen bieten wir Ihnen auch zum Mitnehmen an.

Bei Fragen zu Zusatzstoffen und Allergenen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.



Wochenangebote

<u>Montag:</u>	<i>Grillfleisch vom Schweinenacken mit Pommes Frites und Kräuterbutter</i>	7,90 Euro
<u>Dienstag:</u>	<i>Zigeunerbraten vom Schwein mit Pommes Frites</i>	6,90 Euro
<u>Mittwoch:</u>	<i>Ruhetag</i>	
<u>Donnerstag:</u>	<i>Jägerbraten vom Schwein mit Spätzle</i>	6,90 Euro
<u>Freitag:</u>	<i>Welsfilet gebacken mit Salzkartoffeln und Remouladensoße</i>	7,90 Euro
<u>Samstag:</u>	<i>Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwein mit Pommes Frites und Preiselbeeren</i>	6,90 Euro
<u>Sonntag:</u>	<i>Ofenfrischer Schweinebraten mit Semmelknödel</i>	6,90 Euro

Beilagenänderungen sind bei unseren Wochenangeboten leider nicht möglich.



Tageskarte

Ofenfrischer Schweinebraten <i>Mit Semmelknödel</i>	7,90 Euro
Jägerbraten vom Schwein <i>Mit Champignonrahmsauce und Spätzle</i>	7,90 Euro
Rostbraten vom Schwein <i>Mit Röstzwiebeln und Pommes Frites</i>	7,90 Euro
Zigeunerbraten vom Schwein <i>Mit Pommes Frites</i>	7,90 Euro
Rahmbraten vom Schwein <i>Mit Rahmsauce und Spätzle</i>	7,90 Euro
Grainbacher Festtagsschnitzel <i>Von der Pute in Meerrettich und Senf gebacken, dazu Bratkartoffeln</i>	11,90 Euro
Grainbacher Schmankerl <i>Putensteak mit Schinken, frischen Champignons und Käse überbacken, dazu Röstinchen und Champignonsauce</i>	11,90 Euro



Aus der Suppenküche:

<i>Knoblauchcremesuppe</i>	3,20 Euro
<i>Leberspätzlesuppe</i>	3,20 Euro
<i>Pfannkuchensuppe</i>	3,20 Euro

Salate:

<i>Beilagensalat</i>	3,40 Euro
<i>Große Salatschale</i> <i>Gemischter Salatteller mit Weißbrot</i>	6,90 Euro
<i>Fitness-Salat</i> <i>Gemischter Salat mit gebratenen Putenstreifen und Weißbrot</i>	8,90 Euro
<i>Salat Poseidon</i> <i>Gemischter Salat mit Thunfisch, Oliven, Zwiebeln und Weißbrot</i>	8,90 Euro
<i>Salat Neptun</i> <i>Gemischter Salat mit gebratenen Scampi-Spießen und Weißbrot</i>	9,90 Euro
<i>Gebäckene Tintenfischringe</i> <i>Auf buntem Salatteller mit Weißbrot</i>	9,90 Euro
<i>Gebäckene Champignons</i> <i>Auf buntem Salatteller mit Remouladensoße und Weißbrot</i>	8,90 Euro



Aus dem Gewässer:

Zanderfilet 11,90 Euro

„Müllerin-Art“ mit Salzkartoffeln und zerlassener Butter

Welsfilet in Mandelbutter 8,90 Euro

Gebraten mit Salzkartoffeln

Welsfilet gebacken 8,90 Euro

Mit Salzkartoffeln und Remouladensoße

Forelle „Müllerin-Art“ 11,90 Euro

Mit Salzkartoffeln und zerlassener Butter

Tintenfischringe 9,90 Euro

Gebacken mit Pommes Frites und Remouladensoße

Neptunplatte 12,90 Euro

Verschiedene Fischfilets mit Reis, Folienkartoffel,
Kräuterbutter und Sauerrahm

Vegetarische Gerichte:

Hausgemachte Käsespätzle 6,90 Euro

Mit Röstzwiebeln

Rahmchampignons 6,90 Euro

Mit hausgemachtem Semmelknödel

Folienkartoffel 7,90 Euro

Mit Salatbeilage, Weißbrot und Sauerrahm

Käseschnitzel 7,90 Euro

Gebäckener Käse mit Pommes Frites und Preiselbeeren

Reiberdatschi mit Apfelmus 6,90 Euro



Von der Pute:

Pute Vital	8,90 Euro
<i>Putensteak naturgebraten, mit Kräuterbutter, kleinem Salatteller und Weißbrot</i>	
Pute „Wiener Art“	9,90 Euro
<i>Gebacken, mit Pommes Frites und Preiselbeeren</i>	
Pute „Hawaii“	9,90 Euro
<i>Putensteak mit Schinken, Käse und Ananas überbacken, dazu Pommes Frites und Rahmsauce</i>	
Pute „Indisch“	9,90 Euro
<i>Putensteak mit Ananas, dazu Curryreis und Rahmsauce</i>	
Pute „Försterin“	9,90 Euro
<i>Putensteak vom Grill mit Champignonrahmsauce, hausgemachte Spätzle und Preiselbeeren</i>	
Cordon Bleu	10,90 Euro
<i>Mit Pommes Frites und Preiselbeeren</i>	

Von der Rinderlende:

Zwiebelrostbraten	15,90 Euro
<i>Mit Bratkartoffeln und Röstzwiebeln</i>	
Pfeffersteak	15,90 Euro
<i>Mit Pfefferrahmsauce und Röstinchen</i>	
Rumpsteak	15,90 Euro
<i>Mit Kräuterbutter und Pommes Frites</i>	
Fitness-Steak	15,90 Euro
<i>In Knoblauch gebraten, mit buntem Salat und Weißbrot</i>	



Vom Schwein:

Schnitzel „Wiener Art“	8,90 Euro
<i>Aus der Schweinelende mit Pommes Frites und Preiselbeeren</i>	
Schnitzel „Wiener Art“	8,90 Euro
<i>Aus der Schweinelende mit hausgemachten Bratkartoffeln und Preiselbeeren</i>	
Schweinefilet	9,90 Euro
<i>Mit hausgemachten Spätzle und Rahmsoße</i>	
Holzfällersteak	8,90 Euro
<i>Vom Schweinenacken mit Bratkartoffeln und Kräuterbutter</i>	
Schwabenteller	11,90 Euro
<i>Schweinefilet auf Käsespätzle mit Rahmsoße und Gemüse</i>	
Grillfleisch	8,90 Euro
<i>Vom Schweinenacken mit Bratkartoffeln und Kräuterbutter</i>	
Schweizer Filet	10,90 Euro
<i>Schweinefilet mit Tomaten und Käse überbacken, dazu Röstinchen und Rahmsoße</i>	



Maurer's Spezialitäten:

Schaschlikspieß	12,90 Euro
<i>Von der Pute mit Zwiebeln, Paprika, Pommes Frites, Curryreis und Schaschliksoße</i>	
Bauernspieß	12,90 Euro
<i>Schweinefilet mit Zwiebeln, Speck, Paprika, Bratkartoffeln und Pommes Frites, dazu Bratensoße und Röstzwiebeln</i>	
Leitenberger Schmankerlteller	10,90 Euro
<i>Schweinefilet auf Champignonsoße mit Röstzwiebeln und Röstinchen, mit Käse überbacken</i>	
Hausplatte	12,90 Euro
<i>Putensteak und Schweinefilet mit Pommes Frites, Spätzle, Preiselbeeren und Champignonrahmsoße</i>	
Mexikoplatte	12,90 Euro
<i>Putensteaks mit Zigeunersoße, Pommes Frites und Curryreis</i>	
Grillplatte	12,90 Euro
<i>Schweinefilet, Putensteak und Grillwürstel mit Kräuterbutter, Pommes Frites und Bratkartoffeln</i>	
Schlemmerplatte für 2 Personen	24,90 Euro
<i>Schweinefilet, Putensteak, Grillwürstel, Pommes Frites, Reis, Spätzle und Gemüse, dazu verschiedene Soßen</i>	



Für unsere kleinen Gäste:

Sponge Bob <i>Kinderschnitzel mit Pommes Frites</i>	5,90 Euro
Bob der Baumeister <i>Portion Pommes Frites</i>	3,50 Euro
Prinzessin Lillifee <i>Hausgemachte Spätzle mit Rahmsoße</i>	3,50 Euro
Pumuckl <i>Hausgemachte Spätzle mit Bratensoße</i>	3,50 Euro
Capt´n Sharky <i>Hausgemachter Semmelknödel mit Rahmsoße</i>	3,50 Euro
Benjamin Blümchen <i>Hausgemachter Semmelknödel mit Bratensoße</i>	3,50 Euro
Räuber Hotzenplotz <i>Grillwürstel mit Pommes Frites</i>	5,90 Euro
Bibi Blocksberg <i>Putensteak mit Spätzle und Rahmsoße</i>	6,90 Euro
Kleiner Eisbär <i>2 Kugeln gemischtes Eis mit Smarties und Sahne</i>	3,50 Euro
Donald Duck <i>2 Kugeln Vanilleeis mit Schokoladensoße und Sahne</i>	3,50 Euro



Brotzeitkarte:

<i>Kalter Bratenteller mit Meerrettich, Zwiebeln, Essiggurke, Brot</i>	6,90 Euro
<i>2 Paar Wiener Würstel mit Senf und Brot</i>	5,90 Euro
<i>Käsebrot</i>	4,90 Euro
<i>Schinkenbrot</i>	4,90 Euro
<i>Essigknödel mit Zwiebeln und Essiggurke</i>	6,90 Euro
<i>Gemischter Brotzeiteller</i>	7,90 Euro
<i>Bayerischer Wurstsalat mit Essiggurke und Brot</i>	6,90 Euro
<i>Schweizer Wurstsalat mit Essiggurke und Brot</i>	6,90 Euro
<i>Currywurst mit Pommes Frites</i>	6,90 Euro

Zusätzliche Beilagen und Extras:

<i>Portion Preiselbeeren</i>	0,50 Euro
<i>Portion Remoulade</i>	0,50 Euro
<i>Portion Kräuterbutter (2 Stück)</i>	0,70 Euro
<i>Portion Mayonnaise</i>	0,50 Euro
<i>2 Scheiben Brot</i>	0,50 Euro
<i>3 Stück Weißbrot</i>	0,50 Euro
<i>Röstzwiebeln</i>	0,50 Euro
<i>Portion Sauerrahm</i>	0,70 Euro
<i>Zigeunersoße</i>	0,70 Euro
<i>Schaschliksoße</i>	0,70 Euro
<i>Rahmsoße</i>	0,70 Euro
<i>Champignonrahmsoße</i>	0,70 Euro
<i>Bratensoße</i>	0,70 Euro
<i>Tellergeld für zusätzlichen Teller</i>	0,50 Euro
<i>Einpackschale zum Mitnehmen</i>	0,50 Euro



Eis und Dessert:

<i>Gemischtes Eis ohne Sahne</i>	3,50 Euro
<i>Gemischtes Eis mit Sahne</i>	3,90 Euro
<i>Heiße Liebe</i> <i>Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne</i>	4,90 Euro
<i>Nußknacker</i> <i>Walnuss- und Vanilleeis mit Karamellsoße, Krokant und Sahne</i>	4,90 Euro
<i>Schokokuss</i> <i>Vanilleeis, Schokoeis mit Schokosoße und Sahne</i>	4,90 Euro
<i>Walnussbecher</i> <i>Walnuss- und Vanilleeis mit Eierlikör und Sahne</i>	4,90 Euro
<i>Eiskaffee</i>	3,90 Euro
<i>Eisschokolade</i>	3,90 Euro
<i>Apfelkücherl</i> <i>Mit Vanilleeis und Sahne</i>	4,90 Euro
<i>Germknödel</i> <i>Mit Mohn und Vanillesoße</i>	4,90 Euro
<i>Apfelstrudel</i> <i>Mit Vanilleeis und Sahne</i>	4,90 Euro



Flötzingler Biere:

0,25 l Helles vom Fass	2,50 Euro
0,50 l Helles vom Fass	3,50 Euro
0,25 l Radler	2,50 Euro
0,50 l Radler	3,50 Euro
0,50 l Dunkles Exportbier	3,50 Euro
0,50 l Alkoholfreies Bier	3,50 Euro
0,50 l Alkoholfr. Weißbier	3,50 Euro
0,50 l Weißbier	3,50 Euro
0,50 l 1543'er Weißbier	3,50 Euro
0,50 l Leichte Weiße	3,50 Euro
0,50 l Dunkles Weißbier	3,50 Euro
0,50 l Bierbichler Weißbier	3,50 Euro
0,50 l Russ'n	3,50 Euro
0,50 l Colaweizen	3,50 Euro
0,33 l Pils	2,90 Euro

Spirituosen:

2 cl Marillenschnaps	2,30 Euro
2 cl Obstler	2,30 Euro
2 cl Enzian	2,30 Euro
2 cl Fernet Branca	2,30 Euro
2 cl Kirschlikör	2,30 Euro
2 cl Ramazotti	2,30 Euro
2 cl Williams Birne	2,30 Euro
2 cl Haselnussschnaps	2,30 Euro
2 cl Jägermeister	2,30 Euro
2 cl Passionsfruchtlimes	2,30 Euro
0,25 l Aperol Spritz / Hugo	4,90 Euro
0,10 l Prosecco	2,50 Euro

Alkoholfreie Getränke:

0,50 l Spezi	3,50 Euro
0,25 l Spezi	2,50 Euro
0,50 l Zitronenlimonade	3,50 Euro
0,25 l Zitronenlimonade	2,50 Euro
0,50 l Cola	3,50 Euro
0,25 l Cola	2,50 Euro
0,50 l Cola Light	3,50 Euro
0,50 l Orangenlimonade	3,50 Euro
0,25 l Orangenlimonade	2,50 Euro
0,50 l Tafelwasser	2,90 Euro
0,25 l Tafelwasser	2,20 Euro
0,50 l Leitungswasser	0,50 Euro
0,50 l Petrusquelle still	2,90 Euro
0,25 l Apfelsaft	2,50 Euro
0,25 l Orangensaft	2,50 Euro
0,25 l Johannisbeernektar	2,50 Euro
0,25 l Kirschsafte	2,50 Euro
0,25 l Maracujasaft	2,50 Euro
0,25 l Rhabarbersaft	2,50 Euro
0,25 l Mangonektar	2,50 Euro
0,50 l Schorle	3,50 Euro
0,25 l Schorle	2,50 Euro
0,50 l Karamalz	3,50 Euro

Warme Getränke:

Milchkaffee	3,20 Euro
Haferl Kaffee	3,20 Euro
Heiße Schokolade	3,20 Euro
Haferl Tee	2,40 Euro
Espresso	2,30 Euro
Haferl Cappuccino	3,20 Euro
Latte Macchiato	3,50 Euro



Weinkarte

Weißweine:

Silvaner, trocken <i>Feinfruchtiger, harmonischer Weißwein</i>	0,25 l	4,50 Euro
Grüner Veltliner, trocken <i>Feiner, junger, spritziger Wein mit lebhafter Säure</i>	0,25 l	4,50 Euro
Chardonnay del Veneto <i>Feinfruchtig, begleitet von leichter Säure</i>	0,25 l	4,50 Euro
Pinot Grigio, trocken <i>Fruchtbetonter, von leichten Tanninen durchzogener Wein</i>	0,25 l	4,50 Euro
Riesling, lieblich <i>Weicher, sehr lieblicher Weißwein mit leichter Säure</i>	0,25 l	4,50 Euro

Rotweine:

Blauer Zweigelt, trocken <i>Feines fruchtbetontes Bukett, kräftiger Rotwein</i>	0,25 l	4,50 Euro
Montepulciano, trocken <i>Frisches Bukett, erinnert an Beerenfrüchte</i>	0,25 l	4,50 Euro
Merlot del Veneto <i>Kräftiger Rotwein, sehr intensiver Geschmack</i>	0,25 l	4,50 Euro

Roséwein:

Rotling, rosé halbtrocken <i>Vollmundig, begleitet von eleganten, fruchtigen Aromen</i>	0,25 l	4,50 Euro
Weinschorle	0,25 l	2,90 Euro
Weinschorle	0,50 l	4,50 Euro