



Gestalten Sie ihr persönliches Wunschmenü:

Aperitif:

Sektcocktails 0,2l

Lillet Berry / Hugo Royal / Barita

€ 4,50

Sekt / Sekt Orange / Speckbirnen Frizzante

€ 4,00

Chilcano de Pisco

Pisco / Limette / Ginger Ale

€ 4,90

Pisco Sour

Pisco / Limette / Zuckersirup / Eiweiß

€ 5,20

*Mühlviertler
Gastlichkeit*



„Maders Cocktail“

Beim Maders Cocktail werden die einzelnen Gerichte auf Platten, kleinen Tellern, bzw. Schüsseln angerichtet und können problemlos mit Gabel oder Löffel im Stehen genossen werden.

Preis auf Anfrage!



Schwarzbrotstreifen-, oder Tramezzinivariation

*in den verschiedensten Varianten möglich
(Aufstriche, Käse, Wurst, etc...)*

Mini-Wiener Schnitzel

von der Pute in Sesampanade, vom Schwein in Nachopanade, oder vom Huhn in Kürbiskernpanade

Mini-Knödelvariation

Haschee-, Speck- & Grammlknödel

*Mühlviertler
Gastlichkeit*



Mozzarella Sticks
mit Preiselbeermarmelade

Pizzaschnecken
verschiedene Füllungen Vegetarisch oder mit Fleisch



Tequeños
*Teigtaschen mit verschiedenen Füllungen (Fleisch, oder vegetarisch),
dazu Guacamole*

Mini-EmpaMaders
*Der klassische Südamerikanische Snack mit 2 verschiedenen Füllungen
Würziges Rindfleisch & Spinat-Zucchini-Käse,
dazu Huancaína Dip*

Gebackene Garnelen
in peruanischer Mayonnaise im Glas serviert

Mini-Blätterteig Körbchen
gefüllt mit peruanischem Hühnerragout

*Mühlviertler
Gastlichkeit*



Agape!

KALT- (Preis pro Stk. inkl. MwSt.)

Schwazbrot oder Tramezzini

Käse	€ 2,20
Wurst	€ 2,20
Salami	€ 2,20
Veganer Paprikaaufstrich	€ 2,20
Fleischaufstrich	€ 2,20
Topfenaufstrich	€ 2,20
Hummus	€ 2,20
Erdäpfelkäse	€ 2,20
Hühnerbrust	€ 2,80
Räucherlachs	€ 2,80
Prosciutto	€ 2,80
Kalter Braten mit Kren	€ 2,80

Wraps

Schinken-Käse	€ 2,60
Gegrilltes Gemüse	€ 2,60

Salate

Wurstsalat	€ 3,20
Rindfleischsalat	€ 3,20
Griechischer Salat	€ 3,20
Süßkartoffelsalat	€ 3,20

Vitaler Gruß

Obst im Korb	€ 1,20
Obstsalat	€ 3,20

WARM- (Preis pro Stk. inkl. MwSt.)

Klassisch

Mini Wiener	€ 4,50
Mini Knödel Variation	€ 4,50
Pizza (div. Sorten)	€ 4,50
Cremesuppe der Saison	€ 2,90

Peruanisch

Tequenos	€ 3,50
Mini Empanadas	€ 4,50
Gefüllte Champignons	€ 3,50
Süßkartoffelcremesuppe	€ 2,90

Mühlviertler
Gastlichkeit



Vorspeisen:

Vorspeisenvariation

*Räucherlachs-Spinat Rolle mit Frischkäse &
Carpaccio mit Vinaigrette & Parmesan
Cremesuppe in der Espressotasse*
€ 12,90

Räucherlachs-Spinat Rolle

mit Frischkäse & Crostini
€ 10,50

Kalbsfilet Carpaccio

mit Gemüse-Kräuter Vinaigrette & Apfel-Kren
€ 10,50

Zucchini Carpaccio

*mit Parmesan & Pinienkerne
dazu frisches Baguette*
€ 8,70

EmpaMaders (warm)

*Der klassische Südamerikanische Snack mit 2 verschiedenen Füllungen
Würzigem Rindfleisch & Tofu-Käse-Mais
dazu Salsa Criolla & Huancaína Dip*
€ 9,90

*Mühlviertler
Gastlichkeit*



Aus dem Suppentopf:

Klare Rindsuppe

mit Leberknödel oder Frittaten

€ 4,10

Süßkartoffelcremesuppe (vegan)

mit Kokosmilch, Süßkartoffelchips & Petersilie

€ 5,10

Orangen-Ingwer-Suppe

mit Obershaube, Orangenzesten & Minze

€ 5,10

Knoblauchcremesuppe

mit Croutons & Petersilie

€ 5,10

Cremsuppe nach Saison

€ 5,10

Mühlviertler
Gastlichkeit



Fisch:

Zitronen – Lachsfilet

*dazu Zucchini-pasta mit hausgemachtem Pesto,
Süßkartoffel-Chips & gerösteter Sesam*
€ 18,90

Mader´s Fischteller

*gegrilltes Lachsforellen- & Zanderfilet
mit Zitronen-Pfeffer-Risotto & Paprika Gemüse*
€ 18,90

Gegrilltes Kabeljaufilet

mit Erdäpfel-Sellerie-püree, Granatapfelkernen & buntem Gemüse
€ 16,90

Zanderfilet in der Gemüsekruste

mit Petersilkartoffeln & Sauce Tartare
€ 17,90

*Mühlviertler
Gastlichkeit*



Vom Grill:

Mader's Schmankerlteller

Puten- und Schweinemedallions auf cremiger Eierschwammerlsauce dazu hausgemachte Erdäpfel-Käserösti & buntes Gemüse

€ 18,90

Grillteller

zartes Beiried, Puten- & Schweinefilet, mit Pommes frites, Kräuterbutter & Gemüse

€ 17,50

Spare Ribs

dazu Knoblauchbaguette & Barbecue Sauce

€ 14,50

Gesmoktes Schweinefilet „sweet & spicy“

(Honig & exotische Gewürze vom Hauseigenen Smoker) mit Kroketten & Speckgemüse in Pfeffersauce

€ 17,50

Schweinemedallions im Speckmantel

mit Kroketten & Gemüsevariation in Pfeffersauce

€ 17,50

*Mühlviertler
Gastlichkeit*



Paniertes:

Cordon Bleu von der Pute
mit Pommes frites & Preiselbeeren
€ 14,90

Wiener Schnitzel vom Schwein oder Pute
mit Petersilerdäpfel & Preiselbeeren
€ 13,90

„Lindo Mexiko“

Leicht scharf mariniertes, saftiges Schweinefleisch mit einer feurigen Fülle aus Faschiertem, rote Bohnen, Jalapenos, Tomaten & Käse überbacken in knuspriger Nachos-Panade, dazu aromatischer Reis & Tomaten Salsa
€ 15,90

Mühlviertler Bierschnitzel

Hühnerbrust mit Spinat, Schafskäse & Speck gefüllt, im Bierteig gebacken dazu Petersilerdäpfel & Preiselbeeren
€ 16,50

Mader's Schnitzelbox

Puten- & Schweineschnitzel in Sesam- & Nachospanade, dazu Reis, Petersilerdäpfel & Preiselbeeren
€ 14,90

*Mühlviertler
Gastlichkeit*



Braten:

Kalbsbraten

mit Kräuterreis & Erdäpfel
€ 18,90

Rindsbraten „Burgunder Art“

mit Kroketten & Preiselbeeren
€ 18,50

Mostbraten vom Surkarree

mit Serviettenknödel & warmen Krautsalat
€ 16,50

Zwiebelrostbraten von der Mühlviertel Beiried

mit Serviettenknödel & Röstzwiebel
€ 17,90

Mader's Würfelbraten

*der etwas „andere“ Schweinebraten,
dazu Serviettenknödel & warmen Krautsalat*
€ 14,50

*Mühlviertler
Gastlichkeit*



Peruanische Spezialitäten:

Lomo Saltado

Beiriedstreifen sautiert mit Tomaten, Rote Zwiebeln, Sojasauce, Rotwein, Aji Streifen und einem Hauch Koriander, dazu Wedges & Jasminreis
€ 19,90

Seco de Carne

Rindfleischstücke in einer Sauce aus Koriander & Freistädter-Bier serviert mit Speckbohnen, Karotten, Erbsen & Jasminreis
€ 17,50

Aji de Gallina

Hühnerragout in delikater Sauce aus Aji-Chili-Paste, dazu Jasminreis und Erdäpfel, garniert mit hart gekochtem Ei & Oliven
€ 16,90

Chaufa de Quinoa (auch vegan möglich)

Gebratener Quinoa mit sautiertem buntem Frühlingsgemüse, fein gewürzt mit Sojasauce & Ingwer, dazu gebratenes Ei
€ 14,50

*Mühlviertler
Gastlichkeit*



Salate:

Steirischer Backhendlsalat

*Hühnerbrust in Kürbiskern-Panade
mit knackigen Blattsalaten, Erdäpfelsalat & Kernöl*
€ 14,50

Bunter Salatteller

mit gegrillten Putenstreifen & Speckwürfeln
€ 13,90

Ziegenkäsesalat

mit Zuckermelone, Nüssen & getrockneten Tomaten
€ 12,90

Bunter Salatteller

mit Räucherlachs, Avocado & Avocado-Dressing
€ 14,90

Beilagensalat / Salat vom Buffet

€ 3,50

*Mühlviertler
Gastlichkeit*



Vegetarisch:

Hausgemachte Couscous-Gemüse Laibchen

mit Süßkartoffelsalat, Avocado, Schafkäse, Pinienkernen & Kräuter Dip
€ 12,90

Inka Burger

Hausgemachtes Quinoa-Gemüse-Kräuter Patty mit Avocado-Joghurt Sauce, Röstzwiebel, Käse, Tomate & Salat im knusprigen Chia-Weckerl dazu Süßkartoffelpommes & leicht scharfe Chili Sauce
€ 14,90

Inka Bowl

zweierlei Quinoa, mit Gemüse, Couscous Laibchen Schafkäse & Pinienkerne, dazu Avocado-Joghurt Dip
€ 14,50

Der „Kefermarkter“

Erdäpfelrösti gefüllt mit Bärlauch & Frischkäse, dazu Vogerlsalat mit karamellisierten Walnüssen, Balsamico Creme & Joghurt-Kräuter Dip
€ 15,90

Süßkartoffelcurry (vegan)

Kokosmilch, Kichererbsen, Gemüse & Reis
€ 13,50

*Mühlviertler
Gastlichkeit*



Für unsere kleinen Gäste:

Kinderschnitzel oder Hühnernuggets

mit Pommes frites & Ketchup

€ 7,90

Kinder- Cordon bleu

mit Reis & Ketchup

€ 7,90

Hühnernuggets

mit Pommes frites & Ketchup

€ 7,90

Gebackener Käse

mit Petersilerdäpfel & Ketchup

€ 6,90

Grillwürstchen

mit Pommes & Ketchup

€ 6,90

*Mühlviertler
Gastlichkeit*



Nachspeisen:

Gefülltes Schokoladen Soufflé

mit flüssigen Schokokern, dazu hausgemachtes Sorbet
€ 8,90

Mohnnudeln

mit Zwetschkenröster
€ 8,20

Kaiserschmarren

mit Apfelmus
€ 8,20

Süße Knödelvariation

mit verschiedenen Füllungen, auf Fruchtspiegel
€ 8,50

Eispalatschinke

mit Vanilleeis, Schlagobers, Mandelsplitter & Schokosauce
€ 8,50

Warmer Apfelstrudel

mit Vanillesauce
€ 6,50

*Mühlviertler
Gastlichkeit*



*Mühlviertler
Gastlichkeit*