

## „Zum Aperitif empfehlen wir...“

Limoncello Spritz € 7,90

Rose Prosecco Mionetto € 5,90

Cremant, Andre Delorme € 6,60

## „Brummeier's Vorspeisen...“

### **Beef Tatare**

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

### **Schaffrischkäse**

mit eingelegten Marillen, Basilikumpesto und  
Pinienkerne €16,00

### **Scampi - Spargelsalat**

Marinierte Spargelspitzen mit gebratenen  
Garnelen, Rucola – Parmesan € 17,00

### **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

### **Spargellustsalat**

Knackiger Eferdinger Blattsalat mit gebackenen  
„Spargel - Cordon Bleu“  
Vorspeise € 14,00    Hauptspeise € 19,00

## „Aus dem Suppentopf...“

### **Kräftige Rindsuppe**

mit Frittaten, Grießnockerl  
oder Leberknödel € 4,90

### **Zucchini-Curryschaumsuppe**

mit knusprig gebackener Garnele € 8,90

## „BOUTEILLENWEINE GLASWEISE FÜR SIE ...“

### **1/8 Rosato 2024**

Tenuta di Carleone, Toskana € 6,20

### **1/8 Gelber Muskateller DAC 2025**

Krispel, Straden € 5,20

### **1/8 Grüner Veltliner „Eckhof“ 2025**

Ecker-Eckhof, Kirchberg € 5,20

### **1/8 Riesling „Straß“ 2024**

Allram, Straß € 6,20

### **1/8 Chardonnay 2024**

Paul Achs, Gols € 5,40

### **1/8 Grüner Veltliner „Redling“ 2019**

Haimerl, Gobelsburg € 6,20

### **1/8 Cuvee (bf,zw) 2022**

Markowitsch, Göttlesbrunn € 7,60

### **1/8 Zweigelt Classic 2024**

Grassl, Göttlesbrunn € 5,40

### **1/8 Blaufränkisch 2022**

Kerschbaum, Horitschon € 5,40

## „UNSERE BIEREMPFEHLUNGEN VOM FASS ...“

### **Freistädter Ratsherrn Premium Vollbier**

0,3l € 4,70    0,5l € 5,40

### **Trumer Pils**

0,3l € 4,70    0,5l € 5,40

### **Rieder Weisse**

0,3l € 5,00    0,5l € 5,80

### **Eferdinger Stadtbräu „Naturtrübes Bio – Bier“**

0,3l € 5,00    0,5l € 5,80

---

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

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

## „Unsere beliebten Wirtshausschmankerln“

### **Frische Eierschwammerln**

in der Rahmsauce mit flaumigen Semmelknödeln  
Vorspeise € 16,00                      Hauptspeise € 24,00

### **Hausgemachte Erdäpfeltascherln**

Gefüllt mit Erbsen und Minze  
Mit Paradeiser, Erbsen, und frischen Parmesan geschwenkt  
Vorspeise € 14,00                      Hauptspeise € 21,00

### **Flaumige Spinatknödeln**

auf pikantem Paradeiser-Zucchini ragout  
Vorspeise € 14,00                      Hauptgericht € 21,00

### **Hausgemachte Hascheeknödeln**

mit warmem Krautsalat und Natursaftl  
Vorspeise € 13,00                      Hauptspeise € 19,00

### **„Brummeier`s Garnelen“**

Gebraten mit Paradeiser, Oliven, frischen Kräutern, Knoblauch  
serviert mit hausgemachtem Knoblauchbrot  
Vorspeise € 20,00                      Hauptgericht € 29,00

### **Gebratenes Lachsforellenfilet**

auf cremigem Eierschwammerlrisotto € 29,00

### **Ribeyesteak**

Gebratenes Ribeyesteak(300g) vom Salonbeef mit  
Kräuterbutter, Eferdinger Gemüse und Braterdäpfeln € 36,00

### **Gebratene Schweinemedallions**

mit Eferdinger Gemüse, Eierschwammerlsauce und  
gebackenen Schupfnudeln € 27,00

### **Pfeffersteak**

rosa gebratenes Filetsteak mit Eferdinger Gemüse, Pfeffersauce  
und Krokettchen € 42,00

### **Gemischte Filetspitzen**

in der Senfsauce mit Wurzelgemüse, Kräuter-Bandnudeln  
und Brokkoli € 23,00

### **Feines Kalbsbries**

Gebacken auf lauwarmem hausgemachtem Erdäpfelsalat  
mit Spargel-Erbsengemüse  
Vorspeise € 20,00                      Hauptspeise € 29,00

### **Wiener Schnitzel**

Kalb im Butterschmalz gebacken € 27,00  
Schwein oder Pute € 19,00 Reis und Petersilienerdäpfeln

*Wir empfehlen:*

*Eine Schüssel gemischter **Beilagensalat** € 5,00*

*Eine Schüssel grüner **Blattsalat** € 4,50*

## „Süßes und mehr“

### Affogato al Caffè

Espresso mit cremigem Vanilleeis € 5,90

### Schokoladensouffle

mit Himbeersauce und cremigem Vanilleeis € 9,90

### „Keplers Gugelhupf“

Warmer Eierlikörgugelhupf mit Schokoladesauce und cremigem Walnusseis € 7,90

### Frische Eferdinger Erdbeeren

mit cremigem Vanilleeis und Schlagobers € 9,00

### Hausgemachte Marillenknödel

mit Butterbrösel

1 Stück € 6,00      2 Stück € 11,00

### Eispalatschinke

mit cremigem Vanilleeis, Schokoladesauce 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

### Schönberger aus Wackersbach

Marillen Brand € 4,90

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
  - Hendl
  - Freiland-Eier
  - Fische
  - Eferdinger Landl Erdäpfeln
  - Eferdinger Landl Gemüse
  - Most, Saft und Edelbrand
  - Stangenspargel
  - Erdbeeren & Marillen
  - Martiniganserl
  - Heimisches Wild
  - Heimisches Rind
  - Öl
- Inklusivpreise
- Schärdinger Milch
  - Hermine Wech
  - Familie Schurm aus Alkoven
  - Heimische Fischkulturen
  - Familie Kirchmayr
  - Familie Hehenberger
  - Familie Mayer
  - Familie Berger aus Simbach
  - Familie Weiss aus Fraham
  - Hinzenbach, Prambachkirchen
  - Familie Ebner/Kröswang
  - Ölmühle Raab, Eferding

