

Frühstück

Frühstück 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)
2 Sorten Staud's Fruchtaufstrich und Butter *a, g

Barcelona - Mercado Boqueria

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

10.90

Stockholm - Saluhallen

17.50

Lachs, Orangensenf, 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

...und noch zusätzlich!

Portion Käse 5.90

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

Portion Thum Bio Beinschinken mit Kren *l 5.90

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

Pochiertes Ei 2.30

Marmelade nach Saison 2 Sorten 3.00

Portion Butter 1.00

Orangensaft frisch gepresst 0,25 l 4.40

Joghurt

Fruchtjoghurt Schaf 3.70

von Nuart aus Kärnten *g

Fruchtjoghurt Kuh 2.90

von Milchhof aus Niederösterreich *g

Eierspeisen

— Eierspeisen werden bis 13.30 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	5.90

Snacks

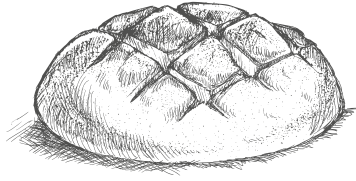
Eine Scheibe belegtes Meterbrot

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 2 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
Marktkipferl *a, c, g	2.20
Croissant *a, c, g	2.10
Mödlinger Kipferl *a, g	2.90
<hr/>	
Oma's Blechkuchen hausgemacht nach Saison *a, c, g, h	2.70
Schoko-Brownie-Muffin *a, c, g	3.50
Cannulicchi *a, c, g, h	2.40
Mandelcroissant *a, c, g, h	4.40

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 und Antipasti-Teller

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

Kuh

Käsespezialitäten mit Chutneys und Brot *g

3 Stück 8.90

5 Stück 13.90

Ziege & Schaf

Käsespezialitäten mit Chutneys und Brot *g

3 Stück 9.50

5 Stück 14.90

Feine Selektion

von der Kuh, Ziege oder dem Schaf mit Chutneys und Brot *g

3 Stück 9.50

5 Stück 14.90

Sommeliér Teller

Eine Auswahl der besten Käse aus unserem Delikatessenstand mit Beigaben und Brot *g

7 Stück 18.50

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.

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	

Hausgemachte Limonade

mit Marille, Ingwer, Minze, Zitrone

0,5 l 5.00

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 Scheibhofer *o	4.90	28.50
Cuvée privat Iby *o	5.00	28.90

„Red Speed“ Rosé Frizzante

Weingut Regner *o

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

	0,11	Flasche
Prosecco Giall'Oro D.O.C.G. Ruggeri *o	4.60	29.50
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

Mittwoch – Freitag 9.00 – 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