

„Vorspeisen und knackige Salate“

Beef Tatare
mit Eferdinger Rüben, gebackenen Kapern € 12,90

Räucherlachs
mit Zitrus-Fenchelsalat, Olivenmajo und
Pinienkernen € 10,90

Tafelspitzsülzchen
mit Kernölvinaigrette und Vogerlsalat € 9,00

Couscous
mit Eferdinger Gemüse und Avocado € 9,00

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 ...“

Mionetto Prosecco extra dry € 4,90

Campari Orange € 4,20

„Aus dem Suppentopf...“

Kräftige Rindsuppe
Frittaten oder Leberknödel € 3,90

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

Erdäpfelcremesuppe
mit Speckcroutons € 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.**

„Unsere beliebten Wirtshausschmankerln...“

„Surf'n turf“

Filetsteak vom heimischen Rind mit Garnelen,
pikantem Erdäpfelpüree und Balsamicojus € 32,00

Gemischte Filetspitzen
in der Pfefferrahmsauce mit Kräuterbandnudeln €16,00

Wiener Schnitzel

Kalb im Butterschmalz gebacken € 17,90

Schwein oder Pute € 10,90

serviert mit Butterreis und Petersilienerdäpfeln

eine Schüssel gemischter Beilagensalat € 4,00

eine Schüssel grüner Blattsalat € 4,00

Hausgemachte Hascheeknödeln

mit warmen Krautsalat und Natursaftl

als Vorspeise € 8,00 als Hauptgericht € 12,00

Rehschnitzel in der Nusspanier

auf Schwammerlgnocchi 16,00

Wir empfehlen eine Portion Blaukraut € 4,00

Gedünsteter Zwiebelrostbraten
mit Röstzwiebel, Braterdäpfeln und Speckfisoln
€ 17,50

Waldpilze in der Rahmsauce
mit flaumigem Semmelknödel
als Vorspeise € 8,00 als Hauptgericht € 12,00

Steinpilztortellini
geschwenkt mit frischen Kräutern, Steinpilzen und
Parmesan € 16,00

„Frisch g fangt...“

Gebratenes Zanderfilet
auf Gemüselinsen und gebackener Blunzn € 19,00

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

Bandnudeln mit Garnelen
Oliven, Paradeiser, Knoblauch und Kräutern € 16,00

„Süßes & mehr...“

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

Vanillekipfertiramisu
mit Weichseln € 6,90

Kaffee-Creme bruleé
mit Hollerröster und Pistazieneis € 6,50

Heiße Liebe
Vanilleeis mit heißen Himbeeren
und Schlagobers € 5,90

Hausgemachte Topfen- Nougatknödel
auf Zwetschkenröster € 7,50

Zitronensorbet
mit erfrischem Prosecco € 5,50

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

Affinierte regionale Käseauswahl
serviert mit Nüssen & Oliven
Kleine Portion € 7,50 Große Portion € 12,00

DARF ES EIN AUSGEWÄHLTER EDELBRAND SEIN? 2CL

Unsere Empfehlung

Eierlikör Via Saum Behm € 3,90
Blutorange Via Saum Behm € 5,50
Tresterbrand Via Saum Behm € 6,50

Weingut Reinhard Muster aus Gamlitz – Südsteiermark
Zwetschke € 3,50
Birne € 3,50

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 Scharten |
| - Stangenspargel | Familie Mayer |
| - Erdbeeren & Marillen | Familie Berger aus Simbach |
| - Martiniganserl | Familie Weiss aus Fraham |
| - Heimisches Wild | Karl Langmayr, Joachim Jungreithmeier |
| - Heimisches Rind | Familie Ebner |
| - Öl | Ölmühle Raab, Eferding |

Eferding, im Advent 2018

Inklusivpreise