

FRISCH & FRUCHTIG**„Lillet Berry“^{1,11}**

Lillet Blanc mit Schweppes Wild Berry aufgefüllt
€ 5,90

KLEIN, FEIN UND IMMER GUT

€



Die Steirische Schinkenspezialität
Rohschinken 15 Monate luftgetrocknet

Große Portion € 10,80 Kleine Portion € 7,80

3 Scheiben Steinofenbaguette | 0,60
Steinofenbaguette, zweierlei Brotaufstriche | 3,50
Knoblauch-Baguette | 3,80

Fingerfood-Platte ^{A,B,C,E,F,G,I,L,M,3} 11,90
Hähnchenkeule, Scampis im Kartoffelmantel,
Gemüse-Frühlingsrollen, Chilli-Cheese-Nuggets,
Asiatische Teigtaschen, dazu Sweet-Chilli-Sauce

Scampis ^{A,C,D,GL,3} im Kartoffelmantel 10,80
mit Sweet-Chilli-Sauce und Kräuterbaguette

Rindfleischsalat nach Art des Hauses 11,90
Gekochte Rindfleischscheiben, Zwiebelringe,
frischer Kren, Kernöldressing, Steinofenbaguette
^{E,F,H,K,L,3}

SUPPEN

€

Thai-Kokos-Curry-Suppe ^{C,E} 6,90
mit Garnelen kleine Portion 5,90

Kürbis-Apfel-Cremesüppchen ^{C,E,K} 5,90
kleine Portion 4,90

SALATE

€

Bunter Salat mit Kernöldressing ^{G,F,H,K,L,3} 4,90

Steirischer Käferbohnsalat ^{G,F,H,K,L,3} 8,50
Käferbohnen mit Zwiebeln, frischem Kren
und unserem Kernöldressing aus der Steiermark
Steinofenbaguette

BELIEBT WIE EH UND JE

Backhendlsalat ^{A,F,G,H,I,K,L,3} 13,80
Gebackene Hendl-Streifen
auf einem Strauß von bunten Salaten
mit Kernöldressing aus der Steiermark

Ziegenkäsesalat ^{D,G} 12,90
Mit Thymianhonig gratinierter Ziegenweichkäse
auf Blattsalaten mit Himbeerdressing

Fitnesssteller ^{G,F,H,KL,3} 13,80
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 BELIEBTEN MARONIS-SCHNITZEL ^{A,D,I}
aus dem Rücken vom bayerischen Schwein**

„Wiener Art“ 9,40
„Kürbiskern Panade“ 9,90
„Cornflakes Panade“ 9,40
„Sesam Panade“ 9,90
„Parmesanhülle“ 9,90

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

„natur mit Champignon-Rahmsauce“ ^D 9,90

Ganz ohne Fleisch

Zucchini schnitzel „Wiener Art“ 9,40
mit Tomatensauce ^G

Dazu servieren wir:

Pommes frites mit Ketchup oder Mayonnaise ^{A,3,15} 2,90
Bratkartoffeln mit Speckwürfel ^{3,15} 3,40
Reis 2,30
Beilagen-Salat mit Kernöldressing ^{G,F,H,K,L,3} 3,90
Champignon-Rahmsauce ^D 2,20
Sweet-Chilli-Sauce ^M 0,70
Ketchup oder Mayonnaise ^{A,3,15} 0,50
(Beilagen in Kombination mit den Schnitzelgerichten)

Buntes Gemüse aus dem Wok ^{E,D,F,M}

– mit Sojasauce und Duftreis 12,50
o d e r
– in Zitronengras-Curry und Kokosmilch
gegart und Duftreis 13,50

Spaghetti mit Kürbiskern-Pesto ^{A,D,E,K,I,L,3} 11,50
und gehobtem Parmesan

Asiatische Nudeln ^{A,D,E,I,L,F,M} 12,50
– mit gebratenem Gemüse
o d e r
– mit pikantem Hähnchenspieß 15,20
in einer Kürbiskernhülle

Gegrillte Schweinefiletmedaillons ^{E,L} 15,40
mit Pfeffersauce, Brokkoli und Jungkartoffeln

Maronis Hühnercurry ^{E,F,M} 16,40
Hähnchenbruststreifen mit Thaingemüse
in Zitronengras-Curry und Kokosmilch gegart
dazu Duftreis

Gegrilltes Lachssteak ^{D,E,K} 18,50
auf Kürbiskernrahmsauce
dazu reichen wir gegrilltes Kartoffelgemüse

MARONIS Fischcurry ^{B,E,F,I,M} 16,40
Gegrillte Fischfilets mit Thaingemüse in Curry
und Kokosmilch gegart, dazu Duftreis

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

WAS SÜßES GEHT IMMER €

Kürbiskern-Eis A,D,F,H,K 5,50

mit Karamellsauce

Kleine Verführung A,D,J 3,90

Vanille-Eis mit Eierlikör/Rum und Schlagsahne

Vanille-Eis auf Kernölspur A,D,F,H,K 6,50

Karamellisierte Kürbiskerne mit Vanille-Eis

Kürbiskernöl und Schlagsahne

1 Kugel Vanille-Eis A,D 3,90

mit Kürbiskernöl und -kernen

Kaiserschmarrn A,D,I 9,50

mit Zwetschgenröster

Schokoladen-Fondue I 7,50

Tauchen Sie frische Früchte in eine zart schmelzende

Schokoladensauce

Heiße Liebe A,D 5,90

Zart schmelzendes Vanille-Eis mit heißen Himbeeren

und einem Klecks Schlagsahne

Gemischtes Eis drei Kugeln 5,40 mit Sahne 5,90

Vanille-oder Erdbeer- oder Quark Sauerkirsch- oder Waldmeister

„Fondue „Chinoise“

Wir servieren als Vorspeise einen kleinen Salat, danach in einer kräftigen Gemüsebrühe Filetstreifen vom Rind, Kalb und Schwein, dazu eine Gemüseauswahl, 6 verschiedene Saucen, Jungkartoffeln und Steinofen-Baguette.

Und zum Abschluss gibt's eine kleine Verführung.

€ 25,00 pro Person

Auf Vorbestellung ab 2 Personen!

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
I = Gluten **J** = Lupine **K** = Schalenfrüchte
L = Senf **M** = Sojabohnen **N** = Weichtiere

¹Farbstoff; ²konserviert; 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.

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 Magazin „La Loupe“ in einer seiner Ausgaben über unser MARONIS.

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

Ihr **MARONIS** Team