

MATHILDA

Geöffnet Montag - Samstag 10-23h.
EC-Kartenzahlung ab 10€.
Keine Kreditkarten / No Credit Cards.
Alle Preise in Euro inkl. MwSt 19%.
www.mathildarestaurant.de

APERITIFS

LIMONADE	hausgemacht, Ingwer-Zitrone oder Maracuja-Minze	0.4L	5.00
		0.1L	0,75L
GELDERMANN	Carte Blanche Premium Sekt Brut	5.50	29.00
GELDERMANN	Rosé Premium Sekt Brut		29.00
PELLETIER&Fils	Champagner Brut		45.00
APEROL SPRITZ	Sekt, Aperol, Soda, Orange	0.2L	6.50
HUGO	Sekt, Holunder, Soda, Minze, Limette	0.2L	6.50
RED HUGO	Sekt, Holunder, Soda, Cranberry, Minze, Limette	0.2L	6.50
PINK HUGO	Sekt, Holunder, Soda, Rhabarber, Minze, Limette	0.2L	6.50
BULMERS	Pear Cider of Hereford -Birne und Apfel- Apfelschaumwein aus England serviert im Weinglas	0.5L	5.00
CAMPARI	Soda oder Orange	0.2L	5.50
LILLET BLANC	Weinlikör (Zitrus, Vanille, Honig) & Soda	0.2L	6.00
VODKATONIC	Absolut Vodka & Fevertree Holunder Tonic	0.2L	8.50

KLEIN ZUM WEIN & VORSPEISEN

BROT & BUTTER

Bauernbrot, Frankfurter Grüne Sauce 4.00
Bread, butter, Frankfurt green sauce

OLIVEN

mit Stein in Salzlake, Don Ciccio e Donna Rosa 5.00
Olives with stone from Sicily

NÜSSE

Mix aus Erdnüssen, Mandeln, Cashew, Haselnüsse 5.00
Mix of peanuts, almonds, cashew, hazelnuts

ARTISCHOCKENHERZEN

Olivenöl, Peperoni, Zitrone 5.00
Artichokes, olive oil, hot peppers, lemon

SPUNDEKÄS

mit warmem Laugengebäck 5.50
aroma cream cheese with lyes bread

HANDKÄS MIT MUSIK

Zwiebeln, Rotweinessig, Bauernbrot, Butter 5.50
Handcheese with onions

BRUSCHETTA

mit marinierten Tomaten 6.50

mit marinierten Tomaten und Ziegenkäse 7.80

with marinated tomatoes and goat cheese

KÄSE ZUM WEIN

4 Sorten, hausgemachter Feigensenf, Walnusskerne, Gewürzgurke 8.00
Cheese 4 sorts, fig sauce, walnut, spice cucumber

RINDERCARPACCIO CAESAR STYLE

Olivenöl, Parmesan, Croutons, Caesar Dressing, Romana 9.50

Beef Carpaccio, Olive oil, Parmesan, Croutons, Caesar dressing, romaine lettuce

RINDERTATAR

Beef Tatar 100g, klassisch angemacht, Eigelb, Aromaröstbrot 11.00

Beef Tatar 100g, egg yolk, aroma-roasted bread

SALATE

CAESAR SALAT

Römersalat, hausgemachte Croutons, Parmesan, Kirschtomaten 10.00

Romana salad, homemade croutons, Parmesan, cherry tomatoes

mit Putenbruststeak 13.00

With turkey breaststeak

MATHILDA SALAT KLEIN

Blattsalate, Rohkoststreifen, Kürbis -und Sonnenblumenkerne , Hausdressing 5.00

Mixed salad, Raw foodstuffs, seeds, house dressing

MATHILDA SALAT

Blattsalate, Rohkoststreifen, Kürbis -und Sonnenblumenkerne , Hausdressing 8.50

Mixed salad, Raw foodstuffs, seeds, house dressing

FRANKFURTER SALAT

Schinkenwürfel^{1,3}, Spiegelei, Frankfurter Grüne Sauce 12.00

Bacon cubes, Fried Egg, Frankfurt Green Sauce

ÖSTERREICHER SALAT

gebackener Ziegenkäsetaler, Walnusskerne 13.00

Baked goat cheese and walnuts

ASIATISCHER SALAT

asiatisch marinierte Putenbrust, Erdnüsse 13.00

asian roasted turkey breast, peanuts

HAUPTGERICHTE

FRANKFURTER GRÜNE SAUCE

Bratkartoffeln, 2 Spiegeleier

9.00

Fried potatoes, Frankfurt Green Sauce, 2 fried eggs

HAUSGEMACHTE SERVIETTENKNÖDEL

frische Pilze, Salbei-Rahmsauce , Röstzwiebeln

9.00

napkin dumplings with mushroom cream sauce, roast onions

MATHILDA'S CURRYWURST

vom Rind, frische Pommes, Mathilda Spezialsauce

10.00

Currywurst of beef, fresh fries, special sauce

HIMMEL UND ERDE

Kartoffelpüree, gebratene Delikatessblutwurst, Apfelkompott, Schmorzwiebeln

12.00

Mashed potatoes, fried blood sausage, apple compote, braised onions

HAUSGEMACHTE KÄSESPÄTZLE

Schmor- und Röstzwiebeln, kleiner Salat

12.00

Cheese noodles, roast onions, small salad

mit Putenbruststeak

14.00

With turkey breaststeak

ROTES THAI-KOKOS-CURRY

Asia-Grillgemüse, Bio-Gemüsebratling, Spiegelei, Basmatireis

12.00

Vegetable taler, basmati rice, grilled vegetables, thaicurry sauce, fried egg

Putenbruststeak statt Gemüsebratling

14.00

Turkey breast steak instead of vegetable burger

FRANKFURTER RIPPCHEN

vom Grill, Kartoffelpüree, Sauerkraut

15.00

Rib, mashed potatoes, sauerkraut

RINDERBÄCKCHEN

geschmort vom irischen Weideochsen, Kartoffelpüree, Schmorkarotten

16.50

braised beef jaws from irish ox, mashed potatoes, carrot

Unsere Fischgerichte/Tatar vom frischen Premium-Thunfischfilet und/oder frischen Wildlachs nach Verfügbarkeit auf der Tageskarte.

HAUPTGERICHTE

SCHNITZEL

handgeklopft und in der Pfanne ausgebacken, Bratkartoffeln, Beilagensalat, Zitrone

Schnitzel, fried potatoes, side salad, lemon

vom Schweinerücken / Pig

14.50

vom Kalbsrücken mit Preiselbeerdip / Veal

21.00

Zwiebelsauce + 2.00 Pilzrahmsauce +2.00 Frankfurter Grüne Sauce +2.00

BEEF TATAR

Rindertatar klassisch angemacht, Eigelb, frische Pommes, Trüffelmayo

150g 15.00

Beef tatar, classic acclimated, egg yolk, fresh fries, truffle mayo

250g 22.00

HÜFTSTEAK

zart und sehr mager, Kräuterbutter, Jus, Ofenkartoffel, Frankfurter Grüne Sauce

200g 18.00

Beef hip steak 200g, Jus, Baked potato, Frankfurt green sauce

RUMPSTEAK

300G 22.00

Jus, hausgemachte Kräuterbutter, frische Pommes, Trüffelmayo, Grilltomate

jus, grill tomatoe, fresh fries, truffle mayo

RINDERFILET

hausgemachte Kräuterbutter, Kartoffelpüree, Zwiebelsauce, Pfefferbacon

200g 25.00

mashed potatoes, onion jus, pepper bacon, herb butter

300g 33.00

BURGER

CHEESEBURGER

200g US Beef, Cheddarkäse, frische Pommes, Dip

13.00

CHILIBURGER

200g US Beef, Cheddarkäse, Schmorzwiebeln, Pommes, Dip

14.00

BACONBURGER

200g US Beef, Cheddarkäse, Bacon^{1,3}, Spiegelei, Pommes, Dip

15.00

SAUERKRAUTBURGER

200g US Beef, Sauerkraut vom Grill, Bacon^{1,3}, Pommes, Dip

15.00

LAMMBURGER

200g irisches Lamm, Ziegenkäse, frische Pommes, Dip

15.00

VEGGIEBURGER

Bio-Gemüsebratling, Cheddarkäse, Spiegelei, frische Pommes, Dip

13.00

SÜSSES

SCHOKOTÖRTCHEN

aus dem Ofen, mit flüssigem Kern, Apfelkompott, Bourbon-Vanilleeis 6.80
from the oven, with liquid core, apple compote, bourbon vanilla ice cream

SÜDTIROLER APFELSTRUDEL

Vanillesauce 6.80
South Tyrolean apple strudel, Vanilla sauce

HEIßE LIEBE

Bourbon-Vanilleeis, heiße Himbeeren, Schlagsahne, Kokos 6.80
Bourbon vanilla ice cream, hot raspberries, whipped cream, coconut

FRÜHSTÜCK

Mo - Fr 10-12, Sa 10-13h

DAS KLEINE 1 Brötchen oder Bauernbrot, Butter, kleiner Obstsalat mit Müsli, Erdbeer-Marmelade aus Tirol 4.50

MATHILDA Emmentaler, Weichkäse, Bauernschinken, Kräutersalami,^{1,3} frischer Obstsalat, gekochtes Ei, Frischkäse, Erdbeer-Marmelade aus Tirol, Butter, Brotkorb 9.50

FRANKFURTER 2 Spiegeleier, geröstetes Bauernbrot, hausgemachte Frankfurter Grüne Sauce, 1 Handkäs mit Musik, Gewürzgurke 8.80

STRAMMER MAX Bauernbrot mit Salat, Gurke, Tomate, Bauernschinken^{1,3} und Emmentaler Käse. Darauf 2 Spiegeleier 8.80

EIERSPEISEN Rühr -oder Spiegeleier, mit Brot & Butter 6.00
mit knusprigem Bacon^{1,3}, Brot & Butter 7.50
mit knusprigem Bacon^{1,3}, Grillwürstchen, Tomate, Brot & Butter 9.50
mit Räucherlachs, Gurken, Brot & Butter 8.80
mit Frankfurter Grüne Sauce +2.00

PANCAKES mit Obstsalat und Ahornsirup 7.50
mit Bacon^{1,3} und 2 Spiegeleiern 8.80

OBSTALAT Naturjoghurt, Cranberry-Müsli 5.50

FRISCHER SAFT frisch gepresster Orangensaft 0.3l 5.50