

„Zum Aperitif empfehlen wir ...“

Limoncello Spritz € 7,90

Rose Prosecco Mionetto € 5,90

„Brummeier's Vorspeisen...“

Beef Tatare

mit Senfmayo, Blattsalaten und Toastbrot
von der Bäckerei Sonnleitner
Vorspeise € 17,00 Hauptspeise € 23,00

Lachs und Gurke

Geräucherter Lachs mit Orangenpfeffer und
Dillgurken € 16,00

Brummeier's Aufstrich TRIO

drei verschiedene Aufstriche mit unseren
hausgemachten Brotsorten € 5,90

„Salate...“

Steirischer Backhendlsalat

Knackiger Eferdinger Blattsalat mit Kürbiskernöl
und Kerne
Vorspeise € 12,00 Hauptspeise € 17,00

Junger Eferdinger

Knackiger Eferdinger Blattsalat mit knusprigen
Erdäpfeln, Speck und Spiegelei
Vorspeise € 12,00 Hauptspeise € 17,00

Winterlustsalat

Knackiger Eferdinger Blattsalat mit gebackene
Spinatkäseköndeln, roten Rüben, schwarze Nüsse
und Granatapfelflinaigrette
Vorspeise € 12,00 Hauptspeise € 17,00

„Aus dem Suppentopf...“

Kräftige Rindsuppe

mit Frittaten, Grießnockerl
oder Leberknödel € 4,90

Karotten-Ingwerschaumsuppe

mit gebackener Garnele € 8,90

„BOUTEILLENWEINE GLASWEISE FÜR SIE ...“

1

/8 Rosato 2024

Tenuta di Carleone, Toskana € 6,20

1/8 Gelber Muskateller DAC 2024

Krispel, Straden € 4,80

1/8 Grüner Veltliner „Eckhof“ 2024

Ecker-Eckhof, Kirchberg € 4,80

1/8 Riesling „Bruck“ Federspiel 2023

Högl, Spitz € 6,20

1/8 Roter Veltliner „Steinmeisel“ 2022

Stefan Bauer, Königsbrunn € 6,50

1/8 Cuvee Q2 (bf,cs,sy) 2021

Gager, Deutschkreutz € 6,20

1/8 Zweigelt Classic 2023

Grassl, Göttlesbrunn € 5,20

1/8 Blaufränkisch 2022

Kerschbaum, Horitschon € 5,20

„UNSERE BIEREMPFEHLUNGEN VOM FASS ...“

Freistädter Ratsherrn Premium

Vollbier

0,3l € 4,50 0,5l € 5,10

Trumer Pils

0,3l € 4,50 0,5l € 5,10

Rieder Weisse

0,3l € 4,80 0,5l € 5,40

Eferdinger Stadtbräu

„Naturtrübes Bier“

0,3l € 4,80 0,5l € 5,40

Trotz genauerer Einhaltung unserer Rezepturen kann eine Kontamination mit Allergenen Stoffen erfolgen.

Unsere Mitarbeiter beraten Sie gerne über die Allergenen Inhaltsstoffe.

„Unsere beliebten Wirtshausschmankerln“

Hausgemachte Erdäpfeltascherln

„Steinpilztortellini“

Gebratenes Hendlbrüstl

mit Kräutern gefüllt, mit Eferdinger Ofengemüse und Erbsenreis €27,00

Geschmortes Backerl vom Salonbeef

mit geträufeltem Erdäpfel-Selleriepu  e, Brokkoli und Thymiansauce € 27,00

Hausgemachte Hascheeknödeln

Wiener Schnitzel

Kalb im Butterschmalz gebacken € 25,00
Schwein oder Pute € 18,00
Reis und Petersilienerdäpfeln

Wir empfehlen:

Eine Schüssel gemischter **Beilagensalat** € 5,00
Eine Schüssel grüner **Blattsalat** € 4,50

„Pfeffersteak“

Gebratenes Filetsteak vom heimischen Junggrind
Eferdinger Gemüse, Kroketten und Pfeffersauce € 42,00

Gebratenes Lachsforellenfilet

auf rahmigen Erdäpfel-Kohlrabi und Schnittlauchöl € 27,00

Bandnudeln mit Garnelen

mit eingelegten Paradeisern, Oliven und Knoblauch € 27,00

„Süßes und mehr“

Affogato al Caffè

Espresso mit cremigem Vanilleeis € 5,90

Schokoladensouffle

mit Himbeersauce und cremigem Vanilleeis € 9,90

Flaumige Nougat-Topfenknödeln

auf Zwetschkenröster € 9,90

„Keplers Gugelhupf“

Warmer Eierlikörgugelhupf mit Schokoladesauce und cremigem Walnusseis € 7,90

Apfel Zimt Crumble

mit cremigem Vanilleeis € 9,90

Eispalatschinke

mit cremigem Vanilleeis, Schokoladensauce und Mandeln € 9,90

Affinierte regionale Käseauswahl

serviert mit Nüssen & Oliven

Kleine Portion € 9,50 Große Portion € 14,00

DARF ES EIN AUSGEWÄHLTER EDELBRAND SEIN? 2CL

Grappa von Nonnino

Antica Cuvee	€ 9,00
Merlot, Ch Barrique, ...	€ 6,50

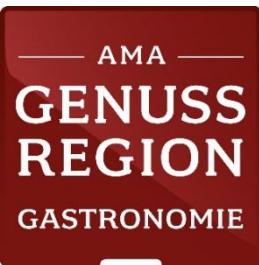
Schölnberger aus Wackersbach

Zwetschken Brand	€ 4,50
Rote Williams	€ 5,90

Parzmair aus Schwanenstadt

Alte Pflaume	€ 6,50
Gebrannte Haselnuss	€ 6,50

Für die frische Speisenzubereitung und den Einsatz regionaler Rohstoffe wurden wir von der AMA 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 Scharften |
| - Stangenspargel | Familie Mayer |
| - Erdbeeren & Marillen | Familie Berger aus Simbach |
| - Martiniganerl | Familie Weiss aus Fraham |
| - Heimisches Wild | Hinzenbach, Prambachkirchen |
| - Heimisches Rind | Familie Ebner/Kröswang |
| - Öl | Ölmühle Raab, Eferding |
| Inklusivpreise | |