

„Vorspeisen und knackige Salate“

Marinierte Eferdinger Spargelspitzen
mit Garnelen, Paradeiser und Ruccula € 12,00

Beef Tatare mit buntem Frühlingssalat
und Schnittlauchbutter € 12,00

Mariniertes mageres Meisl vom Rind
vom Biobauer Ebner
mit Radieschen, Jungzwiebeln und Kernöl € 8,00

Couscous
mit Eferdinger Gemüse und Avocado € 8,00

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

Jungzwiebelschaumsuppe
mit gebackenem Schafkäsebällchen € 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 Gelber Muskateller 2017

Weingut Krispel, Vulkanland Steiermark € 4,00

1/8 Wiener Gemischter Satz, DAC 2017

Weingut Zahel, Wien € 4,20

1/8 Grüner Veltliner Stockstal 2017

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

1/8 Riesling 2016

Weingut Familie Starhemberg, Dürnstein - Wachau € 4,20

1/8 Cuvee „Wagram“

Weingut Anton Bauer, Feuersbrunn € 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.**

„Frühlingspezialitäten“

Frischer Spargel vom Mayer aus Fraham
mit Petersilienerdäpfeln, Sauce Hollandaise
oder Butterbrösel € 15,00

- mit gebratenem Schinken € 17,00
- mit gebratenem Rinderfilet € 27,00

Cremiges Spargelrisotto
mit Ruccula und Parmesan € 14,00
mit gebratenen Garnelen € 19,00

„Frisch g fangt...“

Gebratenes Zanderfilet
auf Frühlingsgemüsegröstl € 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

„Unsere beliebten Wirtshausschmankerln...“

Zweierlei vom Maibock
mit Schupfnudeln und Eferdinger Frühlingsgemüse
€ 21,00

Pfeffersteak
mit Pfeffersauce, hausgemachte Schupfnudeln
und Eferdinger Gemüse € 29,00

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

Hausgemachte Hascheeknödel
mit warmen Krautsalat und Natursaftl
als Vorspeise € 8,00 als Hauptgericht € 12,00

Rahmbeuscherl vom Eferdinger Maibock
mit flaumigen Semmelknödel
als Vorspeise € 8,00 als Hauptgericht € 12,00

eine Schüssel gemischter Beilagensalat € 4,00
eine Schüssel grüner Blattsalat € 4,00

„Süßes & mehr...“

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

Frische Erdbeeren aus Eferding
nach Wunsch zubereitet € 6,00

Dunkles Schokolademoussé
mit Himbeersauce € 6,50

Flaumiger Topfenschmarrn
mit Vanilleeis und Himbeersauce € 9,00
(ca. 20 Min. Wartezeit)

Crème brûlée
mit Beerenragout und Himbeersorbet € 6,50

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

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

Eferding, im Frühling 2018

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
 - Henderl
 - Freiland-Eier
 - Fische
 - Eferdinger Landl Erdäpfeln
 - Eferdinger Landl Gemüse
 - Most, Saft und Edelbrand
 - Stangenspargel
 - Erdbeeren & Marillen
 - Martiniganserl
 - Heimisches Wild
 - 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
Donaulandschwein
Ölmühle Raab, Eferding

Inklusivpreise