

## VORNEWEG UND ZWISCHENDURCH €

### Prosciutto San Daniele

Kleine Portion	7,00
Große Portion	9,50

**Mild geräuchertes Saiblingsfilet** 9,80  
auf Ruccola-Tomaten-Bett

**Thai Fingerfood** 9,90  
Hähnchenkeule, 2 Scampi, Satee-Spieß,  
Fisch-Gemüsebällchen auf Limonengras,  
dazu Sweet-Chilli-Sauce

**Backendl-Streifen** 8,70  
mit Sweet-Chilli-Sauce

**Satee-Spieße** 8,10  
mit würzigem Mango-Chutney

## SUPPEN €

**Thai-Kokos-Currysuppe** 6,90  
mit Garnelen

**Feine Kartoffelcremesuppe** 5,90  
mit gebratenen Speckstreifen

## SALATE €

**Kleiner Salat** 4,00

**Steirischer Käferbohnsensalat** 5,70  
Käferbohnen mit Zwiebeln, frischem Kren  
und steirischem Kürbiskernöl

### UNSERE HAUS-SPEZIALITÄT

**Backendlsalat** 11,90  
Gebackene Streifen vom Landhendl  
auf einem Strauß aus bunten Salaten  
mit Kürbiskernöl aus der Steiermark

**Ziegenkäsesalat** 11,00  
Mit Thymianhonig gratinierter Ziegenweichkäse  
auf Blattsalaten mit Himbeerdressing

**Fitnesssteller** 11,60  
Gegrillte Putenstreifen auf Blattsalaten  
mit Tomate, Gurke und Paprika

**ZU ALLEN VORSPEISEN, SUPPEN UND SALATEN  
SERVIERT WIR UNSER STEINOFEN-BAGUETTE**

## UNSERE KLASSIKER €

### DIE BELIEBTEN MARONIS-SCHNITZEL aus dem Rücken vom bayerischen Schwein

„Wiener Art“ 7,50

„Kürbiskern Panade“ 7,90

„Cornflakes Panade“ 7,90

„Sesam Panade“ 7,90

„Parmesanhülle“ 7,90

Alle Schnitzel gibt's mit Preiselbeeren

„natur mit Champignon-Rahmsauce“ 8,50

#### Dazu servieren wir:

Pommes frites	2,80
Bratkartoffeln	3,30
Reis	2,30
Beilagen Salat	3,50
Champignon-Rahmsauce	2,00

(Beilagen in Kombination mit den Schnitzelgerichten)

**Buntes Gemüse** 9,00  
aus dem Wok mit Sojasauce und Duftreis

**Asiatisch gebratene Nudeln** 9,90  
und gebackenes Gemüse in Kürbiskernhülle

**Spaghetti mit Kürbiskern-Pesto** 9,00  
und gehobtem Parmesan

**Hühnercurry** 13,90  
Hähnchenbruststreifen mit Thaigemüse  
in Zitronengras-Curry und Kokosmilch gegart  
dazu Duftreis

**Gegrillte Hähnchenbrust** 13,00  
mit Rosmarinkartoffeln und knusprigen Speck  
dazu reichen wir Sauerrahm-Dip

**Fischcurry** 14,70  
Gegrillte Fischfilets mit Thaigemüse in Curry  
und Kokosmilch gegart, dazu Duftreis

**BITTE BEACHTEN SIE UNSERE  
TÄGLICH WECHSELNDE TAGESEMPFEHLUNG  
UND UNSERE WEIN- UND GRAPPA-AUSWAHL!**

## DESSERT

€

### „Nur bei uns“:

**Kürbiskern- und Zartbitter-Mousse** 6,90  
mit Bananensahne

**Vanille-Eis auf Kernölspur** 6,50  
Karamelierte Kürbiskerne mit Vanille-Eis  
Kürbiskernöl und Schlagsahne

**Kaiserschmarrn** 8,90  
mit Zwetschgenröster

**Schokoladen-Fondue** 7,50  
Frische Früchte der Saison werden in  
zart schmelzende Schokolade\* getunkt

**„Dame Blanche“** 5,50  
Vanille-Eis mit Schokosauce\* und Schlagsahne

**„Käse trifft Wein“** 9,50  
Dreierlei Käse und dazu  
5 cl **Merlot Auslese** vom Weingut Preisinger

\* Unsere Schokolade beziehen wir von der  
Chocolaterie „Amelie“ in Garmisch-Partenkirchen!

**HERZLICH WILLKOMMEN  
IM  
MARONIS**

### **Neu im MARONIS:**

#### **AUF VORBESTELLUNG AB 2 PERSONEN:**

#### **FONDUE „CHINOISE“**

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

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

Ihr **MARONIS** Team

### **Top-Weine im offenen Ausschank!**

#### **Weingut Georg & Katharina Preisinger**

Burgenland Österreich 0,1 l 0,75 l

2013 **Mit Leichtigkeit weiß** 3,40 23,00  
Weißburgunder, Welschriesling, Müller-Thurgau  
Leicht – klassisch – fruchtbetont

2013 **Mit Leichtigkeit rosé** 3,40 23,00  
Zweigelt, Blaufränkisch, St. Laurent  
Frisch – fruchtig – zart rosa

2012 **Mit Leichtigkeit rot** 3,70 25,00  
Zweigelt, St. Laurent  
Frische Kirschfrucht, rotbeerige Nase, am Gaumen leicht