

## „Vorspeisen und knackige Salate“

Beef Tatare  
mit Karotten und Pumpernickel € 12,00

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 ...“

### PROSECCO

Mionetto Doc Treviso, extra dry 3,90

## „Aus dem Suppentopf...“

Kräftige Rindsuppe  
Frittaten oder Leberknödel € 3,90

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

Süßkartoffelcremesuppe  
mit gebackener Garnele € 4,80

**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 steirischer Junker 2017

Weingut Krispel, Straden € 3,20

1/8 Jungwein 2017

Weingut Familie Mauss, Engabrunn € 3,20

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

1/8 Pinot Noir 2009

Weingut Krispel, Straden € 3,80

## „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 Wirtshausschmankerln...“**

Zwiebelrostbraten  
mit Röstzwiebeln und Braterdäpfeln € 16,00

Rinderfiletsteak  
mit getrüffeltem Selleriepüree, Waldpilze  
und Kohlgemüse € 29,00

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

Steinpilztortellini  
mit Blattspinat und Parmesan  
als Vorspeise € 11,00 als Hauptgericht € 18,00

Hausgemachte Hascheeknödeln  
mit warmen Krautsalat und Natursaftl  
als Vorspeise € 8,00 als Hauptgericht € 11,00

Gebackene Blunzn und Garnele  
auf Gemüselinsen  
als Vorspeise € 10,00 als Hauptgericht € 15,00

eine Schüssel gemischter Beilagen Salat € 4,00  
eine Schüssel grüne Blattsalate € 4,00

## **„Frisch g fangt...“**

Gebratenes Zanderfilet  
auf Kohlrabignocchi und Zweigeltzwiebel € 19,00

„Brummeier´s“ Garnelen  
mit Oliven, Paradeisern, Knoblauch und Kräutern  
als Vorspeise € 13,00 als Hauptgericht € 19,00

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

Bandnudeln in der Hummersauce  
mit Garnelen  
als Vorspeise € 13,00 als Hauptgericht € 18,00

## „Süßes & mehr...“

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

Dunkles Schokolademoussé  
mit Himbeersauce € 6,50

Apfel- Zimttorte  
mit Schokoeis und Kokoscreme € 6,50

Crème brûlée  
mit Beerenragout und Himbeersorbet € 6,50

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

Heiße Liebe  
Vanilleeis mit warmen Himbeeren und Schlag € 5,90

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

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

Inklusivpreise