Original Mauthner

Speisekarte

Gastwirt Familie Alfred Brunner, Hauptplatz 7



Einheimisch seit 1693

Gasthof Mauth
Brunner
Einheimisch seit 1693

Bei uns gibt es viel zu erzählen

Dass beim Wirt gerne die Leute zusammen kommen und ihre Geschichten erzählen, das war früher so und ist gottlob auch heute noch so. Das gemütliche Zusammensitzen und Unterhalten können weder Fernseher noch Internet ersetzen. Früher hatten die Menschen ja sonst wenig Ablenkung, da kam dem Wirtshaus eine große soziale Bedeutung zu.

In St. Johann und überhaupt in Tirol ging man früher zum Bierwirt oder Fratschler. Man traf sich, trank zusammen das eine oder andere Bier, man genoss die Unterhaltung und erhielt die neuesten Informationen. Nicht allein zuhause sondern in guter Gesellschaft. Wirtshauskultur wie sie auch heute noch gepflegt wird. Der Gasthof Mauth war früher ein Gastbetrieb, in dem nur Bier und Branntwein ausgeschenkt werden durfte.

Verbrieft ist, dass unser Gasthof bereits 1693 Gäste bewirtete.

So wie es damals üblich war, mit strengen Regeln. Wein gab es nur beim Weinwirt. Und wer als Bierwirt oder Fratschler sein Geld verdienen wollte, der musste auch einen guten Leumund haben und drauf achten, dass „kein Gesinde verkehre und Ehr und Zucht nicht vergössen“ werde. Möglicherweise ist die Mauth ja noch um ein schönes Stück älter. Aktuelle Funde lassen die Vermutung zu, dass das Haus noch vor das Jahr 1448 zurück gehe. Damals war Amerika noch nicht entdeckt und in Tirol waren turbulente Zeiten. Woran wir Tiroler uns ja in den späteren Jahrhunderten recht gewohnt haben. Drunter und drüber ging`s im Land. Adelsrebellion, Bayerneinfall und der Streit mit dem Brixner Bischof über die Landeshoheit. Später sollte es auch nicht viel ruhiger werden. Freiheitskriege und Revolutionen. Wie gut, dass die Menschen wenigstens ihre Wirtshäuser hatten. Im 17. Jahrhundert wurde aus dem Bierwirt der Mauthner. Man vermutet, dass der Name daher kommt, dass seinerzeit ein Mautheinheber die Wirtschaft betrieben hat. Weil das Mauteinheben ein karges Geschäft war, gab es üblicherweise eine Schanklizenz als Zubrot. Ab 1854 hieß der Mauthner dann Gasthof Mauth. Der Standort am Hauptplatz war ja wie geschaffen für ein Gasthaus. Etliche Besitzwechsel und Anbauten folgten, bis 1891 unsere Familie das Gasthaus übernahm. 1969 schließlich wurde das Restaurant eingerichtet, kamen komfortable Gästezimmer und der gemütliche Gastgarten vor dem Haus hinzu. Geblieben sind aber das Traditionsbewusstsein und die Leidenschaft für klassische Tiroler Gastlichkeit.

Denn in der Mauth gibt es auch heute noch – und vor allem heute – gute Küche, die berühmten hausgemachten Würste „Original Mauthner“ und den Speck. Alles mit Fleisch von einheimischen Betrieben, die ihre Arbeit mit Liebe und Umweltbewusstsein pflegen. Naturprodukte spielen auf der Speisekarte beim Mauthner eine wichtige Rolle. Denn wenn man sich im Gasthaus wohlfühlt, dann muss man das nicht nur schmecken sondern auch fühlen und sehen.

Beste Tiroler Gastlichkeit, die uns genauso viel Spaß macht wie unseren Gästen.

Grüss Gott und herzlich willkommen im Gasthof Mauth.

„Mahlzeit – Schönste Zeit“

Energetisiertes Wasser aus der Umkehrosmose 0,40 l € 2,00
Tiroler Heilwasser Sauerbrunn 0,35 l € 2,80
Frisch gepresste Säfte: Apfel, Orange oder Karotte 0,2 l € 4,10

Vorspeisen

Knoblauchbrot, selbst gemacht – 25% Vollkorn € 2,50

Immunfit (Sauerkraut mit Honig und Kren), Hausbrot-Crossini,
vegan mit Ahornsirup oder Löwenzahnhonig € 2,80

Mauthner-Löffelhappen mit Kalbsrahmbeuschel, Damnidei und Schlutzkrapfen € 6,50

Bratencarpaccio, mit Krensenf, Kürbiskernpesto und Crossini € 6,90

Kalter Braten in Essig-Ölmarinade, Zwiebelringe und Kernöl, Hausbrot € 6,90

Weitere Vorspeisen bei den Tiroler Spezialitäten, Nudelgerichten, Salaten.
Auf Wunsch servieren wir Ihnen gerne unser **Hausbrot** Portion € 1,00

Getränkeempfehlung: Huber Pfiff, Sekt, Grüner Veltliner (Kogl), Zweigelt Rose, Kombucha

Suppen

Rindsuppe mit Nudeln, Backerbsen oder Frittaten € 3,70

schon probiert – geröstete Kürbiskerne statt Backerbsen, mit Schnittlauchpesto serviert

Kartoffel-Selleriesuppe mit pürrierten Steinpilzen € 4,10

Tomatencremesuppe mit Kräuterobers € 3,90

Sie werden schmecken, daß unsere Suppen hausgemacht sind!

Gasthof Mauth:

Gesundheit und Tradition gehören zusammen!

Wir sind:

regional ❧ *typisch* ❧ *persönlich* ❧ *gemütlich*

Wir verwenden:

Tiroler Produkte: *vorwiegend biologisch*

Wir kochen:

hausgemacht und echt, mit Butter, österreichischem Sonnenblumenöl und Olivenöl, universelle, ganzheitliche Lebensenergie „Reiki"

Für unsere Gäste, die besonders auf ihre Ernährung achten, sind spezielle Gerichte mit unserem Logo gekennzeichnet.

Auf Vorbestellung ist bei uns fast alles möglich!

Fondue oder Stelzen usw.

Feiern auch im kleinsten Kreis sind unsere Spezialität!

Freitag *gibt's frische Bratschnitzel mit Petersilkartoffel*
Immer wenn die Fahne am Fahnenmast hängt, gibt' s
*Frische "**Mauthnerwürstel**" mit Senf und Kren*

Getränkeempfehlung für unsere Frischen: 1/3 Huber Bier oder ein Grüner Veltliner, Kombucha

Hausgemachte Tiroler Spezialitäten

Auch als Vorspeisen

Preßknödel in der Rindsupp' n mit Zwiebelschmalz € 7,80
als Vorspeise € 5,80

Schlutzkrapfen in brauner Butter, Parmesan und Schnittlauch € 9,90
als Vorspeise € 6,90

Damnidei mit Sauerkraut € 7,90

Käsespätzle im Pfandl serviert € 9,50

Mauthner Kalbsrahmbeuschel, Knödel € 10,70
oder in der Tasse mit Gebäck € 6,90

Tiroler Gröstel nach Art des Hauses mit Spiegelei und Krautsalat € 11,90
auch als Gemüse Gröstel mit Spiegelei und Krautsalat € 9,90

Hausgemachte Bratwürstel mit Sauerkraut und Kartoffel € 8,90

Räucherspeckplatte (hausgeselcht) und Hausbrot € 11,50
als Vorspeise € 7,50

Auf Wunsch servieren wir Ihnen gerne unser **Hausbrot** Portion € 1,00

Als Getränkeempfehlung für die Tiroler Klassiker die gesamte Palette unserer Weinkarte!

Fischgerichte

Zanderfilet vom Grill mit Speck und Perlzwiebeln, Weißweinsauce,
Kartoffel-Selleriepüree € 18,90

 **Forelle** "**Müllerin**" mit Petersilienkartoffel € 19,80

Getränkeempfehlung Grüner Veltliner Gottschelle, Riesling- und Chardonnay vom Göttweiger Berg



Vegan, Vegetarisch oder Nudelig

Rote Bete mit Kren und Petersilie, Himbeerdressing, Hausbrot-Crossini, € 6,90

Falsche Jakobsmuschel vom Grill (pochierter Bierrettich) mit roter Bete € 9,50

Pfannenrösti mit jungen Spinat, Tomaten, Oliven und Schafkäse € 8,90

Pfannenrösti mit Gemüseragout, wahlweise Sojamilch oder Sahne € 8,70

Pilzrisotto mit gebackenen Shrimps im Nudelteig, Käuterpesto € 15,90

Pilzrisotto Vegan mit frittiertem Gemüse, Kräuterpesto € 13,90

Kräuterspaghetti € 7,90

Spaghetti Tomaten-Kräutersauce € 9,90

Spaghetti im Gemüserahm € 10,50

Auf Wunsch Dinkel-Vollwertspaghetti, Aufpreis € 2,40

Vegetarische Gerichte auch bei den Tiroler Spezialitäten

Getränkeempfehlung: Sauvignon Blanc, Zweigelt Rosé

 auch Vegetarisch oder Vegan

 frische Tiroler Forelle

Steaks von:

Pute, Schopf (Schweinenacken) oder Rind

mit Spiegelei, Bratkartoffel, Mischgemüse, Zwiebelsauce
Putensteak € 16,50 Schopfsteak € 15,00 Rumpsteak € 25,60

mit Pfeffersauce und Kartoffelrösti
Putensteak € 16,00 Schopfsteak € 14,50 Rumpsteak € 25,10

mit Knoblauchsauce und Risotto
Putensteak € 16,00 Schopfsteak € 14,50 Rumpsteak € 25,10

mit Schwammersauce und Spätzle
Putensteak € 17,00 Schopfsteak € 15,50 Rumpsteak € 25,90

Vitale Salatspezialitäten

Hausbrot, Portion € 1,00 **Knoblauchbrot** € 2,50

Wir verwenden eine Mischung aus Sonnenblumen- und Olivenöl, zum Abrunden wird Honig und Ahornsirup oder Agavendicksaft verwendet.

Gemischter Salat oder **Blattsalatteller** € 4,50

Tiroler Bauernsalat mit Zwiebel, Speck und Kartoffel € 9,90

Salatplatte mit Ei € 9,90

Großer gemischter Salat € 6,50

mit gegrillter Schafskäserolle	€ 12,90
mit sautierten Pilzen und Croutons	€ 15,50
mit Thunfisch	€ 12,60
mit gegrillten Putenstreifen	€ 13,90
mit gebackenen Shrimps in Nudelteig	€ 17,50

Auf Wünsch werden alle Salatgerichte mit Kernen oder Kürbiskernöl serviert.

Fleischgerichte

Schweinebraten
Bockbiersauce, Knödel und Sauerkraut € 11,90

Tiroler Leber
mit Zwiebeln, Speck und Tomaten garniert, Butterreis € 13,90

Zwiebelrostbraten
dazu Bratkartoffel € 18,90

Wiener Schnitzel vom Schwein in der Pfanne gebacken
mit Petersilienkartoffel € 11,90

Hirschbraten in Pilzsauce
Nussspätzle, Apfelrotkraut, Preiselbeergarnitur € 19,20

Getränkeempfehlung: Grüner Veltliner Gottschelle, Riesling Leiten, Zweigelt Reserve, Diana

Auf Vorbestellung ist bei uns fast alles möglich.

Wir bereiten Spezialitäten zu,
die nicht auf der Karte sind, verschiedene Fondues mit hausgemachten Saucen,
frischgebackenem Brot usw. sowie Schweinshaxen, Kalbsstelzen,
verschiedene Braten, Ripperl mit Beilagen Ihrer Wahl.

Feiern auch im kleinsten Kreis sind unsere Spezialität!

Zum Schluss ein guter hausgemachter Nachtisch

Kaiserschmarrn mit Apfelmus € 8,90
Dessertportion € 6,90

Powidlpalatschinken (Spezialität des Hauses)
serviert mit heißer Schokolade, Mandelsplitter und Schlagsahne € 7,80

Apfelstrudel € 2,90

Topfenstrudel mit Vanillesauce € 4,40

Sachertorte € 2,90

Nusstorte € 2,90

Mohntorte mit heißer Schokolade und Obers € 3,20
Kann auch mit Bio-Heidelbeermarmelade statt Schokosauce bestellt werden.

Kaffee - Teespezialitäten und heiße Getränke

Kleiner Espresso	€ 2,30	Glas Tee mit Zitrone	€ 2,30	Bio Earl Grey	€ 2,80
Großer Espresso	€ 3,20	Glas Tee mit Rum	€ 3,90	Bio Pfefferminz	€ 2,80
Verlängerter	€ 2,40	Tasse Schoko mit Obers	€ 2,50	Bio Schwarztee	€ 2,80
Melange	€ 2,90	Tasse Haag	€ 2,50	Bio Kräuterfrüchte	€ 2,80
Macchiato	€ 3,10	Glas Darjeeling	€ 2,70	Bio Kamille	€ 2,80
Cappuccino	€ 2,90	Earl Grey	€ 2,70	Bio Grüner Tee	€ 2,80
Glühwein ¼ lt.	€ 3,60	Bio Kräutertee	€ 2,80	Bio Früchtetee	€ 2,80
Jagatee ¼ lt.	€ 4,90	Glas Grüner Tee	€ 2,30	Bio Early morning	€ 2,80

Zum Abschluss ein gepflegtes Schnapserl:
Hausschnaps, Obstler, Bauernobstler, Marille, Tiroler Zwetschke,
Nuss, Williams mit Birne, Vogelbeer oder Enzian

Unsere Eiskarte!



Gemischtes Eis
Der klassische Eisgenuss: drei Kugeln cremiges Eis – mit Schlag € 3,50
oder ohne Schlag € 2,70

Stracciatellabecher
Stracciatella-Eis mit Banane , Eierlikör und Schlagobers fein garniert € 5,10

Fruchtbecher
Köstliche Fruchteissorten mit frischen Früchten der Saison garniert € 5,70

Bananensplit
Vanilleeis und Bananenhälften garniert mit Mandelsplittern, Schokosauce und Schlagobers € 5,10

Eiskaffee
Köstliches Vanilleeis und eisgekühlter Kaffee garniert mit Schlagobers € 3,90

Coupe Dänemark
Feines Vanilleeis mit warmer Schokosauce und Schlagobers € 4,90



Heisse Liebe
Köstliches Vanilleeis mit warmen, marinierten Himbeeren, mit Schlagobers vollendet € 5,50



Piratenschatzkiste
Für kleine Seeräuber: cremiges Vanilleeis und Schokoladeneis mit einer tollen Überraschung im geheimen Versteck der Schatzkiste € 3,50

Eispalatschinke
Eispalatschinke gefüllt mit cremigem Vanilleeis, mit Schokoladensauce feinst garniert € 3,90

Apfelstrudel mit Vanilleeis
Köstlicher Apfelstrudel mit cremigem Vanilleeis kombiniert – eine echte Gaumenfreude € 3,80



Schokoladentorte „Sacher-Art“



Apfelstrudel



Nusstorte



Mohntorte



Powidlpalatschinken



Topfenschrudel



Kaiserschmarrn



Eispalatschinken

„Hier werden Sie sich Wohlfühlen“











