Meixners
GASTWIRTSCHAFT



Speisekarte

Herbstküche · Autumn dining

Erste Schmankerl

Starters

Meixners Beef Tartare — 21 / 28
ACGMO
Pikant gewürzt mit Spiegelei und Toast
Meixners beef tartare · Spicy beef tartare with a fried egg and toast

Herbstsalat — 16,00
LHMOG
Mit Salatherzen, Estragon-Honig-Dressing, karamellisiertem Feta, Karotten, Hokkaido, Apfel, Pinienkernen, Walnüssen und Pastinakenchips
Autumn salad · Lettuce hearts, tarragon and honey dressing, caramelised feta, carrots, Hokkaido pumpkin, apple, pine nuts, walnuts and parsnip crisps

Miesmuscheln — 18,00
RCLOFD
Mit Muschelemulsion, XO-Schaum und geflämmtem Wirsing
Mussels · With mussel emulsion, XO foam and flame-seared Savoy cabbage

Kasspatz'n Bällchen — 15,00
ACGMO
Mit Räßkäse aus Tirol, Vorarlberger Bergkäse und Vogerlsalat
Austrian cheese spaetzle bites · With Tyrolean Räßkäse, Vorarlberg mountain cheese and lamb's lettuce

Geräucherte Barbarie-Entenbrust — 19,00
LMH
Mit Orange, Sellerie, Apfel, Granatapfel und Walnüssen
Smoked Barbary duck breast · With orange, celery, apple, pomegranate and walnuts

Gebackene Grammelknödel — 15,00 / 22,00
ACGLO
Spezialität des Hauses nach Meixners Art, auf lauwarmem Speckkraut
Crispy pork crackling dumplings · Our house speciality, Meixners style, served on warm cabbage with bacon

Suppenküche

Soups

Kräftige Suppe vom Simmentaler Rind — 8,00
ACGL
Mit Frittaten
Rich Simmental beef broth · With sliced savoury pancakes

Kräftige Suppe vom Simmentaler Rind — 9,00
ACL
Mit hausgemachtem Leberknödel
Rich Simmental beef broth · With a house-made liver dumpling

Maronicremesuppe — 11,00
GLO
Mit eingelegten Birnen und Trüffelschaum
Cream of chestnut soup · With pickled pears and truffle foam

Feine Innereien

Offal specialities

Kalbskutteln — 18,00
ACGL
In Paradeiser, Knoblauch und Basilikum
Veal tripe · With tomatoes, garlic and basil

Sautierte Schweinsnierndln — 25,00
ALMO
Mit Zwetschken-Senfsauce, Senfkaviar und Erdäpfelröster
Sautéed pork kidneys · With plum and mustard sauce, mustard seeds and pan-fried potatoes

Geröstete Leber von der Kalbin — 29,00
GLO
Mit Apfel-Zwiebel-Jus und Erdäpfelpüree
Pan-fried heifer's liver · With apple and onion jus and mashed potatoes





Preise in Euro / Prices in euros · Allergene / Allergens
A Gluten · C Ei / Egg · D Fisch / Fish · F Soja / Soy · G Milch / Milk · H Schalenfrüchte / Nuts
L Sellerie / Celery · M Senf / Mustard · O Sulfite / Sulphites · R Weichtiere / Molluscs

Meixners
GASTWIRTSCHAFT



Speisekarte

Tradition und Handschrift · Tradition and signature

Traditionsküche

Traditional Austrian cuisine

Kalbsbutterschnitzerl — 27,80
ACGLO

Mit Erdäpfelpüree, Kalbsjus, glasierten Babykarotten und Röstzwiebeln

Minced veal patties · With mashed potatoes, veal jus, glazed baby carrots and crispy onions

Wildschweinragout — 29,80
CGLO

Mit Birne und gebratener Polenta

Wild boar ragout · With pear and pan-fried polenta

Gebackenes Kalbs-Wienerschnitzel — 29,40
ACGLMO

Klassisch mit Erdäpfelsalat

Traditional Viennese veal schnitzel · With Austrian potato salad

Gekochtes Schulterscherzl vom Simmentaler Jungrind — 27,90
ACGLMO

Mit gerösteten Erdäpfeln, Schnittlauchsauce und Apfelkren

Boiled Simmental beef shoulder · With pan-fried potatoes, chive cream sauce and apple horseradish

Zwiebel-Rostbraten — 34,00
AGLO

Von der Waldviertler Kalbin, rosa gebraten mit Röstzwiebeln und Braterdäpfeln

Onion roast beef · Waldviertel heifer beef, served pink with crispy onions and roasted potatoes





Meixners Küche

Meixners signature dishes

Hirschrücken — 42,00
ACGLMO

Rosa gebraten, mit Hagebuttenjus, Semmelschnitte und geschmorten Schwarzwurzeln

Saddle of venison · Served pink, with rosehip jus, sliced bread dumpling and braised salsify

Gefüllte Kugelzucchini — 23,00
LG

Mit Quinoa, Wurzelgemüse und Rote-Rüben-Fetacreme. Auf Wunsch vegan mit Mandelbutter (LH).

Stuffed round courgette · With quinoa, root vegetables and beetroot-feta cream. Vegan option with almond butter on request (LH).

Gebratener Seeteufel — 32,00
DG

Mit Karfiolpüree, Safran-Champagner-Beurre-blanc und lila Karfiol

Pan-fried monkfish · With cauliflower purée, saffron-Champagne beurre blanc and purple cauliflower

Gebratenes Supreme von der Maishendlbrust — 26,20
G

Mit Hühner-Velouté, Federkohl, Lardo, Pastinakenpüree und Hühnerhautchip

Roasted corn-fed chicken breast supreme · With chicken velouté, kale, lardo, parsnip purée and a chicken skin crisp

Wildbolognese vom Wildschwein, Reh und Hirsch — 26,00
ACGLO

Mit hausgemachten Pappardelle und Parmesan

Wild boar and venison Bolognese · With house-made pappardelle and Parmesan

Rehschnitzerl in Kürbiskernpanade — 30,90
ACGLM

Mit Schwarzwurzelsalat

Roe deer schnitzel in pumpkin seed crumbs · With salsify salad

Preise in Euro / Prices in euros · Allergene / Allergens
A Gluten · C Ei / Egg · D Fisch / Fish · F Soja / Soy · G Milch / Milk · H Schalenfrüchte / Nuts
L Sellerie / Celery · M Senf / Mustard · O Sulfite / Sulphites · R Weichtiere / Molluscs