

VORNE WEG UND ZWISCHENDURCH €

FRISCH & FRUCHTIG

„Lillet Berry“

Lillet Blanc mit Schweppes Wild Berry aufgefüllt
€ 5,80

Steinofenbaguette , zweierlei Brotaufstriche	2,50
Knoblauch-Baguette	3,80
Fingerfood-Platte	10,50
Hähnchenkeule, 2 Scampis im Kartoffelmantel, Satee-Spieß, Fisch-Gemüsebällchen auf Limonengras, dazu Sweet-Chilli-Sauce	
Rinder-Carpaccio „Steirische Art“	13,90
mit Rucola und frischem Kren	kleine Portion 11,90
Satee-Spieße	9,30
mit würzigem Mango-Chutney	
Scampis im Kartoffelmantel mit Sweet-Chilli-Sauce	9,80
Rosa gebratenes Roastbeef (kalt)	12,90
mit Bratkartoffeln und Sauce Tartar	

San Daniele (italienische Schinkenspezialität)

Kleine Portion	7,00
Große Portion	9,50

SUPPEN €

Thai-Kokos-Curry-Suppe	6,90
mit Garnelen	kleine Portion 5,50
Kürbis-Apfelcremesuppe	5,90
	kleine Portion 4,50

SALATE €

Kleiner Salat	4,70
Steirischer Käferbohnsalat	7,50
Käferbohnen mit Zwiebeln, frischem Kren und steirischem Kürbiskernöl	

UNSERE HAUS-SPEZIALITÄT

Backhendlsalat	12,50
Gebackene Streifen vom Landhendl auf einem Strauß aus bunten Salaten mit Kürbiskernöl aus der Steiermark	

Ziegenkäsesalat	11,50
Mit Thymianhonig gratinierter Ziegenweichkäse auf Blattsalaten mit Himbeerdressing	
Fitnesssteller	11,80
Gegrillte Putenstreifen auf Blattsalaten mit Tomate, Gurke und Paprika	

Abendkarte: Küche von 18:00 bis 21:00 Uhr

UNSERE KLASSIKER €

DIE BELIEBTEN MARONIS-SCHNITZEL 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	
„natur mit Champignon-Rahmsauce“	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	3,90
Champignon-Rahmsauce	2,20
Sweet-Chilli-Sauce	1,50
(Beilagen in Kombination mit den Schnitzelgerichten)	

Buntes Gemüse aus dem Wok	10,80
mit Sojasauce und Duftreis	

Spaghetti mit Kürbiskern-Pesto	11,00
und gehobeltem Parmesan	

Asiatische Nudeln	11,80
– mit gebratenem Gemüse o d e r – mit pikantem Hähnchenspieß in einer Kürbiskernhülle	

Lammkarree	15,50
auf Thymian-Orangen-Sauce dazu reichen wir gegrilltes Kartoffelgemüse	

Maronis Hühnercurry	14,90
Hähnchenbruststreifen mit Thaim Gemüse in Zitronengras-Curry und Kokosmilch gegart dazu Duftreis	

Gegrilltes Lachssteak	14,50
auf Kürbiskernrahmsauce dazu reichen wir gegrilltes Kartoffelgemüse	

MARONIS Fischcurry	14,90
Gegrillte Fischfilets mit Thaim Gemüse in Curry und Kokosmilch gegart, dazu Duftreis	

**Desserts finden Sie auf der Rückseite der Karte.
Bitte beachten Sie unsere Wein- und Grappa-Auswahl.**

Abendkarte: Küche von 18:00 bis 21:00 Uhr

Gedeck: 2. Teller € 1,50

Inklusivpreise – 10,16

Allergene-Fibel erhalten Sie von unseren Mitarbeitern.

<u>DESSERT</u>	€
Kürbiskern-Eis mit Karamellsauce	4,90
Melonen-Sorbet mit Prosecco-Shot	4,90
Vanille-Eis auf Kernölspur Karamellisierte Kürbiskerne mit Vanille-Eis Kürbiskernöl und Schlagsahne	6,50
1 Kugel Vanille-Eis mit Kürbiskernöl und -kernen	3,00
Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster	8,90
Heiße Liebe Zwei Kugeln zart schmelzendes Vanille-Eis mit heißen Himbeeren und ein Klecks Schlagsahne	5,20
„Dame Blanche“ Vanille-Eis mit Schokosauce und Schlagsahne	5,00
Schokoladen-Fondue Frische Früchte der Saison werden in zart schmelzende Schokosauce getunkt	6,90

AUF VORBESTELLUNG AB 2 PERSONEN:

FONDUE "CHINOISE"

Wir servieren in einer kräftigen Gemüsebrühe
Streifen vom Rind, Kalb und der Pute,
dazu eine Gemüseauswahl,
Beilagensalat, 5 verschiedene Saucen,
Farmerkartoffel und Steinofen-Baguette
€ 21,50 pro Person

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.

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

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 seiner letzten Ausgabe
über unser MARONIS.

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

Ihr **MARONIS** Team