

„Zum Aperitif empfehlen wir ...“

SPARKLING TEA (Jasmin, Weissler Tee, Darjeeling)
0% Vol. 0.1 l € 5,90

Campari Orange € 5,90

Rose Prosecco Mionetto € 4,90

„Brummeier's Vorspeisen...“

Lachs & Gurke

Geräucherter Lachs mit Zitronenpfeffer und
Eferdinger Gurken € 14,90

Marinierter Kürbis

mit rotem Curry, Hirtenkäse
und Karreespeck € 13,90

Beef Tatare

mit Senfmayo, Blattsalaten und Toastbrot
von der Bäckerei Sonnleitner € 15,90

Brummeier's Aufstrich TRIO

drei verschiedene Aufstriche mit unseren
hausgemachten Brotsorten € 5,90

„Salate...“

Steirischer Backhendlsalat

Knackiger Eferdinger Blattsalat mit Kürbiskernöl
und Kerne

Vorspeise € 9,90 Hauptspeise € 14,90

Junger Eferdinger

Knackiger Eferdinger Blattsalat mit knusprigen
Erdäpfeln, Speck und Spiegelei

als Vorspeise € 9,90 Hauptspeise € 14,90

„Aus dem Suppentopf...“

Kräftige Rindsuppe

mit Frittaten, Grießnockerl
oder Leberknödel € 4,90

Kürbiscremesuppe

mit Kürbiskernen, Kernöl
und Pflaumen-Kräuterschnecke € 7,90

„BOUTEILLENWEINE GLASWEISE FÜR SIE ...“

1/8 Rose 2021

Weingut Domäne Wachau € 4,60

1/8 Welschriesling „Venustus“ 2022

Steiner, Klöch € 4,00

1/8 Gelber Muskateller DAC 2023

Weingut Krispel, Straden € 4,80

1/8 Grüner Veltliner „Eckhof“ 2023

Weingut Ecker-Eckhof, Kirchberg € 4,80

1/8 Styria Sauvignon Blanc 2023

Weingut Muster, Gamlitz € 4,80

1/8 Riesling „Paradiesgarten“ 2021

Weingut von Winning, Deidesheim € 6,20

1/8 Grüner Veltliner „Edition Witzigmann“ 2022

Weingut Türk, Stratzing € 6,50

1/8 Cuvee Zechun Heideboden 2020

Gernot Leitner, Gols € 5,80

1/8 Zweigelt Classic 2022

Grassl, Göttlesbrunn € 5,20

1/8 Blaufränkisch 2021

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

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

„Unsere beliebten Wirtshausschmankerln“

Steinpilztortellini

mit getrüffeltem Parmesanschaum

Vorspeise € 17,00 Hauptspeise € 23,00

Hausgemachte Hascheeknödeln

mit warmem Krautsalat und Natursaftl

Vorspeise € 10,00 Hauptspeise € 15,00

Brummeier's Garnelen

gebraten mit Oliven, Paradeiser, Knoblauch und Kräutern
dazu servieren wir unser hausgemachtes Olivenbrot

Vorspeise € 18,00 Hauptspeise € 27,00

Gebratenes Lachsforellenfilet

auf cremigem Kürbisrollgerstlrisotto € 27,00

Wiener Schnitzel

Kalb im Butterschmalz gebacken € 23,00

Schwein oder Pute € 16,00

serviert mit Butterreis und Petersilienerdäpfeln

Wir empfehlen:

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

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

„Herbst- und Wildspezialitäten“

Cremiges Kürbisrollgerstlrisotto

mit knusprigen Erdäpfelkäseknödeln

Vorspeise € 15,00 Hauptspeise € 21,00

Hausgemachte Wildtascherln

auf Blaukraut und Wildsauce € 19,00

Rosa gebratener Hirschrücken

getrüffeltem Selleriepüree, Broccoli und Wildsauce € 33,00

Hirschbraten

vom Prambachkirchner Hirsch in der Rotweinsauce,
flaumigem Semmelknödel und Herbstgemüse € 24,00

Rehschnitzerl in der Nußpanier

auf rahmigen Wirsingkohl – Erdäpfelgnocchi
und Wildsauce € 21,00

„Wilderertopf“

Ragout von Hirsch, Reh und Wildschwein mit Schwammerln,
Speck und Zwiebeln serviert mit Butterspätzle, Kroketten und
Herbstgemüse € 24,00

Wir empfehlen:

Eine Schüssel hausgemachtes **Blaukraut** € 5,00

Süßes und mehr...

„Darf es ein Cappuccino oder Espresso sein?“

Schokoladensouffle

mit Himbeersauce und cremigem Vanilleeis € 9,90

Hausgemachte Zwetschkenknödel

in Butterbröseln auf Zwetschkenragout

1 Stück € 5,90 2 Stück € 9,90

„Keplers Gugelhupf“

Warmer Eierlikörgugelhupf mit Schokoladesauce
und Walnusseis € 7,90

„Vanille Creme brulee“

mit Topfen-Hollereis € 8,90

Affinierte regionale Käseauswahl

serviert mit Nüssen & Oliven

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

Grappa von Nonnino

Antica Cuvee € 9,00

Merlot, Ch Barrique, ... € 6,50

Schönberger aus Wackersbach

Zwetschken Brand € 4,50

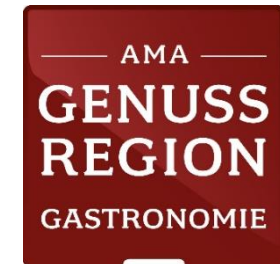
Rote Williams € 5,90

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
 - 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
 - Familie Holzinger aus Gunskirchen
 - Familie Kirchmayr
 - Familie Hehenberger
 - Firlingerhof Scharten
 - Familie Mayer
 - Familie Berger aus Simbach
 - Familie Weiss aus Fraham
 - Hinzenbach, Prambachkirchen
 - Familie Ebner/Kröswang
 - Ölmühle Raab, Eferding

DARF ES EIN AUSGEWÄHLTER EDELBRAND SEIN? 2CL