



*Mediterran.  
Steirisch.  
Herzlich.*

**EINFACH  
MENSCH MAYER.**

**UNSERE  
ÖFFNUNGSZEITEN:**

*Mittwoch – Samstag:  
17:00 Uhr – 01:00 Uhr*



# Chi siamo über uns

## LA FAMIGLIA

Die Hoteliers- und Gastgeberfamilie Mayer lebt und liebt die familiäre Gastlichkeit und bringt die Herzlichkeit der italienischen Kultur nach Weiz. Familie Mayer samt Team heißen Sie herzlich willkommen!



## IL MENU

Italienisch trifft österreichisch.

Prosecco trifft Bier.

Trüffelöl trifft Pfefferrahmsauce.

Im Mensch Mayer geht es um Genuss,  
Geselligkeit und Gemeinschaft.



## LA CUOCA

Küchenchefin Sonja vereint schon seit 18 Jahren die italienische und die österreichische Küche und ist für den kulinarischen Hochgenuss verantwortlich. Fatto divertente: Mithilfe der Maschine, mit der Sonja die hausgemachten Ravioli fertigt, hat sie schon mit ihrem Opa gemeinsam Pasta gemacht!

# Mahlzeit und salute!

## WEINEMPFEHLUNGEN:

Die passenden Weine zu den Speisen finden Sie direkt unter den Gerichten. Die entsprechenden Preise dazu bei den Getränken!

-  vegetarisch
-  vegan
-  Weinempfehlung

# Antipasti vorspeisen

## ! ANTIPASTI

Prosciutto, Salami, Käse, Oliven,  
hausgemachtes, eingelegtes Gemüse

12,9

## ANTIPASTI PER DUE

 Friulano Corte Mari, BATISO Prosecco Superiore DOCG

22,9

## KRÄUTERSEITLING-TARTARE

mit hausgemachtem, eingelegtem Gemüse

 Grüner Veltliner Kamptal DAC Reserve

14,9

## CARPACCIO VOM RINDERFILET

mit Rucola, Parmesan und Kapern-Zitronen-Vinaigrette

 Riesling Mannersdorf a. d. March

15,5

## MEDITERRANER OFEN-SCHAFSKÄSE

 Sutto Merlot IGT, Collio Pinot Grigio

13,9

## IM OFEN GRATINIERT GARNELEN

in Tomatensoße

 Collio Pinot Grigio, Collio Chardonnay

15,9

## FOCACCIA-PINSA

~ mit GEMÜSE 

9,9

~ mit THUNFISCH UND SPECK

9,9

## WEISSBROT im Körberl

4,9

## HAUSGEMACHTES KNOBLAUCHBROT im Körberl

5,5

## MIX BROT im Körberl

6,5

## piatti di famiglia

Einfach mehrere Gerichte bestellen, in die Mitte des Tisches stellen und jeder kann nach Lust und Hunger zugreifen – so haben einfach alle mehr davon!



## UNSER TIPP:

Kombinieren Sie nach Lust und Laune Ihre Hauptspeise mit Ihrer Lieblingsbeilage.

Secondi + Contorni =  
Amore

## Secondi hauptspeisen

CALAMARI GEGRILLT 14,9

*Friulano Corte Mari, Ribolla Gialla*

CALAMARI FRITTI 15,9

*Collio Pinot Grigio, Chardonnay Colle Duga*

CALAMARI MIX ! 15,9

*Collio Pinot Grigio, Chardonnay Colle Duga*

GRILL MIX 17,9

*gegrillte Garnelen, gegrillte und frittierte Calamari*

*Collio Pinot Grigio, Chardonnay Colle Duga*

STEAK VOM RINDERFILET 250g 39

*Rosso di Sutto, Blaufränkisch Ried Burgstall, Camposella IGT*

GEBRATENES  
HÜHNERBRUSTFILET SUPRÊME 14,9

*gefüllt mit Semmel, Käse und getrockneten Tomaten*

*Sauvignon Blanc „M“*

HAUSGEMACHTES KARTOFFEL-  
SAUERRAHM-KRÄUTER GRATIN 15,9

*mit Rucola und Mango-Zwiebel-Chutney*

*Blaufränkisch Central, Collio Pinot Grigio*

~ mit RINDERFILETSPITZEN 24,9

*Blaufränkisch Central*

~ mit GARNELEN 22,9

*Collio Pinot Grigio*

STEIRER-RAVIOLI 21,9

*gefüllt mit Kartoffel-Räucherspeck auf eingemachten Weißkraut-Erbesen und Knuspeck*

*Sauvignon Blanc „M“*

GULASCH mit Gebäck 13,5

LASAGNE BOLOGNESE 17,9

*Sutto Merlot IGT, Bianco Colle Duga*

GEMÜSELASAGNE 15,9

*Riesling Mannersdorf a.d. March*

## Contorni beilagen

GEBRATENES GEMÜSE 4,5

BUTTERGEMÜSE 4,5

KARTOFFEL-DIPPERS 4,5

STEAKFRIES 4,5

*mit TRÜFFELÖL* 5,5

STEAKBUTTER 2

SAUERRAHM-DIP 1,5

PFEFFERRAHMSAUCE 3,5

THYMIANSAUCE 3,5

CHILI-SAUCE *scharf* 1,5

## Insalate salate

*Grüner Veltliner Kamptal DAC Rese*

GRÜNER SALAT 6

GEMISCHTER SALAT 6,5

THUNFISCHSALAT 13,9

SCHAFSKÄSESALAT 13,9

MIX 14,9

## Dolci desserts

*Prosecco CARTIZZE DOCG*

TIRAMISU CLASSIC 6,9

TARTELETTES 9,9

*gefüllt mit Topfen-Zitronen-Creme und Beerenragout*

SCROPPINO 7,5

EIS *Zitrone, Vanille oder Himbeere* 2

# Analcolico alkoholfrei

**DER BRAVE MAYER** 5,9

*hausgemachte Zitronenlimo mit Leitungswasser oder Soda*

SODA 0,25 1,3

0,5 2

1 5

SODA ZITRONE 0,25 1,8

0,33 2,6

0,5 3,4

RÖMERQUELLE 0,33 3

0,75 6

SAFT PUR 0,25 3,2

*Apfel, Marille, Orange, Johannisbeere*

SAFT MIT WASSER 0,3 3,5

*Apfel, Marille, Orange, Johannisbeere, Holunder*

0,5 3,9

SAFT MIT SODA 0,3 3,9

*Apfel, Marille, Orange, Johannisbeere, Holunder*

0,5 4,6

COCA COLA 0,33 3,5

COCA COLA ZERO 0,33 3,5

RED BULL 0,25 4,3

MAKAVA EISTEE 0,33 4,2

FEVER TREE 0,2 6,9

*Indian Tonic Water, Mediterranean*

*Tonic Water, Pink Grapefruit*

mit frischer ZITRONE 0,8

# Spritz spritziges

WEISSER SPRITZER 3,3

MUSKATELLER SPRITZER 5,9

APEROL VENEZIANO 6,5

HUGO 5,9

HUGO *alkoholfrei* 3,9

SAN BITTER ORANGE *frisch gepresst, alkoholfrei* 7,6

Feierabend...

...SPRITZER?

oder

...BIER?

# Birra bier

GÖSSER GOLD, 0,2 3,2

RADLER, SODA BIER 0,3 4,1

0,5 4,8

GÖSSER BIOSTOFF 0,2 3,8

0,4 4,8

MORETTI 0,2 3,8

0,4 4,8

H-WEIZEN 0,5 5

NATURGOLD 0,33 4,1

0,5 4,8

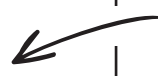
# Vino bianco weißwein

	Glas 1/8	Flasche 0,75
<b>FRIULANO CORTE MARIE</b> <i>Thomas Kitzmüller</i>	4,6	27
<b>WEISSBURGUNDER</b> <i>SÜDSTEIERMARK DAC 2023, Weingut Kodolitsch</i>	4,6	27
<b>GELBER MUSKATELLER</b> <i>SÜDSTEIERMARK DAC 2023, Weingut Kodolitsch</i>	5,2	31
<b>SAUVIGNON BLANC</b> <i>„M“ Vulkanland Steiermark DAC 2023, Weingut Michael</i>	6,5	39
<b>GRÜNER VELTLINER</b> <i>Kamptal DAC Ried Steinsetz Reserve 2021, Stefan Lang</i>	5,9	35
<b>RIESLING</b> <i>Mannersdorf an der March 2023, Weingut Gerhard j. Lobner</i>	5,9	35
<b>COLLIO CHARDONNAY</b> <i>DOC 2022, Colle Duga</i>		36
<b>COLLIO BIANCO</b> <i>DOC 2021, Colle Duga</i>		39
<b>COLLIO PINOT GRIGIO</b> <i>DOC 2022, Colle Duga</i>	6	36
<b>COLLIO RIBOLLA GIALLA</b> <i>DOC 2021, Colle Duga</i>		39

*Beviamo  
alla nostra!* →

= LASS UNS AUF  
UNS TRINKEN

*Cin - Cin!* → = PROST



# Vino rosso rotwein

*Vino della casa* →

	Glas 1/8	Flasche 0,75
<b>SUTTO MERLOT IGT TREVENEZIE</b> <i>Sutto Vino</i>	4,9	29
<b>ROSSO DI SUTTO IGT TREVENEZIE</b> <i>CS, CF, Merlot, Sutto Vino</i>	5,6	33
<b>CAMPOSELLA IGT TREVENEZIE 2019</b> <i>Merlot, Sutto Vino (3 Bicchieri Gambero Rosso)</i>		75
<b>COLLIO MERLOT DOC</b> <i>Colle Duga</i>		39
<b>BLAUFRÄNKISCH</b> <i>Central 2022 (A la Carte Grand Gru Sieger 2023)</i>	5,9	35
<b>BLAUFRÄNKISCH</b> <i>Ried Burgstall 2021, Weingut Wellanschitz</i>		49

# Vino frizzante schaumwein

	Glas 0,1	Flasche 0,75
<b>BATISO PROSECCO</b> <i>Valdobbiadene Superiore DOCG Extra Dry, Sutto Vino</i>	5,7	38,5
<b>VALDOBBIADENE PROSECCO</b> <i>Superiore Sulért DOCG Spumante Dry, Campion Spumanti</i>	5,7	38,5
<b>VALDOBBIADENE SUPERIORE</b> <i>di CARTIZZE DOCG Spumante Dry, Champion Spumanti</i>		49
<b>MUSKATELLER FRIZZANTE</b> <i>Weingut Michael, alkoholfrei</i>		27
<b>SUTTO PROSECCO DOC</b> <i>Extra Dry Spumante Magnum 1,5 l, Sutto Vino</i>		58

# Classici klassiker



**DER LUSTIGE MAYER** 12,9

*Gin, Tonic, Johannisbeere, Zitrone frisch gepresst*

**DIE PFIFFIGE MAYERIN** 12,9

*Campari, Prosecco, Soda, Orange frisch gepresst*

**AVERNA SOUR** 8,9

*Orange, Zitrone frisch gepresst*

**ESPRESSO MARTINI** 11,9

**MOJITO** 9,9

**TEQUILA SUNRISE** 9,9

**GIN TONIC** 13,9

**NEGRONI** 15,5

**CAMPARI GRAPEFRUIT** 8,9

**CAMPARI MILANO** 8,9



**VIRGIN MOJITO** alkoholfrei 7,9

**ORANGE FIZZ** alkoholfrei 7,9

# Spiriti spirituosen

**GRAPPA DELLA CASA** 4cl 4,9

**AVERNA** 4cl 5,1

**AVERNA** mit Zitrone frisch gepresst 4cl 5,9

**RAMAZZOTTI** 4cl 4,9

**AMARETTO** 4cl 4,5

**TEQUILA** Jose Cuervo Especial Silver weiß 4cl 4,5

**RUM** Barbados XO 20th Anniversary 4cl 8,2

**WHISKEY** Jameson Black Barrel 4cl 6,9

**WERMUT** Motif weiß 4cl 6,9

**SCHNAPS** Williams, Zwetschke, Marille 4cl 5,9

# caffè kaffee

**ESPRESSO** 2,7

**ESPRESSO MACCHIATO** 3,0

**ESPRESSO DOPPIO** 4,8

**CAFFÈ LUNGO** 3,3

**CAPPUCCINO** 3,9

**RISTRETTO** 2,7

**LATTE MACCHIATO** 4,3

**AFFOGATO** ! 4,7

**CAFFÈ ESPRESSO CORRETTO** 4,9

*un caffè per favore*



# Tè tee

*offene Teesorten, abgefüllt in Österreich*

**SCHWARZER TEE** 2,9

*Five o'clock spezial*

**FRÜCHTETEE** 2,9

*Apfelstücke, Hibiskus, Hagebutten, Holunderbeeren, Ananasstücke*

**KRÄUTERTEE** 2,9

**ZITRONELLA**

**CHAI LATTE** 2,9



mit **ZITRONE, ORANGE, MILCH,** 0,8

**RUM ODER SCHNAPS** 2,5





Wirtshaus,  
Trattoria oder

**EINFACH EIN  
TREFFPUNKT FÜR  
ALLE.**



**ALLERGENE:**

*Grundsätzlich kann jedes Gericht Allergene enthalten. Bei Fragen wenden Sie sich bitte an unser geschultes Personal.*