

## „Vorspeisen und knackige Salate“

„Lachsbrot“  
Avocado, Kapern, Zitronenvinaigrette  
und Sesamöl € 11,00

Beef Tatare  
mit Butter, Sommersalate € 12,00

Sommerlustsalat  
mit Prosciutto, gerösteten Eierschwammerl und  
Broteroutons € 9,50

Steirischer Backhendlsalat  
Kürbiskernöl und Kerne € 9,50

„Junger Eferdinger“  
Knackiger Eferdinger Blattsalat mit knusprigen  
Erdäpfeln, Speck und Spiegelei € 9,50

---

„Zu unseren Vorspeisen und Suppen dürfen wir Ihnen  
unsere hausgemachten Brotspezialitäten servieren“

## „Zum Aperitif empfehlen wir ...“

ROSE SPRIZZ  
vom Weingut Mauss € 4,20

SLOEBERRY  
Blue Gin Tonic € 6,90

## „Aus dem Suppentopf...“

Kräftige Rindsuppe  
Frittaten oder Leberknödel € 3,90

„Keplers Hochzeitssuppe“  
Kräftige Rindsuppe mit Grießnockerl,  
Leberknödel, Gemüse und Rindfleisch € 4,80

Jungzwiebelschaumsuppe  
mit Sommergemüseröllchen € 5,60

**Um Ihre Wartezeit zu verkürzen, servieren wir  
Ihnen am Abend ein Gedeck mit hausgemachtem  
Brot und Aufstrichen um € 2,50**

## „BOUTEILLENWEINE GLASWEISE FÜR SIE ...“

1/8 Rose 2015

Weingut Familie Mauss, Engabrunn-Kamptal € 3,90

1/8 Wiener Gemischter Satz 2016

Weingut Mayer am Pfarrplatz € 4,00

1/8 Gelber Muskateller, Heilige Geister 2016

Weingut Wenzl, Matzen, Weinviertel € 4,00

1/8 Grüner Veltliner Stockstal 2016

Weingut Ecker-Eckhof, Mitterstockstal - Wagram € 3,80

1/8 Riesling 2015

Weingut Familie Starhemberg, Dürnstein - Wachau € 4,20

1/8 Cuvee „Pitti“ 2015

Weingut Pittnauer, Gols, € 4,90

1/8 Zweigelt cs 2015

Weingut Aumann, Traiskirchen - Tribuswinkel € 4,20

1/8 Blaufränkisch 2015

Weingut Paul Kerschbaum, Horitschon, Burgenland € 4,20

## „UNSERE BIEREMPFEHLUNG FÜR SIE ...“

**Eferdinger Stadtbräu**  
**„Naturtrübes Bier vom Fass“**

0,3l € 3,40    0,5l € 4,00

---

**Trotz genauester Einhaltung unseren Rezepturen  
kann eine Kontamination mit Allergenen Stoffen erfolgen.**

**Unsere Mitarbeiter beraten Sie gerne über die  
Allergenen Inhaltsstoffe.**

---

## **„Unsere beliebten Wirtshausschmankerl...“**

Filetsteak vom heimischen Rind  
auf Eierschwammerlgnocchi, Brokkoli und  
Rosmarinsauce € 29,00

Wienerschnitzel  
Kalb im Butterschmalz gebacken € 15,90  
Schwein oder Pute € 9,90  
serviert mit Butterreis und Petersilienerdäpfeln

Hausgemachte Hascheeknödeln  
mit warmen Krautsalat und Natursaftl  
als Vorspeise € 7,90                      als Hauptgericht € 9,90

Gedünsteter Zwiebelrostbraten  
mit Braterdäpfeln und Speckfisolen € 16,00

Wir empfehlen...  
Eine Schüssel gemischter Beilagen Salat € 4,00  
Eine Schüssel grüne Blattsalate € 4,00

## **„Frisch g fangt...“**

Gebratenes Zanderfilet  
auf cremigen Eierschwammerlrisotto € 19,00

Gebratenes Lachsforellenfilet  
auf Ratatouille vom Eferdinger Gemüse  
Erdäpfeln € 19,00

Forelle im Ganzen gebraten  
frische Kräuter, Erdäpfeln & Blattsalat € 14,90

## **„Sommerspezialitäten...“**

Frische Eierschwammerl in der Rahmsauce  
mit flaumigen Semmelknödeln  
Als Vorspeise € 11,00                      Als Hauptgericht € 15,00

Frische Eierschwammerl geröstet  
mit Zwiebeln, Kräuter und Ei  
Als Vorspeise € 11,00                      Als Hauptgericht € 15,00

Bandnudeln  
mit Zucchini, Kirschparadeiser, Ruccola und  
Schafkäse € 12,00

## „Süßes & mehr...“

„Darf es ein *Cappuccino oder Espresso* sein?“

Dunkles Schokolademousse  
mit Waldbeeren € 6,90

Flaumige Nougat-Topfenknödel  
auf Weichselröster € 6,90

„Keplers Gugelhupf“  
Warmer Eierlikörgugelhupf mit Schokoladesauce  
und Nußeis € 4,90

Frische Frahamer Erdbeeren  
nach Wunsch zubereitet € 6,90

Affinierte regionale Käseauswahl  
serviert mit Nüssen & Oliven  
Kleine Portion € 6,00      Große Portion € 9,00

Eferding, im Sommer 2017

## DARF ES EIN AUSGEWÄHLTER EDELBRAND SEIN? 2CL

### Unsere Empfehlung

Brummeiers Apfelbrand € 4,50

Weingut Reinhard Muster aus Gamlitz – Südsteiermark

Zwetschke € 3,50

Birne € 3,50

vom Wolfgang Berger aus Simbach/Fraham

Marille € 3,80

Für die frische Speisenzubereitung und den Einsatz regionaler Rohstoffe  
wurden wir mit dem AMA Gastrosiegel ausgezeichnet.

### Unsere Produzenten:

- |                              |                                       |
|------------------------------|---------------------------------------|
| - Milchprodukte & Joghurt    | Schärdinger Milch                     |
| - Henderl                    | Hermine Wech                          |
| - Freiland-Eier              | Familie Schurm aus Alkoven            |
| - Fische                     | Familie Holzinger aus Gunskirchen     |
| - Eferdinger Landl Erdäpfeln | Familie Kirchmayr                     |
| - Eferdinger Landl Gemüse    | Familie Hehenberger                   |
| - Most, Saft und Edelbrand   | Firlingerhof Scharthen                |
| - Stangenspargel             | Familie Mayer                         |
| - Erdbeeren & Marillen       | Familie Berger aus Simbach            |
| - Martiniganserl             | Familie Weiss aus Fraham              |
| - Heimisches Wild            | Karl Langmayr, Joachim Jungreithmeier |
| - Rind                       | Fleischmanufaktur Anton Riepl         |
| - Schwein                    | Donaulandschwein                      |
| - Öl                         | Ölmühle Raab, Eferding                |

Inklusivpreise