

Aperitif

Vermouth Royal Rouge € 5,90

„Brummeier's Vorspeisen“

Hirsch & Kürbis
dünn aufgeschnittener Hirschrücken mit Kürbis-
Apfelgemüse € 12,90

Beef Tatare
mit Senfmajo, Blattsalaten und Toastbrot von der
Bäckerei Sonnleitner € 13,90

„Lachs & Gurke“
Räucherlachs mit Dillgurkensalat € 11,90

Brummeier's Aufstrich TRIO
drei verschiedene Aufstriche mit unseren
hausgemachten Brotsorten € 5,90

„Salate...“

Steirischer Backhendlsalat
Kürbiskernöl und Kerne
als Vorspeise € 8,90 als Hauptspeise € 11,90

„Junger Eferdinger“
Knackiger Eferdinger Blattsalat mit knusprigen
Erdäpfeln, Speck und Spiegelei
als Vorspeise € 8,90 als Hauptspeise € 11,90

„Aus dem Suppentopf...“

Kräftige Rindsuppe
Frittaten oder Leberknödel € 4,90

„Keplers Hochzeitssuppe“
Kräftige Rindsuppe mit Grießnockerl,
Leberknödel, Gemüse und Rindfleisch € 5,90

Kürbiscremesuppe
mit Kernöl und Kürbiskernen und Blätterteig-
Speckapfelschnecke € 5,90

„BOUTEILLENWEINE GLASWEISE FÜR SIE ...“

1/8 Gelber Muskateller DAC 2020

Weingut Krispel, Straden € 4,20

1/8 Grüner Veltliner Redling DAC Reserve 2018

Weingut Haimerl, Kamptal € 4,90

1/8 Grüner Veltliner Mitterstockstall 2020

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

1/8 Chardonnay 2019

Weingut Grassl, Carnuntum € 4,20

1/8 Riesling „Langenlois“ 2020

Weingut Steininger, Langenlois, Kamptal € 4,20

1/8 Sauvignon Blanc „Klassik“ 2020

Weingut Muster. Gamlitz, Südsteiermark € 4,20

1/8 Cuvee Q2 2018

Weingut Gager, Deutschkreutz € 4,90

1/8 Zweigelt CS 2019

Leo Aumann, Tribuswinkel € 4,40

1/8 Blaufränkisch 2018

Weingut Kerschbaum, Horitschon € 4,40

„Zum Aperitif empfehlen wir ...“

Campari Orange € 5,90

Ein Glas Traminersekt 0,1 l

Steininger, Langenlois € 6,50

„UNSERE BIEREMPFEHLUNG FÜR SIE ...“

**Eferdinger Stadtbräu
„Naturtrübes Bier vom Fass“**

0,3l € 3,80 0,5l € 4,40

Trumer Pils

0,3l € 3,80 0,5l € 4,40

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

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

„Unsere beliebten Wirtshausschmankerln“

Cremiges Kürbisrisotto
mit in Körndlpanier gebackenen Mozzarellabällchen
als Vorspeise € 9,00 als Hauptgericht € 14,00

Geschmorter Hirschbraten
mit Eferdinger Gemüse und Kroketten € 20,00

Wildererpfandl
Ragout von Reh, Hirsch und Wildschwein mit Speck,
Waldpilzen und Zwiebeln, dazu Kroketten,
Butterspätzle und Eferdinger Herbstgemüse € 18,00

Hirschrücken
rosa gebraten unter der Nusskruste auf Selleriepüree
mit Brokkoli und Hollerjus € 29,00

Empfehlung der Küche
Eine Portion Blaukraut € 4,00

Mühlviertler Waldpilze
in der Rahmsauce mit flaumigen Semmelknödeln
als Vorspeise € 9,00 als Hauptgericht € 14,00

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

Wiener Schnitzel
Kalb im Butterschmalz gebacken € 19,90
Schwein oder Pute € 12,90
serviert mit Butterreis und Petersilienerdäpfeln

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

„Frisch g'fangt“

Gebratenes Zanderfilet
auf rahmigen Kohlrabi-Erdäpfeln und
BIO Rapsöl € 21,00

Tagliatelle mit Garnelen
Gebratene Garnelen, mit Oliven, Paradeiser und
Knoblauch
als Vorspeise € 15,00 als Hauptgericht € 22,00

„Süßes & mehr...“

„Darf es ein Cappuccino oder Espresso sein?“

Hausgemachte Zwetschkenknödel
mit Butterbrösel
1 Stück 4,90 2 Stück 7,90

Kürbiskern – Creme brulee
mit Zwetschken und Weltzer´s Honigeis € 7,90

Dunkles Schokoladenmousse
mit Himbeersauce € 7,00

„Keplers Gugelhupf“
Warmer Eierlikörgugelhupf mit Schokoladesauce
und Nusseis € 5,90

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

DARF ES EIN AUSGEWÄHLTER EDELBRAND SEIN? 2CL

Unsere Empfehlung

Schönberger aus Wackersbach

Alte Zwetschken Brand € 6,50

Rote Williams € 5,90

Parzmair aus Schwanenstadt

Zwetschken Brand € 4,50

Alte Haselnuss € 6,50

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 | Christine Klinglmair/ Hinzenb. Jäger |
| - Heimisches Rind | Familie Ebner |
| - Öl | Ölmühle Raab, Eferding |

Inklusivpreise