

FRISCH & FRUCHTIG**„Lillet Berry“^{1,11}**Lillet Blanc mit Schweppes Wild Berry aufgefüllt
€ 5,80**VORNE WEG UND ZWISCHENDURCH €****Die Steirische Schinkenspezialität
Rohschinken 15 Monate luftgetrocknet****Große Portion € 10,80 Kleine Portion € 7,80****Steinofenbaguette, zweierlei Brotaufstriche | 2,50****Knoblauch-Baguette | 3,80****Fingerfood-Platte ^{A,B,C,E,F,G,H,I,M} 10,50**Hähnchenkeule, 2 Scampis im Kartoffelmantel,
Satee-Spieß, 2 Gemüse-Frühlingsrollen,
dazu Sweet-Chilli-Sauce und Erdnussdip**Satee-Spieße ^{Q,M} 9,30**

mit würzigem Mango-Chutney

Scampis ^{A,C,D,G} im Kartoffelmantel 9,80

mit Sweet-Chilli-Sauce

Frisches Matjesfilet mit Apfelschmand ^{B,D} 9,50

und Bratkartoffeln

SUPPEN €**Thai-Kokos-Curry-Suppe ^{C,E} 6,90**

mit Garnelen kleine Portion 5,50

Karotten-Orangen-Süppchen ^{D,E} 5,90

mit Kräutercroutons kleine Portion 4,50

SALATE €**Kleiner Salat mit Kernöldressing ^{G,F,H,K} 4,90****Steirischer Käferbohnsalat ^{G,F,H,K} 7,80**Käferbohnen mit Zwiebeln, frischem Kren
und steirischem Kürbiskernöl**UNSERE HAUS-SPEZIALITÄT****Backhendlsalat ^{A,F,G,H,I,K} 12,80**Gebackene Streifen vom Landhendl
auf einem Strauß aus bunten Salaten
mit Kürbiskernöl aus der Steiermark**Ziegenkäsesalat ^D 12,50**Mit Thymianhonig gratinierter Ziegenweichkäse
auf Blattsalaten mit Himbeerdressing**Fitnesssteller ^{G,F,H,K} 12,30**Gegrillte Putenstreifen auf Blattsalaten
mit Tomate, Gurke und Paprika mit Kernöldressing

Unsere Mitarbeiter beraten Sie gerne bezüglich der Allergene.

Abendkarte: Küche von 18:00 bis 21:00 Uhr**UNSERE KLASSIKER**

€

**DIE BELIEBTESTEN MARONIS-SCHNITZEL ^{A,D,I}
aus dem Rücken vom bayerischen Schwein****„Wiener Art“ 7,90****„Kürbiskern Panade“ 8,90****„Cornflakes Panade“ 7,90****„Sesam Panade“ 8,50****„Parmesanhülle“ 8,90**

Alle Schnitzel gibt's mit Preiselbeeren, Ketchup oder Mayonnaise.

„natur mit Champignon-Rahmsauce“ ^D 8,50**Ganz ohne Fleisch****Zucchini schnitzel „Wiener Art“ 7,90**

mit Tomatensauce

Dazu servieren wir:

Pommes frites 2,90

Bratkartoffeln mit Speckwürfel 3,40

Reis 2,30

Beilagen-Salat mit Kernöldressing ^{G,F,H,K} 3,90Champignon-Rahmsauce ^D 2,20

Sweet-Chilli-Sauce 1,50

Ketchup oder Mayonnaise 1,00

(Beilagen in Kombination mit den Schnitzelgerichten)

Buntes Gemüse aus dem Wok ^{E,F,M}

– mit Sojasauce und Duftreis 10,80

o d e r– in Zitronengras-Curry und Kokosmilch
gegart und Duftreis 11,50**Spaghetti mit Kürbiskern-Pesto ^{A,D,E,K,I,L} 11,00**

und gehobeltem Parmesan

Asiatische Nudeln ^{A,E,I,L,F,M} 11,80

– mit gebratenem Gemüse

o d e r– mit pikantem Hähnchenspieß 13,80
in einer Kürbiskernhülle**Gegrillte Schweinefiletmedaillons 13,50**

auf Tomaten-Rucolasalat, dazu Kräuterbutter

Maronis Hühnercurry ^{E,F,M} 14,90Hähnchenbruststreifen mit Thaigemüse
in Zitronengras-Curry und Kokosmilch gegart
dazu Duftreis**Gegrilltes Lachssteak ^{D,E,K} 15,90**auf Kürbiskernrahmsauce
dazu reichen wir gegrilltes Kartoffelgemüse**MARONIS Fischcurry ^{B,E,F,I,M} 15,50**Gegrillte Fischfilets mit Thaigemüse in Curry
und Kokosmilch gegart, dazu Duftreis**Desserts finden Sie auf der Rückseite der Karte.****Bitte beachten Sie unsere Wein- und Grappa-Auswahl.**

<u>DESSERT</u>	€
Kürbiskern-Eis <small>A,D,F,H,K</small> mit Karamellsauce	4,90
Kleine Verführung <small>A,D,J</small> Eine Kugel Vanille-Eis mit Eierlikör/Rum und Schlagsahne	3,50
Waldbeeren-Eis <small>A,D,F,H,J</small> in einer Knusperschale serviert	4,90
Vanille-Eis auf Kernölspur <small>A,D,F,H,K</small> Karamellisierte Kürbiskerne mit Vanille-Eis Kürbiskernöl und Schlagsahne	6,50
1 Kugel Vanille-Eis <small>A,D</small> mit Kürbiskernöl und -kernen	3,50
Kaiserschmarrn <small>A,D,I</small> mit Zwetschgenröster	8,90
Heiße Liebe <small>A,D</small> Zwei Kugeln zart schmelzendes Vanille-Eis mit heißen Himbeeren und ein Klecks Schlagsahne	5,20
„Dame Blanche“ <small>A,D,K</small> Vanille-Eis mit Schokosauce und Schlagsahne	5,00

HERZLICH WILLKOMMEN IM MARONIS

„GUT GEMISCHT“

„Nicht selten ist eine kulinarische Stilmixtur ein gefährlicher Spagat. ABER: Wer das MARONIS betritt merkt sofort, dass diese Mischung gelungen ist. Die Gastgeber bieten ihren Gästen eine steirisch-asiatische Küche. Mit bayerischem Einschlag.....“

So schreibt das „La Loupe“ in einer Ausgabe über unser MARONIS.

Unsere Speisen werden
frisch zubereitet
und beim Einkauf legen wir
größten Wert auf beste Qualität
unserer Produkte!

Ihr **MARONIS** Team

SIE PLANEN EINEN GEBURTSTAG, EINE FAMILIENFEIER ODER EIN TREFFEN MIT FREUNDEN?

Wir stehen Ihnen gerne mit „Rat und Tat“ zur Seite.
Ab 30–35 Personen können Sie unser MARONIS
auch „exklusiv“ buchen.

Verschenken Sie „Freude & Genuss“ Gutscheine vom **MARONIS**

Allergenen- und Zusatzstoffe-Kennzeichnung:

A = Eier	B = Fisch	C = Krebstiere
D = Milch	E = Sellerie	F = Sesamsamen
G = Schwefeldioxid und Sulphite	H = Erdnüsse	K = Schalenfrüchte
I = Gluten	J = Lupine	N = Weichtiere
L = Senf	M = Sojabohnen	

¹Farbstoff; ²konservert; ³antioxidationsmittel;
⁴Geschmacksverstärker; ⁵geschwefelt; ⁶geschwärzt; ⁷Phosphat;
⁸phenylalaninquelle; ⁹Süßungsmittel; ¹⁰koffinhaltig; ¹¹chininhaltig;
¹²zitronensäure; ¹³Sulfide; ¹⁴Aromastoffe; ¹⁵Säureregulator

In unserer Küche werden alle Arten von Lebensmittel und somit auch Allergene verarbeitet. Ein Übergang von Spuren kann trotz aller Vorsicht daher nicht ausgeschlossen werden. Bei fehlender Deklaration oder Fragen helfen Ihnen unsere Mitarbeiter gerne weiter. Alle Angaben erfolgen trotz sorgfältiger Bearbeitung ohne Gewähr.