

# Hauptspeisen

main courses

## Vom Grill

**Beiried Steak - Angus Rind, Getreide gefüttert (220g)** € 31,90  
*sirloin steak - angus beef, grain-fed (220g)*

**Lammrückenfilet, Neuseeland (200g)** € 26,90  
*new zealand lamb loin fillet (200g) -*

Dazu servieren wir: Chimichurry, Pommes Frites, Röstgemüse  
*served with: chimichurry, french fries, and roasted vegetables*

**MG<sup>2</sup> Bistro Burger** € 19,90  
100% Angus Rind 200g, Brioche, Gruyère, Zwiebel, Ochsenerztomate, Pommes Frites  
*mg<sup>2</sup> bistro burger - 100% angus beef 200g, brioche, gruyère cheese, onion, tomato, french fries*

**Gebratenes Kärntner Maishendl** € 18,90  
Auf Gemüsesalat, Limetten Dressing, Gurken, Tomaten, Paprika, Avocado, rote Zwiebel  
*roasted carinthian corn-fed chicken - on a vegetable salad, lime dressing, cucumbers, tomatoes, bell peppers, avocado, and red onion*

**Bauch vom Strohschwein „spicy&sticky“** € 18,90  
Jasminreis, Junglauch, Limette  
*spicy & sticky straw-fed pork belly - jasmine rice, spring onions, lime*

**Gebratenes Lachs Filet „hidden Fjord“** € 22,90  
Kartoffelgnocchi, Spinat, Schmelz-Tomaten  
*pan-fried salmon fillet „hidden fjord“ - potato gnocchi, spinach, melted tomatoes*

**Cremiges Risotto** € 21,90  
Tiger Garnelen, Basilikum  
*creamy risotto - tiger prawns, basil*

## Vegetarisch & Vegan

**Tiroler Käsespätzle** vegetarisch € 16,90  
Röstzwiebel, Schnittlauch  
*tyrolean cheese spaetzle - roasted onions, chives*

**Handgemachte Tagliatelle** vegetarisch € 17,90  
Pistazien - Basilikum Pesto, Grana Padano, Feta  
*handmade tagliatelle - pistachio-basil pesto, grana padano, feta*

**Reisnudeln in Kokoscurry** vegan € 17,90  
gebratenes Gemüse, Pilze, Tofu, Koriander  
*rice noodles in coconut curry - sautéed vegetables, mushrooms, tofu, cilantro*



# Vorspeisen

## Appetizer

- Steak Tartar** € 18,90  
Gebeiztes Ei, Fasslbutter, Ciabatta  
*steak tartare - pickled egg, barrel butter, ciabatta*
- Hummus vegan** € 9,90  
Handgemachtes Pita Brot, Olivenöl, Petersilie  
*handmade pita bread, olive oil, parsley*
- Trüffel Pommes vegetarisch** € 11,90  
Schwarzer Trüffel, Pfeffer, Petersilie, Steirer Asmonte  
*truffle fries - black truffle, pepper, parsley, Styrian Asmonte*
- Tiroler Spezialitäten Platte Perfekt zum Teilen!** € 18,90  
Speck, Bergkäse, Korbkäse, Schinken,  
eingelegtes Gemüse, Kren, Krustenbrot  
*tyrolean specialties platter - bacon, mountain cheese, ham, pickled  
vegetables, horseradish, crusty bread*
- Brotkorb mit Tiroler Fasslbutter** € 5,90  
*Bread basket with tyrolean barrel butter*

# Suppen

## Soups

- Rinderboullion**  
mit Kaspressknödel *with cheese dumplings* € 6,50  
mit Frittaten *with sliced pancakes* € 5,50
- Tom Ka Suppe vegan** € 7,50  
Würzige Kokos-Zitronengrassuppe, sautierte Pilze  
*tom ka soup - spicy coconut lemongrass soup, sautéed mushrooms*

# Salate

## salads

- Kleiner Salat vegan** € 4,20  
*small salad*
- Gemischter Salat** € 6,90  
Rosmarin-Honig Vinaigrette, Kürbiskerne, Crôutons  
*mixed salad - rosemary-honey vinaigrette, pumpkin seeds, croutons*
- Mozzarella Salat vegetarisch** € 14,90  
Basilikum, Pinienkerne, Tomaten,  
rote Zwiebel, Vinaigrette  
*mozzarella salad - basil, pine nuts, tomatoes, red onion, vinaigrette*



# Kaffee & mehr

*coffee & more*

<b>Espresso</b>	€ 2,90
<b>Espresso Macchiato</b>	€ 3,20
<b>Doppelter Espresso</b>	€ 4,90
<b>Verlängerter / Tasse Kaffee</b> koffeinfrei	€ 3,40
<b>Cappuccino</b>	€ 3,90
<b>Latte Macchiato</b>	€ 4,30
<b>Affogato</b>	€ 5,00
<b>Heisse Schokolade</b> mit Obers	€ 4,30
<b>Heisse Schokolade</b> mit Rum	€ 5,60

# Kindermenü

*kids menu*

<b>Gebackene Hühnerstreifen</b> Pommes Frites und Ketchup <i>baked chicken strips - french fries and ketchup</i>	€ 8,90
<b>Fischstäbchen</b> Pommes Frites und Mayonnaise <i>fish fingers - french fries and mayonnaise</i>	€ 11,90
<b>Pasta</b> Tomatensoße und Grana Padano <i>pasta - tomato sauce and grana padano</i>	€ 8,50
<b>Käsespätzle</b> Röstzwiebel, Schnittlauch <i>roasted onions, chives</i>	€ 9,90

# Dessert

*dessert*

<b>Sauerrahmschmarrn</b> Zwetschgenröster, Apfelmus <i>sour cream pancakes - plum roaster, applesauce</i>	€ 9,90
---	--------

**Kuchen, Eis und Dessertvariationen**  
aus unserer Vitrine.

*Cakes and dessert variations from our showcase.*

#### **Allergene**

Über Allergene informieren Sie sich bitte  
bei unseren Servicemitarbeitern.

# zum Jausnen

snacks von 14:00 - 17:00 Uhr

<b>Rindssuppe mit Kaspresknödel</b> <i>beef soup with cheese dumplings</i>	€ 6,50
<b>Tom Ka Suppe mit Pilzen</b> <i>tom ka soup with mushrooms</i>	€ 7,50
<b>Regionale Spezialitäten - perfekt zum Teilen!</b>	€ 18,90
Tiroler Speck, Kaminwürzn, Tiroler Hartkäse, Bio Weichkäse, Fasslbutter, Brot <i>tyrolean bacon, smoked sausage, tyrolean hard cheese, bio soft cheese, farmer's butter, bread</i>	
<b>Tiroler Käsespätzle</b> Röstzwiebel, Schnittlauch <i>tyrolean cheese spaetzle with fried onions and chives</i>	€ 16,90
gegrilltes <b>Putenschinken-Käse-Sandwich</b> mit eingelegtem Gemüse <i>grilled turkey ham and cheese sandwich with pickled vegetables</i>	€ 12,50
<b>MG<sup>2</sup> Bistro Burger</b> 100% Angus Rind (200g), karamellierte Zwiebel, Ochsenherztomate, Gruyère Käse, Brioche, spiced Sour creme <i>100% angus beef (200g), caramelized onion, gruyère cheese, tomato, brioche, spiced sour cream</i>	€ 19,90
Portion <b>Pommes frites</b> <i>portion of french fries</i>	€ 5,90
<b>Marinierte Oliven</b> mit würzigem Röstbrot <i>marinated olives with spicy toasted bread</i>	€ 4,90

## Kuchen / cakes

<b>Schoko-Himbeer Brownie</b> (glutenfrei)	€ 4,90
<b>Apfelstrudel, Erdbeer Tart</b>	€ 4,90
<b>Apfelstrudel</b> mit Vanilleeis	€ 6,90
<b>Karottenkuchen, Cheesecake, Topfen-Mohn Kuchen, Sachertorte</b>	€ 4,20
<b>Portion Schlagobers</b>	€ 0,70

## Bier / beer

	0,2l	0,3l	0,5l
<b>Zipfer Märzen</b> <i>gezapft</i>	€ 2,90	€ 3,80	€ 5,10
<b>Gösser Naturradler</b> <i>gezapft</i>		€ 3,90	€ 5,20
<b>Weihenstephaner Weißbier Hell</b> <i>gezapft</i>		€ 3,90	€ 5,20
<b>Augustiner Helles</b>	0,5l		€ 5,20
<b>Weihenstephaner Weißbier Dunkel</b>	0,5l		€ 5,30
<b>Weihenstephaner Weißbier alkoholfrei</b>	0,5l		€ 5,30
<b>Gösser alkoholfrei / Radler alkoholfrei</b>	0,33l		€ 3,90

# Eis-Paradies *ice cream*

<b>Nuttylicious</b> Haselnusseis, Pistazieneis, gebranntes Mandeleis, Krokant, geröstete Nüsse, Obers <i>nuttylicious - hazelnut ice cream, pistachio ice cream, burnt almond ice cream, brittle, roasted nuts, cream</i>	€ 8,50
<b>Schokoholic</b> Schokoeis, Vanilleeis, Sahne, Schokoladensoße, Brownies <i>chocolate ice cream, vanilla ice cream, whipped cream, brownies, chocolate sauce</i>	€ 8,50
<b>Raffaello Becher</b> Kokoseis, Vanilleeis, weiße Schokolade, Kokoshobel, Obers <i>raffaello cup - coconut ice cream, vanilla ice cream, white chocolate, coconut slicers, cream</i>	€ 8,50
<b>Hot Love</b> Vanilleeis, heiße Himbeeren, Sahne <i>vanilla ice cream, hot raspberries, whipped cream</i>	€ 8,90
<b>Eiskaffee gerührt</b> <i>iced coffee stirred</i>	€ 7,90
<b>Fruitylicious</b> Frische Früchte, Mango-, Erdbeer-, Zitroneneis, Obers <i>fresh fruit, mango, strawberry and lemon ice cream, cream</i>	€ 8,50
<b>Fjord Becher</b> Zitronensorbet, Blue Curacao, Frizzante <i>lemon sorbet, blue curacao, frizzante</i>	€ 5,90
<b>Mint ♥ Schoko</b> Minzeis, Schokoeis, Stracciatella, Schokohobel, Obers <i>mint, chocolate and stracciatella ice cream, chocolate shavings, cream</i>	€ 8,50
<b>1 Kugel Eis</b> zur Auswahl: Vanille, Erdbeere, Schokolade, Mango, Zitrone, Minze-Schoko, gebrannte Mandel, Haselnuss, Pistazie, Stracciatella, Kokos, weiße Schoko <i>single scoop ice cream of choice: vanilla, strawberry, chocolate, mango, lemon, mint chocolate, roasted almond, hazelnut, pistachio, straccia- tella, coconut, white chocolate</i>	€ 2,10



**MG<sup>2</sup> Bistro . Cafe**  
Dorfstraße 41, 6212 Maurach  
Tel +43 5243 5234  
www.mg2-bistro.at  
genuss@mg2-bistro.at

WLAN-Passwort: **achensee**



# DRINKS & MORE

# Alkoholfrei

non alcoholic

**Coca Cola, Spezi,  
Orangen- / Zitronenlimo**

*Coca-Cola*

0,3l € 3,70

0,5l € 5,00

**Cola Zero** Flasche

0,33l € 3,90

**Almdudler** Flasche

0,35l € 3,90

**Eistee Pfirsich** Flasche

0,35l € 3,90

**Homemade Eistee Zitrone**

0,5l € 4,90

**Red Bull**

0,25l € 4,50

**Kinley Bitter-Limonaden**

0,25l € 4,50

Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Ale  
Aromatic Berry

**KINLEY**

**Holunder, Johannisbeer,**

**Himbeer** mit Wasser/Soda

0,3l € 3,70

0,5l € 4,90

**Rauch Fruchtsäfte**

Mango, Marille, Orange,

Multivitamin, Apfel

mit Wasser/Soda

**RAUCH**  
seit 1876

0,2l € 3,60

0,3l € 3,70

0,5l € 4,90

**Rauch Cranberry Limonade**

0,33l € 3,90

**Mineralwasser** prickelnd/still

0,33l € 3,40

0,75l € 6,00

# Kaffee & mehr

coffee & more

**Espresso**

€ 2,90

**Espresso Macchiato**

€ 3,20

**Doppelter Espresso**

€ 4,90

**Verlängerter / Tasse Kaffee** koffeinfrei

€ 3,40

**Cappuccino**

€ 3,90

**Latte Macchiato**

€ 4,30

**Affogato**

€ 5,00

**Heiße Schokolade** mit Obers

€ 4,30

**Heiße Schokolade** mit Rum

€ 5,60

# Weißwein

white wine

Glas 1/8 l Fl. 0,75 l

**Grüner Veltliner Kamptal DAC**

Weingut Waldschütz, Kamptal

€ 4,90 € 28,90

**Pinot Gris Thermenregion Klassik**

Weingut Gisperg, Thermenregion

€ 5,30 € 30,90

**Weißburgunder**

Weingut Setzer, Weinviertel

€ 5,90 € 34,90

**Riesling Smaragd Terrassen**

Weingut Domäne Wachau, Wachau

€ 6,90 € 39,90

**Sauvignon Blanc Klassik**

Weingut Wohlmuth, Südsteiermark

€ 6,90 € 39,90

# Roséwein

rosé wine

Glas 1/8 l Fl. 0,75 l

**Rosé vom Pinot Noir**

Weingut Schup, Thermenregion

€ 5,30 € 30,90

# Rotwein

red wine

Glas 1/8 l Fl. 0,75 l

**Small Hill Red**

Weingut Hillinger, Neusiedlersee

€ 4,90 € 28,90

**1932, Primitivo di Manduria DOC**

Produttori di Manduria, Kampanien

€ 5,30 € 30,90

**Zweigelt Rubin Carnuntum**

Weingut Netzl, Carnuntum

€ 5,90 € 34,90

# Prickelndes

sparkling wine

**Grüner Veltliner gespritzt**

Weingut Heiderer-Mayer, Weinviertel

1/4l € 3,80

**Prosecco Spumante**

Corte delle Calli, Italien

0,1l € 4,50

0,75l € 31,00

**Crémant Rosé Brut**

Malesan, Bordeaux, Frankreich

0,1l € 5,50

0,75l € 35,00

# Sprizz

sparkling

**Déjà-Vu Sprizz**

Oriental Déjà-vu, Tonic Water

€ 7,90

**Zeni Sprizz**

Roner Ingwer-Pfirsich-Likör, Prosecco, Soda

€ 7,90

**Limoncello Sprizz**

Limoncetta Sorrento, Prosecco, Soda

€ 7,90

**Aperol Sprizz**

Aperol, Prosecco, Soda

€ 7,90

**Lillet Wildberry Sprizz**

Lillet Blanc, Wildberry Tonic

€ 7,90

**Campari Sprizz**

Campari, Prosecco, Soda

€ 7,90

**Hugo Sprizz**

Prosecco, Soda, Holundersirup

€ 7,90

**Sprizz alkoholfrei**

Aperitivo Zero, Bitterlemon, Soda

€ 5,90

Valdo Special

## Aquarius Blanc de Blancs Spumante Extra Dry

Der Aquarius Blanc de Blancs begeistert mit seiner erfrischenden Leichtigkeit und einem subtilen Hauch von Süße. Die fruchtigen Noten entfalten sich sanft auf der Zunge, während die feinen Bläschen ein zauberhaftes Prickeln hinterlassen.



€ 35,-

## Aquarius Rosé Spumante Brut

Der Valdo Aquarius Rosé ist ein Spumante, der durch seine elegante Leichtigkeit und die fruchtige Intensität überzeugt und jedes Glas zu einem genussvollen Erlebnis macht.



€ 35,-

# Tee / Tea

**Premium Tee by Eilles**

€ 3,90

Assam Special Broken Schwarzer Tee

Grüntee Asia Superior Blatt Grüner Tee

Kräutergarten Kräutertee

Kamillenblüten Kräutertee

Pfefferminze Kräutertee

Sommerbeeren Früchtetee Aromatisiert

neurer.cc  
getränke und mehr