

Frühstück

Frühstück von 8.30 bis 12:00 Uhr

Das Frühstück bei Mayr Delikatessen ist von den schönsten Märkten in Europa inspiriert. Unsere Produkte sind mit großer Sorgfalt ausgewählt und auch im gegenüberliegenden Delikatessenstand erhältlich.

Paris - Marché Bastille

6.90

Eine Scheibe Schwarzbrot, Kipferl nach Wahl (Croissant, Marktkipferl oder Mödlinger Kipferl), 2 Sorten Staud's Fruchtaufstrich und Butter *a, g

Ibiza - Mercado San Jose

10.90

Dinkelbrot mit Schafricotta, Früchten der Saison belegt und Honig garniert. Dazu Birchermüsli und 1/8 l hausgemachtes Mango Lassi *a, g

Barcelona - Mercado Boqueria

Kasses Toastbrot mit Hummus und Tomaten Tartare bestrichen, darauf ein pochiertes Bio-Ei, gebratener Speck, Rucola und Kresse *a, c, g, l

Vegane Variante: Gebrilltes Gemüse

Vegetarische Variante: ohne Speck

10.90

Stockholm - Saluhallen

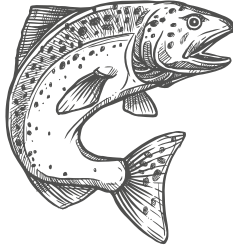
17.50

Lachs, Orangensenfgervais, französische halbgetrocknete Tomaten, Trüffelbrie, pochiertes Bio-Ei, Nussland Walnüsse und Madame Crousto Brot *a, c, d, g, m

Wien - Kutschkermarkt

14.50

Thun Bio-Beinschinken, Rohschinken, Bergkäse, Camembert, Butter, hausgemachter Jungzwiebelaufstrich, pochiertes Bio-Ei, knackiges Gemüse, 2 Stk. Gebäck *a, c, g



Bachmann Lachs

Seit einem Jahr verzichten wir aus ökologischen Gründen auf Meeresfisch in unserem Sortiment. Bis auf eine Ausnahme: Den Räucherlachs von Bachmann.

Denn dieser Lachs wird nahe den Färöer Inseln, im wilden, sauberen Westatlantik mit Fütterung ohne Medikamente natürlich und bei langsamer Aufzucht gefarmt. Innerhalb von 2 Tagen gelangt dieser nach Hermagor und wird schonend geräuchert. Das Edelste, das der europäische Lachsmarkt zurzeit zu bieten hat und exklusiv bei uns zu genießen.

Orangensenfgervais

Den hausgemachten Orangensenfgervais rühren wir mit fruchtigem Ramsa Orangensenf aus dem 14. Wiener Gemeindebezirk an.

Sein frischer, würziger Geschmack mit feiner Senfnote passt perfekt zum Lachs.

...und noch zusätzlich!

Portion Käse 5.90

Weichkäse, Emmentaler und Butterkäse mit Gemüse garnitur & Butter *g

Portion Bachmann Lachs mit Orangensefgervais & Bio-Kresse *g, m 8.90

Portion Thum Bio Beinschinken mit Kren *l 5.90

Gebratener Frühstücksspeck 5 Streifen 4.50

Aufstrich-Trio Liptauer, Eier, Jungzwiebel *g, c 5.50

Gemüsesticks nach Saison mit Hummus *g 5.90

Pochiertes Ei 2.30

Marmelade nach Saison 2 Sorten 3.00

Portion Butter 1.00

Hausgemachtes Mango Lassi *g 0,25 l 4.40

Orangensaft frisch gepresst 0,25 l 4.40

Joghurt & Müsli

Naturjoghurt 5.90

mit Früchten, Honig und Müsli *g

Hausgemachtes Birchermüsli 5.90

Haferflocken, Joghurt, Zitrone, Honig & Apfelspalten *g

Eierspeisen

— Eierspeisen werden bis 14.30 Uhr serviert —

*In all unseren Gerichten verwenden wir
nur Bio Eier aus Österreich.*

Eierspeise von 3 Bio Eiern und 1 Scheibe Meterbrot

Pur	6.90
Schnittlauch	7.20
Gegrilltes Gemüse	7.90
Jauntaler Gewürzspeck, Schnittlauch	7.90
Schinken und Schnittlauch	7.90
Kürbiskerne & Kürbiskernöl	7.90
Rucola & Schafkäse *g	8.50
Prosciutto, Pomodori & Parmesan *g	8.50
Trüffelpesto & Parmesan *g	9.30

Für unsere Kleinen

Kindereierspeise von 2 Bio Eiern

4.90

Spiegeleier von 2 Bio Eiern und 1 Scheibe Meterbrot

Klassisch	4.90
Gewürzspeck oder Schinken	5.90

Snacks

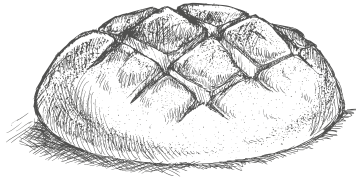
Eine Scheibe belegtes Meterbrot

Schnittlauchbrot *a, g	3.20
Aufstrichbrot Liptauer, Eiaufstrich, etc. *a, g, c, l, m	4.30
Käsebrot Schnittkäse oder Weichkäse *a, g	4.90
Schinkenbrot mit Kren und Kresse *a	4.90

Gefülltes Jourgebäck & Sandwiches

Nach täglicher Verfügbarkeit. So lange der Vorrat reicht.

Meterbrot mit Bio Beinschinken, Kren und Kresse *a, g	3.00
Jour-Olivenciabatta mit Prosciutto u. Rucola *a, g	3.00
Jour-Laugenstangerl mit Liptauer u. Räucherkäse *a, g	2.70



Unser Brot

Wir vereinen das beste Gebäck und Brot von 7 Bäckern an unserem Marktstand. Von der Vollkornbäckerei Waldherr aus dem Burgenland, über die Traditionsbäckereien Schmidl aus der Wachau und Kolm aus Mödling, dem Spezialbäcker Grimm in Wien, dem innovativen Felzl, dem Shootingstar Öfferl und dem Großmeister Kasses finden Sie ein liebevoll ausgewähltes Sortiment bei uns.

Kipferl mit Geschichte

Das allseits beliebte „Mödlinger Kipferl“ war bereits im Jahr 1699 heiß begehrt. Kaiserin Eleonore, Mutter von Josef I. und Gattin von Kaiser Leopold I. wollte nicht auf ihre frischen Kipferl verzichten, und sandte deshalb täglich Reiter zu den Mödlinger Bäckern. Die Kipferl werden noch immer nach dem historischen Kipferlrezept von der Bäckerei Kolm gebacken und haben bereits einige Auszeichnungen erhalten.

Brot & Süßes

*Bitte sehen Sie in unsere täglich frisch gefüllte
Kuchenvitrine und zur Feinbäckerei gegenüber.*

Schwarzbrot 2 Scheiben - Mischbrot von Felzl *a	1.70
Toscanabrot 3 Scheiben - Weißbrot von Grimm *a	1.70
Waldbauernflade 2 Scheiben - Roggenbrot Kasses *a	1.70
Madame Crousto 2 Scheiben - Mischbrot von Öfferl *a	3.00
Dinkelbrot 2 Scheiben - von Öfferl *a	3.00
Nussbrot 2 Scheiben - von Felzl oder Öfferl *a, h	3.00
Glutenfreies Brot 4 Scheiben - getoastet von Waldherr	3.50
<hr/>	
Handsemmel oder Kornspitz *a	1.50
Croissant oder Marktkipferl *a, c, g	2.10
Mödlinger Kipferl *a, g	2.50
<hr/>	
Oma's Blechkuchen hausgemacht nach Saison *a, c, g, h	2.50
Schoko-Brownie-Muffin *a, c, g	3.00
Cannulicchi *a, c, g, h	2.40
Mandelcroissant *a, c, g, h	4.00

Unser Käse

Wussten Sie, dass unser Sortiment bis zu 150 Käse von kleinen, regionalen Betrieben, aber auch internationale Spezialitäten umfasst? Zum Beispiel:

Schafkäse von Nuart

Von März bis Oktober beziehen wir den herrlichen Schafkäse von Nuart aus Kärnten. Der Familienbetrieb produziert seit vielen Generationen in der bäuerlichen Kleinkäserei feine Spezialitäten aus Schafrohmilch.

Beste Feinkost

Eine feine Auswahl an Schinken, Wurst und Speck komplettieren unser Angebot für Frühstück, Jause und zum Kochen. Unsere besondere Empfehlung:

Thum's Bio-Beinschinken

Für diesen unvergleichlich saftigen Schinken wird die traditionelle Aderpökellung durchgeführt, die nur mehr wenige Fleischer beherrschen. Dann wird er über Buchenspänen geräuchert und anschließend schonend gekocht. Roman Thum's langjährige Erfahrung und seine Hingabe sorgen für dieses einzigartige Geschmackserlebnis.

Delikatessen

Käse-Teller

Bitte teilen Sie uns Ihre Vorlieben von weich bis hart oder mild bis würzig gerne mit, ansonsten freuen wir uns, Ihnen unsere Empfehlungen zu servieren.

Kuh	3 Stück.....	8.90
Käsespezialitäten mit Chutneys und Brot *g	5 Stück.....	13.90
Ziege & Schaf	3 Stück	9.50
Käsespezialitäten mit Chutneys und Brot *g	5 Stück	14.90
Feine Selektion	3 Stück	9.50
von der Kuh, Ziege oder dem Schaf mit Chutneys und Brot *g	5 Stück	14.90
Sommeliér Teller	7 Stück.....	18.50
Eine Auswahl der besten Käse aus unserem Delikatessenstand mit Beigaben und Brot *g		

Perfekt zum Käse

White Terrace *o oder **Red Terrace *o**

Weingut Lisjak, Slowenien

1/8 **5.50**

Antipasti, Pasta & Gnocchi

Vegetarische Antipasti 9.90

Gegrilltes und eingelegtes Gemüse mit Oliven, Parmesan und Brot *g, l

Vegane Variante: Gegrilltes und eingelegtes Gemüse, Tomaten Tartar und Brot *g, l, m 9.90

Gemischtes Antipasti 14.90

Gegrilltes und eingelegtes Gemüse mit Oliven, Prosciutto, Salami, Parmesan, Cravanzina, Gorgonzola Dolce und Brot *g, l

Büffelmozzarella 10.90

Büffelmozzarella und Paradeiser mit Basilikumpesto, frischem Basilikum, Balsamicocreme, Olivenöl und Brot *a, g, l

Gnocchi Genovese

mit grünem Basilikum-Pesto und Parmesan *g, h

9.90

Gnocchi Funghi 10.90

mit Steinpilz- oder Trüffelpesto und Parmesan *d, g, h

Vegetarische Ravioli 8 Stück 8.90

nach Saison mit Parmesan, Rucola und Olivenöl *a, g, l 12 Stück 11.90

Getränke

Säfte & Limonaden

	0,25 l	0,5 l
Apfelsaft naturtrüb pur	3.50	6.50
Apfelsaft naturtrüb gespritzt	3.30	4.50
Marillen- oder Himbeer-Ribiselnektar pur	3.90	
Marillen- oder Himbeer-Ribiselnektar gespritzt	3.50	5.50
Soda Zitrone, Holler oder Quitte	2.90	4.30
Leitungswasser Zitrone, Holler oder Quitte	1.90	2.90
Sodawasser	2.10	3.70
Orangensaft frisch gepresst	4.40	
Hausgemachtes Mango Lassi	4.40	

Hausgemachte Limonade

mit Marille, Ingwer, Minze, Zitrone

0,5 l 5.00

Charite Bio Eistee Mate	Fl. 0,33 l	4.90
Fevertree Tonic oder Gingerbeer	Fl. 0,2 l	4.90
Bio Moritz Cola	Fl. 0,33 l	3.90

Heißgetränke

Feinste Teekreationen vom Teesalon Tête à Tee

Schwarz, Earl Grey, Minze, Kräuter, Früchte, Grün

4.20

Kakao	3.90
Espresso	2.60
Espresso Macchiato *g	2.90
Doppelter Espresso	4.20
Kleiner Brauner *g	2.90
Großer Brauner *g	4.50
Cappuccino *g	3.90
Caffè Latte *g	4.40

.....
*Gerne gehen wir bei der Zubereitung unserer
Kaffee & Tee Spezialitäten auf ihre Wünsche ein.*
.....

Koffeinfreier Kaffee + 0.00 | Pflanzenmilch + 0.70

Wein, Sprizz & Sprudel

Weißer Spritzer *o	0,25 l	3.50
Aperol Sprizz, Lillet Sprizz, Hugo *o	0,25 l	5.40
	0,125 l	Flasche
Grüner Veltliner Federspiel Nothnagl *o	3.90	22.00
Rosé Bauer-Pörtl *o	3.90	22.00
Gelber Muskateller Strauss *o	4.90	28.50
Gemischter Satz „Nußberg“ F.M. Mayer *o	4.90	28.50
Blaifränkischer Scheiblhofer *o	4.90	28.50
Big Blend Cuvée Iby *o	5.00	28.90

„Red Speed“ Rosé Frizzante

Weingut Regner *o

0,11 l **4.50** Flasche **27.50**

	0,11 l	Flasche
Prosecco Giall'Oro D.O.C.G. Ruggeri *o	4.60	27.50
Prosecco mit Holler, Marille oder Himbeere-Ribisel *o	5.20	—
Prosecco Giustino B. Superiore D.O.C.G. Ruggeri *o		44.90
Cremant de Bourgogne *o		44.90
Brut Nature Rosé Jaunegg *o		44.90

Most

Bio Most pur Bauernhof Orth	0,25 l	3.00
Bio Most gespritzt Bauernhof Orth	0,25 l	2.50
Bio Most gespritzt Bauernhof Orth	0,5 l	4.50

Bier Spezialitäten

Der Belgier Bier „Blondes“ *a	Fl. 0,33 l	5.90
Der Belgier Bier „Saison“ *a	Fl. 0,33 l	6.30
Der Belgier Bier „Honey“ *a	Fl. 0,33 l	6.50

Schremser Zwickl

Pfiff *a	Seiterl *a	Krügerl *a
0,2 l	0,3 l	0,5 l
2.90	3.90	4.90

Schnaps

Mayr Nusserl	2 cl	4.50
Kuenz Pregler (Obstler)	2 cl	5.50
Turmhof Marille	2 cl	5.50

Allergene Kennzeichnung

a	Gluten	h	Schalenfrüchte
b	Krebstiere	l	Sellerie
c	Eier	m	Senf
d	Fisch	n	Sesam
e	Erdnüsse	o	Schwefeldioxid
f	Soja	p	Lupinen
g	Milch	r	Weichtiere

Alle Preise in Euro inklusive Ust. ; exkl. Trinkgeld.

Reservierungen

Am Samstag steht Ihnen der reservierte Tisch für 2 Stunden zur Verfügung. Reservierungen am Vortag bis 14 Uhr per Email, danach bitte nur mehr telefonisch!

Öffnungszeiten

Dienstag – Freitag 8.00 – 19.00 Uhr | Samstag 8.00 – 15.00 Uhr
Sonntag / Montag / Feiertags geschlossen.

www.mayr-delikatessen.at |   mayrdelikatessen

Mayr Delikatessen OG, Kutschergasse 31, 1180 Wien
T. +43 (0) 1 402 98 74, office@mayr-delikatessen.at