

# Mayer's

## Restaurant

### Mayer's Aromen Menü

**Sülze vom Fasan und jungen Karotten & Erbsenpüree  
(Karotten Aroma)**

\*\*\*\*

**Zweierlei von Langostinos in Räucherfischsud & Gemüseperlen  
(Räucherfisch Aroma)**

\*\*\*\*

**Steinbuttfilet auf Kalbschwanz Tapioka,  
Kohlsprossen & Petersilienschaum  
(Petersilien Aroma)**

\*\*\*\*

**Dreierlei von Punsch mit Ingwer Sorbet  
(Punsch Aroma)**

\*\*\*\*

**Pinzgauer Rehrücken im Nussmantel mit Birnensavarin,  
gefülltem Champignon & Kräutersalat  
(Haselnuss Aroma)**

\*\*\*\*

**Variation von Karamel mit Kumquat  
(Karamel Aroma)**

Euro 129,-

Weinbegleitung Euro 75,-

### Mayer's Empfehlung

**Das Beste von der Gänseleber mit Mango Aroma  
& Brioche**

\*\*\*\*

**Lachsforelle im Paprikasud, Curry Kürbisgemüse  
& Gelbem Paprika Mousse**

\*\*\*\*

**Flusskrebse und Seewolf auf Kalbskopf Ravioli  
in Hummernage**

\*\*\*\*

**Variation vom US-Rind mit Tintenfisch, Schwarzwurzel  
& Rote Bete Gemüse**

\*\*\*\*

**Auswahl von Rohmilchkäse: Schaf, Kuh & Ziege**

\*\*\*\*

**Variation vom Apfel mit grünem Apfelgelée,  
Apfelspoom & Apfeleis**

Euro 119,-

Weinbegleitung Euro 75,-

Gedeck pro Person Euro 4,00

# Mayer's

## Restaurant

### Mayer's Klassisch

**Chatreuse von gebeiztem lachs & Jakobsmuschel  
mit Thaispargel & Salzburger kaviar**

\*\*\*\*

**Filet & Ossobuco vom Pinzgauer Lamm mit Aubergine,  
Paprikagemüse & Erdapfel nudeln  
in zwei Gängen serviert**

\*\*\*\*

**Prielauer Topfensoufflé & Topfenknödel mit  
Himbeerragout, Himbeereis & Himbeerspoom**

**Euro 79, -**

**Weinbegleitung Euro 49, -**

### Mayer's Vegetarisch

**Terrine & Sülze vom Sellerie mit Petersilienwurzelsalat,  
Petersilienöl & schwarzem Trüffel**

\*\*\*\*

**70 Minuten Onsen Ei mit Trüffelcrème  
& Blattspinat**

\*\*\*\*

**Gefülltes Wirsingblatt mit Pommes Maxime  
& Trüffelsauce**

\*\*\*\*

**Variation von Schokolade & Vanille**

**Euro 89, -**

**Weinbegleitung Euro 59, -**

### Empfehlungen für 2 Personen

**Gebratener Seeteufel in Lardo mit Kürbis- Paprikagemüse,  
Kohlsprossen & Rosmarinkartoffeln**

**Pro Person Euro 55,-**

**Knusprige Bauernente mit Rahmwirsing, Pfeffersauce  
& Kartoffel- Apfelgratin  
in zwei Gängen serviert**

**Pro Person Euro 48,-**

Mayer's  
Restaurant