

Liebe Gäste,

Familie Hager und Mitarbeiter heißen Sie herzlich willkommen im



Landgasthof Mauth

Mit unserer Speisekarte präsentieren wir Ihnen eine Auswahl aus der traditionellen Küche Tirols sowie Eigenkreationen unseres Chefkochs und internationale Speisen. Einige Gerichte unseres Angebotes sind natürlich auch für Allergiker geeignet, und wenn nicht, dann passen wir es für Sie an (Aufpreis). Wir haben für Sie unsere Speise- und Getränkekarte hinsichtlich enthaltener Allergene detailliert aufgeschlüsselt.

Gerne empfehlen wir Ihnen unsere Räumlichkeiten für Reservierungen zu besonderen Anlässen und Feierlichkeiten. Außerdem bieten wir Ihnen die Möglichkeit, sämtliche Gerichte sowie Pizzen und Süßspeisen mit nach Hause zu nehmen. Falls Sie Anregungen oder Wünsche haben, leihen wir Ihnen gerne unser offenes Ohr.

Wir wünschen Ihnen angenehme Stunden in unseren Gaststuben.

Frühlingskarte

Bärlauchcremesuppe mit Sahnehäubchen (ACGL)	4,90
Spargelcremesuppe mit Sahnehäubchen (ACGL)	4,90
Frischer Spargel auf feinen Blattsalaten (ACGLM)	9,80
„Frühlingstoast“ (ACGLM)	11,90
Putenfleisch mit frischem Spargel auf Toast mit Käse überbacken, serviert an hausgemachten Salaten	
Spargelgröstl serviert mit knackigen Blattsalaten (CLM)	10,20
2 Bärlauchknödel (ACGLM)	8,50
in Butter geschwenkt, serviert mit knackigen Blattsalaten	
Frischer Spargel (CG)	10,80
serviert mit „Heurigen“ Erdäpfeln und Sauce Hollandaise	
„Frühlingspizza“ (AGL)	10,90
mit Tomaten, Mozzarella, Spargel, Schinken, Rucola, Oregano	
Wiener Schnitzel vom Schwein (ACGL)	15,50
in der Pfanne ausgebacken serviert mit „Heurigen“ Erdäpfeln, frischem Spargel und Sauce Hollandaise	
Frischer Spargel und Bärlauch (ACGLM)	11,80
in Butter geschwenkt, serviert auf grünen und weißen Bandnudeln und knackigen Blattsalaten	
Rind- und Schweinemedallions (ACGL)	18,80
auf grünen und weißen Bandnudeln in einer cremigen Spargel-Bärlauch-Sauce, serviert mit knackigen Blattsalaten	

Allergenkennzeichen:

glutenhaltiges Getreide = A / Krebstiere = B / Eier = C / Fisch = D / Erdnuss = E

Soja = F / Milch Laktose = G / Schalenfrüchte = H / Sellerie = L / Senf = M

Sesam = N / Schwefeldioxid Sulfite = O / Lupinien = P / Weichtiere = R

Vorspeisen

Gemischter Salat Variation aus hausgemachten Salaten (ACHLM)	4,80
Grüner Salat Variation aus knackigen Blattsalaten (ACHLM)	3,90
Champignons gebacken (ACHLM)	
mit Sauce Tartare, an hausgemachten Salaten	8,20

Aus dem Suppentopf

Kräftige Rindssuppe mit Backerbsen (ACGL)	3,50
Kräftige Rindssuppe mit Nudeln (ACGL)	3,50
Kräftige Rindssuppe mit hausgemachten Kräuterfrittaten (ACGL)	4,10
Tomatencremesuppe mit Sahnehäubchen (ACGL)	4,90

Snacks und Zwischengerichte

Schinken-Käse-Toast an hausgemachten Salaten (ACGHLM)	6,10
Toast-Hawaiï an hausgemachten Salaten (ACGHLM)	6,40
1 Paar Frankfurter oder Schweinswürstel (ACGM)	4,50
mit Senf, Kren und Brot	

Hauptgerichte

Aus der kalten Küche

Wurstsalat fein garniert mit Brot (ACGH)	8,40
Schweizer Wurstsalat mit Brot (Schweizer = mit Käse) (ACGH)	8,90
Feiner Aufschnitt Variation verschiedener Wurst- und Käsesorten	
sowie Speck, dazu Butter und Brot (ACG)	9,20
Tiroler Bauernspeckplatte mit Kren, Butter und Brot (ACG)	9,20

Allergenkennzeichen:

glutenhaltiges Getreide = A / Krebstiere = B / Eier = C / Fisch = D / Erdnuss = E
Soja = F / Milch Laktose = G / Schalenfrüchte = H / Sellerie = L / Senf = M
Sesam = N / Schwefeldioxid Sulfite = O / Lupinien = P / Weichtiere =

Aus der traditionellen Küche

Meraner Spätzle hausgemachte Spinatspätzle mit Schinken, Rahm und Käse überbacken (ACGL)	9,40
Kaiserschmarrn mit Apfelmus (20 Minuten Wartezeit) (ACG)	9,80
„Mauthsalat“ Schnitzelstreifen auf knackigen Blattsalaten (ACHLM)	11,50
Steaktoast (ACHLM) Rinderfilet auf Toast mit American Dressing, Zwiebelringe serviert an hausgemachten Salaten	14,80

Aus dem Pfand'l (wird auch im Pfand'l serviert)

Tiroler Gröstl mit Spiegelei und Krautsalat (ACH)	9,50
Kasspatzln hausgemacht serviert mit knackigen Blattsalaten (ACGHLM)	9,20

Klassiker

Wiener Schnitzel vom Schwein in der Pfanne ausgebacken mit Kartoffeln, serviert mit hausgemachten Salaten (ACHLM)	13,80
Wiener Schnitzel von der Pute in der Pfanne ausgebacken mit Kartoffeln, serviert mit hausgemachten Salaten (ACHLM)	15,40
Cordon bleu in der Pfanne ausgebacken mit Pommes frites (ACG)	14,20
Grillteller (Rind- Schweine- und Putenfleisch) mit Pommes frites und hausgemachten Salaten (ACHLM)	15,80
Zwiebelrostbraten Rostbraten vom Rind mit geschmorten Zwiebeln, Bratkartoffeln und hausgemachten Salaten (ACHLM)	16,20
Hauspieß (AGL) Rind- und Schweinemedallions auf grüner Pfefferrahmsauce mit Gemüse garnitur und Pommes frites	17,70
Forelle „Müllerin“ oder „Knoblauchforelle“ mit in Butter geschwenkten Kartoffeln serviert mit knackigen Blattsalaten (ACDGHLM)	16,90

Allergenkennzeichen:

glutenhaltiges Getreide = A / Krebstiere = B / Eier = C / Fisch = D / Erdnuss = E

Soja = F / Milch Laktose = G / Schalenfrüchte = H / Sellerie = L / Senf = M

Sesam = N / Schwefeldioxid Sulfite = O / Lupinien = P / Weichtiere = R

Pizzen

Pizza Margherita (AGL)	6,60
Tomaten, Mozzarella, Oregano	
Pizza Salami (AGL)	8,30
Tomaten, Mozzarella, Salami, Oregano	
Pizza Diavolo (AGL)	8,90
Tomaten, Mozzarella, Salami, Pfefferoni, Champignons, Knoblauch, Oregano „scharf“	
Pizza Hawaií (AGL)	8,40
Tomaten, Mozzarella, Schinken, Ananas, Oregano	
Pizza „Mauth“ (ACGL)	9,10
Tomaten, Mozzarella, Speck, Pilze, Zwiebel, Paprika, Spiegelei, Oregano	
Pizza Vesuvio (ABGL)	9,80
Tomaten, Mozzarella, Shrimps, Blattspinat, Knoblauch, Oregano	
Pizza Capricciosa (AGL)	8,90
Tomaten, Mozzarella, Schinken, Paprika, Artischocken, Oliven, Oregano	
Pizza Vegetarisch (AGL)	8,50
Tomaten, Mozzarella, Artischocken, Oliven, Brokkoli, Oregano	
Pizza al Tonno (ADGL)	9,50
Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebel, Oregano	
Pizza „Misch-Masch“ (AGL)	9,10
Tomaten, Mozzarella, Schinken, Salami, Paprika Zwiebel, Champignons, Mais, Oregano	
Pizza Funghi (AGL)	8,20
Tomaten, Mozzarella, Champignons, Oregano	
Pizza Prosciutto (AGL)	8,30
Tomaten, Mozzarella, Schinken, Oregano	
Extras: Shrimps (B), Thunfisch (D)	1,70
Salami, Schinken	1,20
Mais, Knoblauch, Champignons, Oliven, Artischocken, Paprika, Zwiebel, Ei (A)	0,70

Allergenkennzeichen:

glutenhaltiges Getreide = A / Krebstiere = B / Eier = C / Fisch = D / Erdnuss = E
Soja = F / Milch Laktose = G / Schalenfrüchte = H / Sellerie = L / Senf = M
Sesam = N / Schwefeldioxid Sulfite = O / Lupinien = P / Weichtiere = R

Gerne können unsere Gerichte auch als kleine Portionen bestellt werden!
Der Preisnachlass beträgt € 1,50.

Für den kleinen Hunger

Pommes frites ^(A,O)	4,00
Kleines Wiener Schnitzel vom Schwein mit Pommes frites ^(A,O)	7,90
Grillwürstel mit Pommes frites ^(A)	6,70
Chicken Nuggets mit Pommes frites ^(A,O)	6,70
Kleiner Kaiserschmarrn mit Apfelmus (20 Minuten Wartezeit) ^(A,C,G)	8,30

Süße Verführungen

Warmer Schokoladenkuchen (flüssiger Kern) ^(A,C,E,G) mit Schokosauce und Vanilleeis fein garniert	5,50
Mohr im Hemd mit Schokosauce und Vanilleeis fein garniert ^(A,C,E,G)	5,40
Germknödel mit Butter und Mohn ^(A,C,G)	5,50
Germknödel mit Vanillesauce und Mohn ^(A,C,G)	5,90
Hausgemachter Apfelstrudel ohne Sahne ^(A,C,G,O)	3,30
Hausgemachter Apfelstrudel mit Sahne ^(A,C,G,O)	3,70
Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesauce ^(A,C,G,O)	5,20
Torten je nach Saison ^(A,C,G,O,E)	3,20

Eisspezialitäten: Bitte verlangen Sie unsere umfangreiche Eiskarte!

Wenn es Ihnen geschmeckt hat, kommen Sie wieder.
Wenn nicht, sagen Sie es uns.

Allergenkennzeichen:

glutenhaltiges Getreide = A / Krebstiere = B / Eier = C / Fisch = D / Erdnuss = E
Soja = F / Milch Laktose = G / Schalenfrüchte = H / Sellerie = L / Senf = M
Sesam = N / Schwefeldioxid Sulfite = O / Lupinien = P / Weichtiere = R

Nachmittagskarte (14:00 bis 17:00 Uhr)

Kräftige Rindssuppe mit Backerbsen (ACGL)	3,50
Kräftige Rindssuppe mit Nudeln (ACGL)	3,50
Kräftige Rindssuppe mit hausgemachten Kräuterfrittaten (ACGL)	4,10
Gemischter Salat Variation aus hausgemachten Salaten (ACHLM)	4,80
Grüner Salat Variation aus Blattsalaten, fein garniert (ACHLM)	3,90
Schinken-Käse-Toast an hausgemachten Salaten (ACGHLM)	6,10
Toast-Hawaiï an hausgemachten Salaten (ACGHLM)	6,40
1 Paar Frankfurter/ Schweinswürstel mit Senf, Kren und Brot (ACGM)	4,50
„Mauthsalat“ Schnitzelstreifen auf Blattsalaten fein garniert (ACHLM)	11,50
Wiener Schnitzel vom Schwein in der Pfanne ausgebacken mit Kartoffeln oder Pommes frites dazu gemischter Salat (ACHLM)	13,80
Pommes frites (AO)	4,00
Grillwürstel mit Pommes frites (A)	6,70
Chicken Nuggets mit Pommes frites (AO)	6,70
Feiner Aufschnitt Variation verschiedener Wurst- und Käsesorten und Speck, Butter und Brot (ACG)	9,20
Wurstsalat fein garniert mit Brot (ACGH)	8,40
Schweizer Wurstsalat mit Brot (Schweizer = mit Käse) (ACGH)	8,90
Tiroler Bauernspeckplatte mit Kren, Butter und Brot (ACG)	9,20
Germknödel mit Butter und Mohn (ACG)	5,50
Germknödel mit Vanillesauce und Mohn (ACG)	5,90
Hausgemachter Apfelstrudel ohne Sahne (ACGO)	3,30
Hausgemachter Apfelstrudel mit Sahne (ACGO)	3,70
Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesauce (ACGO)	5,20
Torten je nach Saison (ACGOE)	3,20

Allergenkennzeichen:

glutenhaltiges Getreide = A / Krebstiere = B / Eier = C / Fisch = D / Erdnuss = E
Soja = F / Milch Laktose = G / Schalenfrüchte = H / Sellerie = L / Senf = M
Sesam = N / Schwefeldioxid Sulfite = O / Lupinien = P / Weichtiere = R