

VORNE WEG UND ZWISCHENDURCH €

FRISCH & FRUCHTIG

„Lillet Berry“

Lillet Blanc mit Schweppes Wild Berry aufgefüllt
€ 5,80

Knoblauch-Baguette 3,80

Thai Fingerfood 9,90

Hähnchenkeule, 2 Scampi, Satee-Spieß,
Fisch-Gemüsebällchen auf Limonengras,
dazu Sweet-Chilli-Sauce

Backhendl-Streifen 9,80

mit Sweet-Chilli-Sauce

Satee-Spieße 8,50

mit würzigem Mango-Chutney

Scampis im Kartoffelmantel 9,50

mit Sweet-Chilli-Sauce

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

Paprikarahmsuppe mit Croutons 5,90

kleine Portion 4,50

SALATE €

Kleiner Salat 4,70

Steirischer Käferbohnsalat 7,50

Käferbohnen mit Zwiebeln, frischem Kren
und steirischem Kürbiskernöl

Rindfleischsalat nach Art des Hauses 10,90

Gekochte Rindfleischscheiben mit Zwiebelringen,
frisch geriebenem Kren, Kernöldressing

UNSERE HAUS-SPEZIALITÄT

Backhendlsalat 11,90

Gebackene Streifen vom Landhendl
auf einem Strauß aus bunten Salaten
mit Kürbiskernöl aus der Steiermark

Ziegenkäsesalat 11,50

Mit Thymianhonig gratinierter Ziegenweickäse
auf Blattsalaten mit Himbeerdressing

Fitnessteller 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

Zucchinischnitzel „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

(Beilagen in Kombination mit den Schnitzelgerichten)

Buntes Gemüse aus dem Wok 10,50

mit Sojasauce und Duftreis

Spaghetti mit Kürbiskern-Pesto 10,80

und gehobelttem Parmesan

Asiatische Nudeln 11,50

– mit gebratenem Gemüse

o d e r

– mit pikantem Hähnchenspieß 13,50

in einer Kürbiskernhülle

Gegrillte Putenbrust 13,50

mit Tomaten-Rucolasalat und Kräuterbutter

Maronis Hühnercurry 14,70

Hähnchenbruststreifen mit Thaingemüse

in Zitronengras-Curry und Kokosmilch gegart

dazu Duftreis

Gegrilltes Lachssteak 14,20

auf Kürbiskernrahmsauce

dazu reichen wir gegrilltes Kartoffelgemüse

Fischcurry 14,90

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.**

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

Inklusivpreise – 07.1.16
Allergene-Fibel erhalten Sie von unseren Mitarbeitern.

DESSERT

€

Kürbiskern-Eis mit Karamellsauce	4,70
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

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.

Top-Weine im offenen Ausschank!

Weine für immer und überall.
Perfekt zu allem, was Freude macht!

Weingut Georg & Katharina Preisinger

Burgenland Österreich 0,1 l 0,75 l

2014 **Mit Leichtigkeit weiß** 3,40 23,00

Weißburgunder, Welschriesling, Müller-Thurgau
Leicht – klassisch – fruchtbetont

2014 **Mit Leichtigkeit rot** 3,70 25,00

Zweigelt, St. Laurent
Frische Kirschfrucht, rotbeerige Nase, am Gaumen leicht

Fragen Sie bitte nach unserer Getränkekarte.

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