

BY MARA'S

RESTAURANT & WEINBAR

Aperitifempfehlung

Prosecco mit Holler € 4,80

Aperol mit Prosecco € 6,50

Glas Rose "Rosanna" Weingut Netzl € 5,20

Gingerina, Gingerbeer, Lillet € 6,50

Grüner Veltliner Brabant Selection Weingut Waldschütz € 5,40

Grüner Veltliner Federflug Weingut Hagn € 4,90

Sauvignon Blanc Schotter Weingut Lehner € 5,40

CS MSG Bosco del Grillo Geografico Toscana € 5,40

Blauer Zweigelt Weingut Hagn € 4,90

By Mara's können Sie eine große
Auswahl an geschmackvollen und schönen
Weinen genießen!

Wir beraten Sie gerne!

Digestif

Bergvogelbeere 2cl Hochstrasser € 7,00
Schwarze Johannisbeere 2cl Hochstrasser € 6,50
Pedro Ximinez Sherry 5cl € 7,50
Eiswein 5cl € 5,80

Wir bitten um Verständnis,
es gibt nur eine Rechnung pro Tisch.

Kindergerichte

Kinder Suppe

Rindssuppe Nudeln oder Backerbsen
€ 4,30

Spaghetti | Bolognese € 9

Spaghetti | Tomatensauce € 9

Kinder Schnitzel | Huhn
Pommes | Ketchup € 12,70

Kinder Nuggets Pommes | Ketchup € 8,50

Kinder Grillwürstl Pommes | Ketchup € 9,50

Kaiserschmarren € 9,90

Suppen

Rindssuppe

Nudeln oder Backerbsen € 4,90

Tomatencremesuppe

Croutons € 6,50

Zwiebelsuppe

Käsecroutons € 6,50

Vorspeisen

Carpaccio vom Gerloser Almochsen

Trüffelmayo | Rucola | Pinienkernen € 16,50

Herzhaftes Beef Tatar

Toast | Butter € 17,30

Büffel-Mozzarella-Kugel

Tomaten | Basilikum € 13,70

Gratinierter Ziegenkäse

Blattsalaten | Honig € 14,80

Räucherlachs

Toastbrot | Dill Senf Honig € 16,50

Roastbeef

Sauce Remoulade € 16,00

Kaviar vom Sibirischen Stör

Sauerrahm | Schnittlauch

in Originaldosen serviert: 50 g € 100

Bunte Salatschüssel

Thunfisch | Oliven € 12,00

Hühnerkeulen | Ohne Knochen | Sous-Vide € 13,20

Rinderfiletstücken € 17,70

Gambas (5 Stück) € 18,30

Kleiner gemischter Salat € 5,50

Großer gemischter Salat € 7,50

Knoblauch Baguette € 3,80

Nudeln

Pappardelle

Olivenöl | Knoblauch | Trüffelkäse
Vorspeise 15,50 | Hauptgericht € 18,50

Spaghetti Aglio Olio

Garnelen € 23,00

Spinatknödel

Brauner Butter | Parmesan € 12,20

Hauptgerichte

Lachsfilet 180 g

Getrübelftem Risotto | Erbsenschoten € 21,70

Rib-Eye Steak 280g

Pfeffersauce | Potatoe Wedges € 29,00

Steak vom Rinderfilet 250g

Pfeffersauce | Potatoe Wedges € 34,50

Lady-Steak vom Rindsfilet 180 g

Pfeffersauce | Potatoe Wedges € 27,50

Wiener Schnitzel vom Kalb

Pommes frites € 21,70

Lammkrone

Grenaille Kartoffeln | Thymian Knoblauch Saucerl € 29,50

Thai Curry vom Huhn

Wok-Gemüse | Duftreis € 17,50

Zwiebelrostbraten 200g

Gemüse | Bratkartoffeln € 21,50

Schweinerückensteak premium Qualität

Jägersauce | Kartoffelrösti € 17,20

Hirschrückensteak 200g

Kartoffelrösti | frischem Grillgemüse € 32,50

Hirschgulash

Mandel-Kartoffelbällchen | Preiselbeeren € 19,50

Käsefondue

Ab 2 Personen- Preise pro Person- Auf Vorbestellung

Brotwürfel | Grenaille-Kartoffeln

Gemüsesticks | Weintrauben € 32,90

Gedeck | Schmalz | Olivenöl | Aioli € 3,00

Dessert

Affogato

Vanilleeis | Kaffeesirup | Schokoladen Ganache € 7,50

Schokoladensoufflet

flüssigem Kern | Vanilleeis € 7,50

Lauwarmer Apfelstrudel Schlagobers € 4,50

Käsevariationen

4 speziell ausgewählte Käsesorten € 17,50

LIEBER GAST

Für die frische Speisezubereitung und den Einsatz regionaler Rohstoffe

stehen wir mit gutem Gewissen hinter unserem Betrieb

Restaurant **by** Mara`s im Hotel Central.

Frische Fische und Schalentiere von unseren Speziallieferanten.

Fleischprodukte vom Wild: beziehen wir aus der Gerloser Jagd.

Fleisch allgemein von unseren Bauern aus der Region

oder von unserem Pinzgauer Metzger Rumpold

Milchprodukte: von der Firma Riedhard mit AMA Gütesiegel.

Saisonales, Wurzelgemüse und Kräuter: Firma Frutique.

Eier: aus heimischer Österreichischer Bodenhaltung

Frisches Brot und Gebäck: Bäckerei Schroll im Pinzgau

Weine aus Österreich und den Rest der Welt:

Firma Neururer Schwaz Firma: Morandell in Wörgl,

Firma Sandro Klausner Zillertal, Firma Wein Wolf,

Firma Gottardi Innsbruck ,sowie beziehen wir auch

direkt von unseren Weinbauern in Österreich und Südtirol

Wir hoffen, dass Ihnen unsere Speisen und Getränke schmecken.

Lassen Sie sich verwöhnen und genießen Sie es.