

VORNE WEG UND ZWISCHENDURCH €

Prosciutto San Daniele

Kleine Portion	7,00
Große Portion	9,50

2 hausgemachte Gemüse-Frühlingsrollen 7,90
mit zweierlei Dips

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

Backendl-Streifen 8,90
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 4,20

Steirischer Käferbohnsalat 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
servieren wir unser Steinofen-Baguette**

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

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	3,70
Champignon-Rahmsauce	2,00

(Beilagen in Kombination mit den Schnitzelgerichten)

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

Spaghetti mit Kürbiskern-Pesto 9,00
und gehobeltem Parmesan

Asiatisch gebratene Nudeln 10,50
– mit gebackenem Gemüse in Kürbiskernhülle
o d e r
– mit pikantem Hähnchenspieß
in einer Kürbiskernhülle 12,90

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

Gegrillte Hähnchenbrust 13,20
mit Rosmarinkartoffeln und knusprigen Speck
dazu reichen wir Sauerrahm-Dip

Spaghetti mit marinierten Lachsstreifen 12,50
in Kräutersahne

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

**Bitte beachten Sie unsere täglich wechselnde Tagesempfehlung
sowie unsere Wein- und Grappa-Auswahl!**

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

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

1 Kugel Vanille-Eis 3,00
mit Kürbiskernöl und -kernen

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

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

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

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

HERZLICH WILLKOMMEN IM **MARONIS**

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

Ihr **MARONIS** Team