

The logo for Mayer's Restaurant & Café features the name 'Mayer's' in a large, elegant, dark brown script font. Above the 's' in 'Mayer's', the words 'Restaurant • Café' are written in a smaller, dark brown sans-serif font inside a dark brown rounded rectangular box. The logo is centered within a large, light brown circular background. The entire page is decorated with faint, light green leaf patterns in the corners.

Restaurant • Café *Mayer's*

Herzlich willkommen

Wir freuen uns sehr, dass wir Sie als unseren Gast begrüßen dürfen und hoffen, dass Sie sich bei uns wohl fühlen.

Wir bieten Ihnen für Ihre persönlichen Anlässe, ob Hochzeiten, Geburtstage, Kommunionen, Konfirmationen, Goldhochzeiten oder andere Anlässe — privat oder geschäftlich — Räumlichkeiten in einer gemütlichen Atmosphäre für bis zu 200 Personen an.

Auf Wunsch servieren wir Ihnen ein Kalt-/Warm-Buffet, verschiedene Menüs oder auch Gerichte aus unserer Karte.

Lassen Sie sich gerne unverbindlich von uns beraten.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit.

Suppen

Rinderkraftsuppe

Hausgemachte Rinderkraftsuppe mit Markklößchen, Eierstich, Gemüse und Suppennudeln

1, 4, 5, 9

Monschauer Senfrahmsuppe

Senfsuppe nach Monschauer Rezept (Eifeler Spezialität)

4, 5, 9, 12, 15, 16, 17, 22

Französische Zwiebelsuppe

Französische Zwiebelsuppe mit Brot und Käse überbacken

4, 5, 6, 13, 16, 17, 19, 20, 21, 22

Kleine Gerichte

Spaghetti „Bolognese“

Spaghetti in einer Tomaten-Hackfleischsauce, Parmesan und Salat vom Buffet

1, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13

Strammer Max

Zwei Spiegeleier auf gekochtem Schinken, frischem Graubrot und einer Salatgarnitur

4, 7, 9, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21

Strammer Max mit Käse

Zwei Spiegeleier auf Käse, frischem Graubrot und einer Salatgarnitur

1, 4, 5, 6, 9, 12, 13, 16, 20, 21

Toast Hawaii

Toastbrot mit gekochtem Schinken, Ananas, Pfirsich und Käse überbacken, dazu eine Salatgarnitur

1, 4, 5, 6, 9, 12, 13, 16, 20, 21

Schnitzelgerichte

Schweineschnitzel „Wiener Art“

Saftig paniertes Schweinefleisch mit Zitrone, dazu Pommes frites und Salat vom Buffet

(Auch als Senioren-Portion erhältlich)

1, 4, 5, 6, 9, 12, 13, 16, 20, 21

Schweineschnitzel „Jäger Art“

Saftig paniertes Schweinefleisch, Jägersauce mit frischen Champignons, dazu Pommes frites und Salat vom Buffet

(Auch als Senioren-Portion erhältlich)

1, 4, 5, 6, 9, 12, 13, 16, 20, 21

Schweineschnitzel „Zigeuner Art“

Saftig paniertes Schweinefleisch mit Zigeunersauce, dazu Pommes frites und Salat vom Buffet

(Auch als Senioren-Portion erhältlich)

1, 4, 5, 6, 9, 12, 13, 16, 20, 21

Schweineschnitzel „Champignon-Rahm“

Saftig paniertes Schweinefleisch mit frischen Champignons in einer Rahmsauce, dazu Pommes frites

(Auch als Senioren-Portion erhältlich)

1, 4, 5, 6, 9, 12, 13, 16, 20, 21

Schweineschnitzel „Santo Domingo“

Saftig paniertes Schweinefleisch mit Ananas, Pfirsich und Käse überbacken, dazu Sauce Hollandaise, Kroketten und Salat vom Buffet

(Auch als Senioren-Portion erhältlich)

1, 4, 5, 6, 9, 12, 13, 16, 20, 21

Schweineschnitzel „Pfeffer-Rahm“

Saftig paniertes Schweinefleisch mit einer Pfeffer-Rahmsauce, dazu Pommes frites und Salat vom Buffet

(Auch als Senioren-Portion erhältlich)

1, 4, 5, 6, 9, 12, 13, 16, 20, 21

Alle Schnitzel sind aus dem Schweinerücken geschnitten, frisch paniert und in der Pfanne zubereitet.



Pfännchen

Holzfüller Pfanne

Saftig gebratenes Schweinerückensteak mit Tomaten, Zwiebeln, Speck und Käse überbacken, dazu hausgemachte Bratkartoffeln und Salat vom Buffet

1, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 12, 13, 16

Eifeler Grillpfanne

Zart gebratenes Schweinefilet, Rumpsteak und Putenbruststeak in der Pfanne, mit Sauce Bernaise, einer Grilltomate, dazu hausgemachte Bratkartoffeln und Salat vom Buffet

1, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 12, 13, 16

Champignon Rahm Pfännchen

Zart gebratenes Schweinefilet in einer Champignon-Rahmsauce, einer Grilltomate, dazu Kroketten und Salat vom Buffet

(Auch als Senioren-Portion erhältlich)

1, 4, 5, 6, 8, 9, 10, 12, 13

Rheinischer Sauerbraten

Saftiger Sauerbraten in einer Aachener Printen-Rosinensauce mit Apfelkompott und Kartoffelklößen

(Auch als Senioren-Portion erhältlich)

1, 4, 5, 6, 9, 10, 13, 14

Monschauer Fisch Pfännchen

Goldbraun gebratener Lachs auf einem Nest aus Blattspinat, Monschauer Senfrahmsoße und Salzkartoffeln

2, 4, 5, 9, 12, 15, 16, 17, 22

Toskana Pfännchen

Zart gebratenes Hähnchenbrustfilet mit Tomaten und Käse überbacken, Tomaten-Sahnesauce, dazu Kroketten und Salat vom Buffet

(Auch als Senioren-Portion erhältlich)

1, 4, 5, 6, 7, 9, 10, 12

Florida Pfännchen

Schweinefiletmedaillons in einer Sauce Hollandaise mit gebratenen Früchten, Kroketten und Salat vom Buffet

(Auch als Senioren-Portion erhältlich)

1, 4, 5, 6, 7, 9, 10, 12

Burger

Hamburger

200 g

oder

400 g

Saftig gebratenes Fleisch in einem Steinofenbrötchen mit knackigen Salaten, Tomate, Gurke und Zwiebeln, dazu Pommes frites

1, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23

Cheeseburger

200 g

oder

400 g

Saftig gebratenes Fleisch in einem Steinofenbrötchen mit knackigen Salaten, Tomate, Gurke und Zwiebeln, Käse und Pommes frites

1, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23

Bacon Burger

200 g

oder

400 g

Saftig gebratenes Fleisch in einem Steinofenbrötchen mit knackigen Salaten, Tomate, Gurke, Zwiebeln, Käse, gebratenem Speck und Pommes frites

1, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23

Die Grammangaben sind Rohgewichtangaben vom Fleisch.

Kindergerichte

Spaghetti „Napoli“

Spaghetti in einer Tomatensauce und Salat vom Buffet

1, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13

Currywurst mit Fritten

Currywurst mit Pommes frites

4, 7, 9, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21

Kinderschnitzel

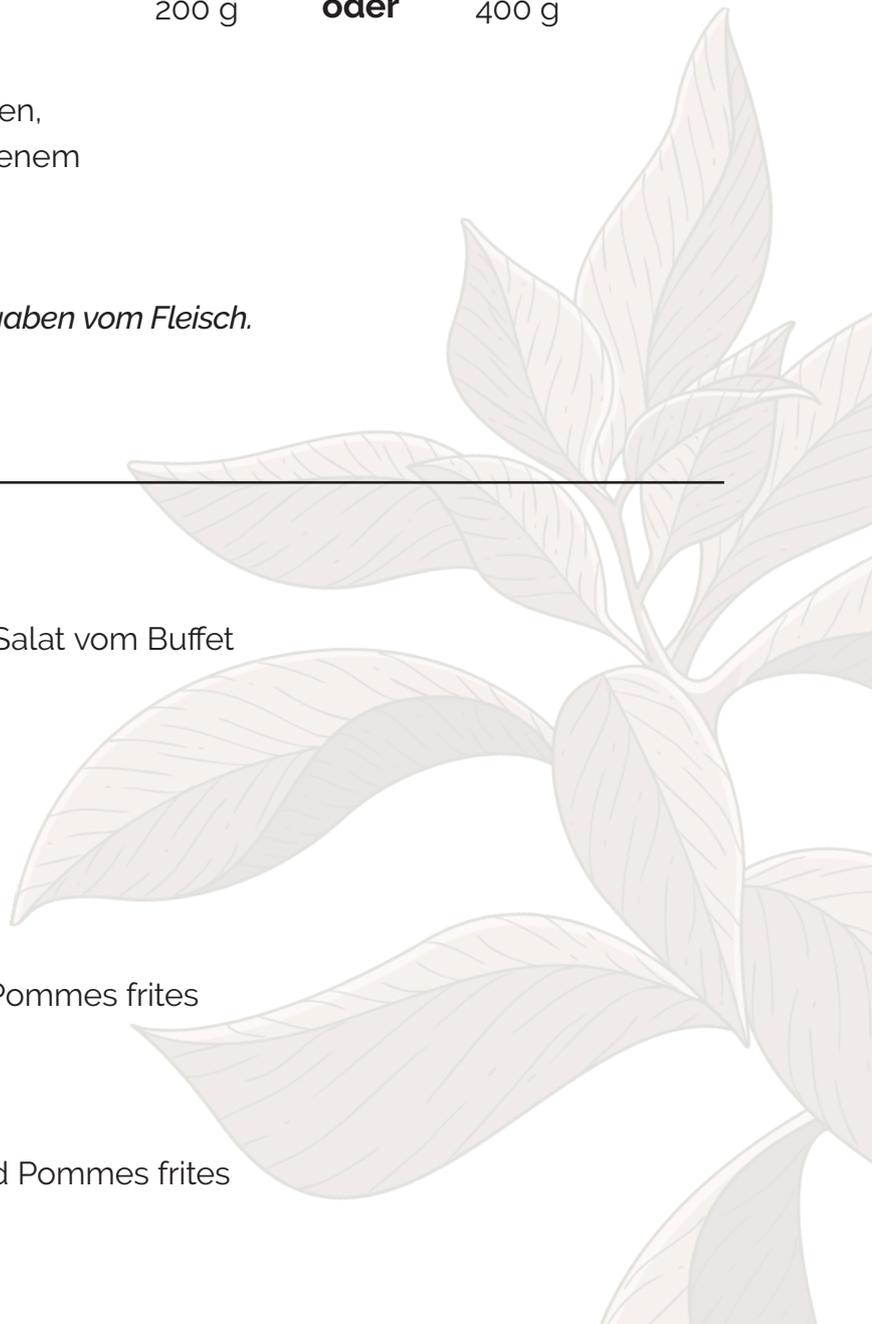
Saftig paniertes Schweinefleisch und Pommes frites

1, 4, 5, 6, 9, 12, 13, 16, 20, 21

Chicken Nuggets

Saftig gebratene Chicken Nuggets und Pommes frites

1, 4, 5, 6, 9, 12, 13, 16, 20, 21



Argentinische Rumpsteaks

Roastbeef „Pfeffer Art“ 200 g **oder** 300g

Saftig zubereitetes Rumpsteak mit Pfeffersauce aus grünem Amazonas Pfeffer

2, 55

Roastbeef „Natur“ 200 g **oder** 300g

Saftig zubereitetes Rumpsteak mit Kräuterbutter

4

Roastbeef „Champis“ 200 g **oder** 300g

Saftig zubereitetes Rumpsteak mit gebratenen Champignons

Louisiana Steak 200 g **oder** 300g

Saftig zubereitetes Rumpsteak im Speckmantel

4

Zu allen Rumpsteaks servieren wir Ihnen hausgemachte Bratkartoffeln und Prinzessbohnen mit Speck und Zwiebeln.

Alle Rumpsteaks sind vom argentinischen Rind. Die Grammangaben sind Rohgewichtangaben.

Weinempfehlung

Tempranillo „Aspa“ trocken

Bodegas Alconde, Navarra

In der Nase verführerisch dank seiner Fruchtaromen, im Mund ausgewogen — mit angenehmen Tanninen. Ein Tinto mit langem und beeindruckendem Abgang mit herrlichen Fruchtnoten.

Salate

Salat Champis (vegetarisch)

Bunt gemischter Salatteller mit Joghurt-Dressing und gebratenen Champignons

(Auch als Senioren-Portion erhältlich)

4, 5, 17, 20

Salat "Fromage de chèvre" (vegetarisch)

Bunt gemischter Salatteller mit einer Honig-Senf-Vinaigrette und mit Honig überbackenem Ziegenkäse

(Auch als Senioren-Portion erhältlich)

4, 5, 9, 12, 13, 17, 23

Salat Chicken

Bunt gemischter Salatteller mit Joghurt-Dressing und gebratenen Hähnchenbruststreifen

(Auch als Senioren-Portion erhältlich)

4, 5, 17, 20

Eifel - Italien

Eifeler Bratkartoffeln

Gold-braun gebratene Bratkartoffeln mit Zwiebeln, zwei Spiegeleiern, Speck und einem Salat vom Buffet

(Auch vegetarisch erhältlich)

1, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 12, 13

Scaloppa Champis

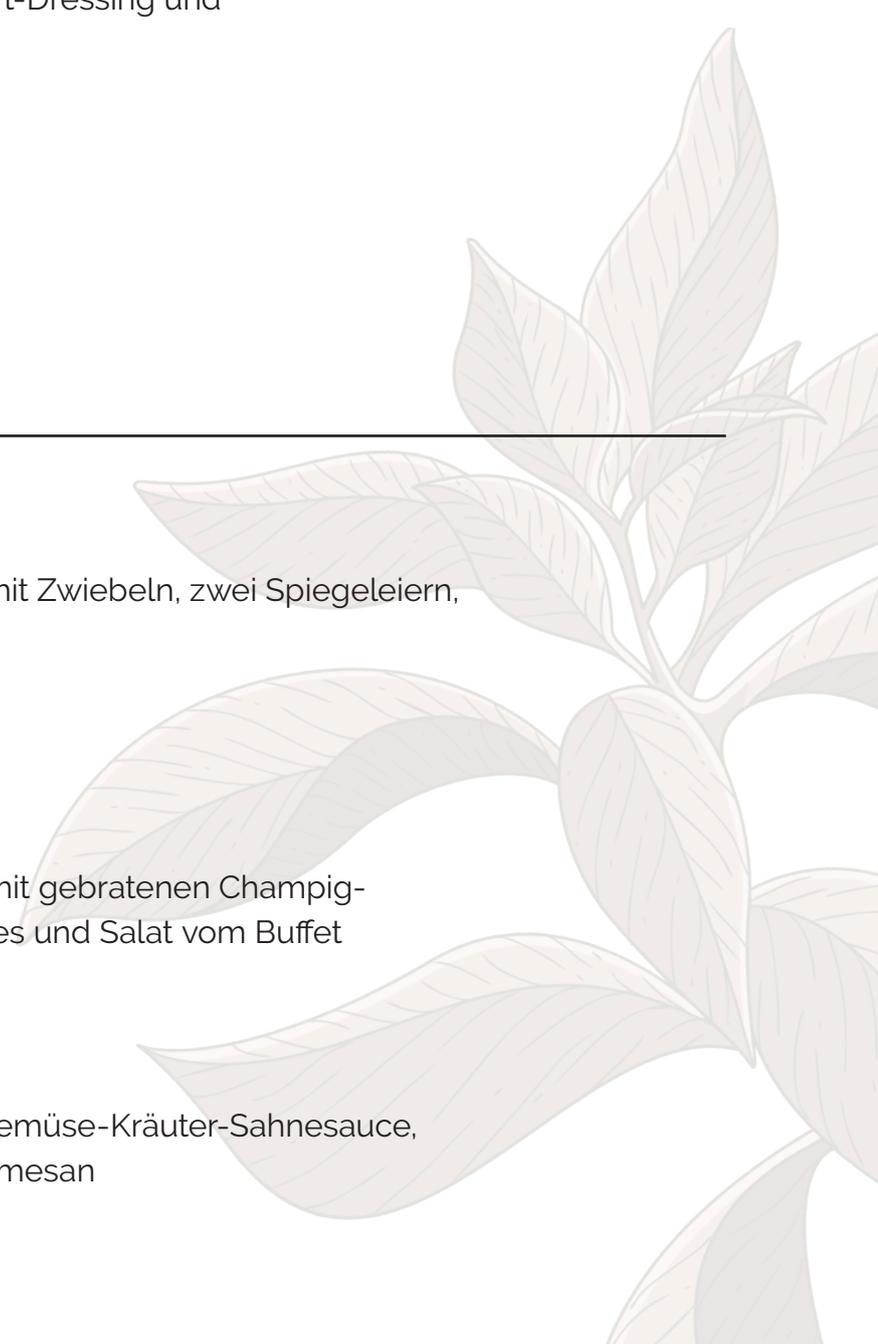
Minutensteaks vom Schweinerücken mit gebratenen Champignons, Sauce Hollandaise, Pommes frites und Salat vom Buffet

1, 4, 5, 6, 9, 12, 13, 16, 20, 21

Chicken Alfredo

Grüne und weiße Tagliatelle in einer Gemüse-Kräuter-Sahnesauce, mit einem Hähnchenbrustfilet und Parmesan

1, 4, 5, 6, 8, 9, 10, 12, 13



Dessert

„Dame Blanche“

Vanilleeis mit lauwarmer Schokoladensauce und Sahne

1, 4, 8, 9, 10, 13

Gemischtes Eis

Vanille-, Schokoladen- und Erdbeereis mit Sahne

1, 4, 8, 9, 10, 13

Heiße Kirschen

mit Vanilleeis und Sahne

1, 4, 8, 9, 10, 13

Apfelstrudel

mit Vanillesauce und Vanilleeis

1, 4, 5, 8, 9, 10, 17, 18, 20, 22, 23

Lauwarmes Schokoküchlein

mit flüssigem Schokoladenkern, Vanilleeis und Sahne

1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 12, 13, 14

Crème Brûlée

pochierte Vanillecreme mit braunem Rohrzucker gratiniert

1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 12, 13, 14

Zutaten, die Allergien auslösen können:

1 Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse 2 Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse 3 Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse 4 Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse 5 Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse 6 Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse 7 Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/L als insgesamt vorhandenes SO₂ 8 Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse 9 Glutenhaltiges Getreide 10 Lupine und daraus gewonnene Erzeugnisse 12 Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse 13 Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse 14 Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Zusatzstoffe:

15 Phosphate 16 Konservierungsstoffe 17 Milcheiweiß 18 Antioxidationsmittel 19 Natriumphosphat 20 Süßstoffe 21 Farbstoffe 22 Geschmacksverstärker 23 Süßungsmittel

Warme Getränke

Café Crème (Tasse)

Café Crème (Kännchen)

Espresso

Doppelter Espresso

Cappuccino

Latte Macchiato

Milchkaffee

Tasse Kakao
mit Sahne: +0,60 €

Kännchen Kakao
mit Sahne: +0,60 €

Tasse Tee

Kännchen Tee

Espresso „Macchiato“

Doppelter Espresso „Macchiato“

Chococino

Ristretto
(extra starker Espresso)



Biere frisch vom Zapf

Bitburger Pils

Peters Kölsch

Weihenstephaner Weizen

Hofbräu München

Alle Biere sind auch als Cola-Bier, Radler, Schuss und Alster erhältlich.

Biere aus der Flasche

Bitburger Pils 0,0 %

Bitburger Pils Radler 0,0 %

Weihenstephaner Weizen 0,0 %

Alkoholfreie Getränke

Coca Cola

Coca Cola Light

Coca Cola Zero

Sprite

Fanta

Spezi

Mineralwasser

Stilles Wasser

Apfelschorle

Bitter Lemon

Tonic Water

Orangensaft

Eistee

Malzbier

Fassbrause

Spirituosen

Prinz „Alte Marille“

Prinz „Alte Williams Christ Birne“

Edler Nussler

Prinz „Obstler“

Prinz „Williams-Birnen Schnaps“

Prinz „Marillen-Schnaps“

Prinz Hausschnaps

Ramazotti

Jägermeister

Grappa

Honigmelone

Sambuca

Ouzo

Baileys

Malteser Aquavit



Weißwein (offene Weine)

Grauburgunder, trocken

Weingut Stark, Rheinhessen

Typische Grauburgunder-Aromen nach reifen Früchten und einer zarten Nussnote kommen aus dem Glas hervor. Durch sein harmonisches Geschmacksbild bietet sich dieser Wein zum idealen Speisebegleiter an.

Müller-Thurgau, halbtrocken

Ruppertsberger Winzerverein, Pfalz

Typische Aromen eines Müller-Thurgaus nach Muskat und heimischen Früchten werden im Bukett deutlich. Im Mund zeigen sich fruchtige Aromen nach Apfel und Birne.

Riesling "Rüdesheimer Klosterberg", lieblich

Weingut Trapp, Rheingau

Eleganter Riesling mit herrlich eingebauter Fruchtsüße und angenehmer Säurestruktur. Verkörpert den fruchtigen Charakter eines Rheingau-Rieslings.

Rotwein (offene Weine)

Tempranillo "Aspa", trocken

Bodegas Alconde, Navarra

In der Nase verführerisch dank seiner Fruchtaromen, im Mund ausgewogen —mit angenehmen Tanninen. Ein Tinto mit langem und beeindruckendem Abgang mit herrlichen Fruchtnoten

Dornfelder, halbtrocken

Winzerverein Westhofen, Rheinhessen

Feiner Duft nach Sauerkirschen und Brombeeren. Der vollmundige Geschmack mit seiner feinen Tanninstruktur gibt dem Wein einen langen Nachhall.

Wonnegott, lieblich

Winzerverein Westhofen, Rheinhessen

Anklänge von Preiselbeeren und Trockenfrüchten. Im Geschmack zeigt er eine angenehme Geschmeidigkeit sowie ausgeprägte Restsüße.

Cocktails

Der erste Cocktail, in dem das Eis und die Früchte schon in der Flasche sind.

Wild Passion Fruit

Fruchtwein, Maracujasirup, Maracujasaft, Limettensaft, frische Minze und Eis | 8,0% vol.

Mojito

Weißer Rum, Limetten-Minz-Likör, Zitronensaft, Limettensaft, frische Minze und Eis | 14,1% vol.

El Presidente

Brauner Rum, Ananassaft, Limettensaft, Grenadinesirup, Sauerkirschsaft, frische Heidelbeeren und Eis | 14,1% vol.

Colada

Fruchtwein, Ananassaftkonzentrat, Kokossirup und Eis | 8,0% vol.

Sex on the beach

Wodka, Ananassaft, Cranberrysaft, Pfirsichlikör, Orangensaft, frische Heidelbeeren und Eis | 14,1% vol.

Pink Grapefruit

Fruchtwein, Pink Grapefruitsaft, Zitronensaft, Orangensaft, natürliches Grapefruitaroma, Guarana-Extrakt, frische Grapefruit und Eis | 8,0 % vol.

Red Berry

Fruchtwein, Heidelbeersirup, Cranberrysaftkonzentrat, Himbeersaftkonzentrat, schwarzes Johannesbeersaftkonzentrat und Eis | 8,0 % vol.

Nur natürliche Zutaten | vegan und glutenfrei | ohne künstliche Farbstoffe | ohne Konservierungsstoffe | ohne Geschmacksverstärker



Extras

Sättigungsbeilagen:

Portion Pommes klein

Portion Pommes groß

Portion Kroketten klein
(6 Stk.)

Portion Kroketten groß
(8 Stk.)

Portion Bratkartoffeln

Kartoffelklöße (2 Stk.)

Salzkartoffeln

Gemüse und Salatbeilagen:

Blattspinat

Prinzessbohnen

Gebratenes Obst
(Pfirsich und Ananas)

Gebratene Champignons

Gebratene Zwiebeln

Frische Zwiebeln

Salat vom Buffet

Saucen und Toppings:

Sauce Hollandaise

Sauce Bernaise

Pfeffersauce

Sauerbratensauce

Jägersauce

Zigeunersauce

Champignon-Rahmsauce

Senfsauce

Tomaten-Sahnesauce

Ketchup / Mayonnaise

Parmesan (extra)

Kräuterbutter (extra)

Apfelkompott

Senf