

„Brummeier's Vorspeisen“

Eferdinger Spargelsalat

mit gebratenen Garnelen und Ruccula-Parmesansalat € 13,90

Beef Tatare

mit Senfmajo, Blattsalaten und Toastbrot von der Bäckerei Sonnleitner € 14,90

Spargel-Schwarzbrotlasagne

mit Räucherlachs und Dillsenfauce € 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 € 13,90

„Junger Eferdinger“

Knackiger Eferdinger Blattsalat mit knusprigen Erdäpfeln, Speck und Spiegelei
als Vorspeise € 8,90 als Hauptspeise € 13,90

„Aus dem Suppentopf...“

Kräftige Rindsuppe

Frittaten oder Leberknödel € 4,90

Kepler's Hochzeitssuppe

Kräftige Rindsuppe mit Leberknödel, Grießnockerl, Rindfleisch und Wurzelgemüse € 5,90

Eferdinger Junzwiebelschaumsuppe

mit Weißbrotroutons € 5,90
mit pochierem Ei und Saiblingskaviar € 8,90

„BOUEILLENWEINE GLASWEISE FÜR SIE ...“

1/8 Welschriesling 2021

Weingut Muster, Gamlitz – Südsteiermark € 4,20

1/8 Gelber Muskateller DAC 2020

Weingut Krispel, Straden € 4,40

1/8 Grüner Veltliner Mitterstockstall 2021

Weingut Ecker-Eckhof, Kirchberg, Wagram € 4,20

1/8 Chardonnay 2020

Weingut Böheim, Carnuntum € 4,40

1/8 Riesling „Nadejda“ 2019

Weingut Starhemberg, Dürnstein - Wachau € 4,60

1/8 Sauvignon Blanc „Klassik“ 2021

Weingut Muster, Gamlitz, Südsteiermark € 4,20

1/8 Cuvée Zechun Heideboden 2018

Weingut Leitner, Gols € 5,40

1/8 Zweigelt CS 2019

Leo Aumann, Tribuswinkel € 4,60

1/8 Blaufränkisch 2018

Weingut Kerschbaum, Horitschon € 4,60

„Zum Aperitif empfehlen wir ...“

Ein Glas Champagner brut rosé

Alfred Gratien € 8,90

Eine Flasche Champagner brut rosé

Alfred Gratien € 60,00

„UNSERE BIEREMPFEHLUNG FÜR SIE ...“

Eferdinger Stadtbräu

„Naturtrübes Bier vom Fass“

0,3l € 4,20 0,5l € 4,80

Trumer Pils

0,3l € 4,00 0,5l € 4,60

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

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

„Unsere beliebten Wirtshausschmankerln...“

Rosa gebratenes Pfeffersteak (250g)

vom heimischen Rindsfilet mit Eferdinger Frühlingsgemüse,
hausgemachten Schupfnudeln und Pfeffersauce € 38,90

Gebackenes Kalbsbries

mit hausgemachtem Eferdinger Erdäpfelsalat
kleine Portion € 16,00 Hauptspeise € 23,00

Hausgemachte Hascheeknödel

mit warmen Krautsalat und Natursaftl
kleine Portion € 9,00 Hauptspeise € 14,00

Wiener Schnitzel

Kalb im Butterschmalz gebacken € 20,90
Schwein oder Pute € 14,90
serviert mit Butterreis und Petersilienerdäpfeln

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

Brummeier's Chefsteak (300g)

Ribeyesteak vom Salon beef
auf gebratenem Eferdinger Gemüse, Braterdäpfeln und
Kräuterbutter € 32,00

Zweierlei vom heimischen Maibock

mit hausgemachten Schupfnudeln und
Spargel- Frühlingsgemüse € 24,00

Gebratenes Lachsforellenfilet

auf cremigen Spargelrisotto und frischem Ruccola € 23,00

Brummeier's Garnelen

Knoblauch, Paradeiser, Oliven und Pesto
Vorspeise € 15,00 Hauptspeise € 23,00

Bandnudeln mit Spargelspitzen

Parmesan und Spinat € 16,00

Spargel von der Familie Mayer aus Fraham

mit Eferdinger Petersilienerdäpfeln und Sauce Hollandaise oder
Butterbrösel € 15,90
mit gebratenen Schinken € 19,90
mit gebratenen Garnelen € 23,90
mit rosa gebratenem Rindsfilet (180g) € 32,90

Süßes und mehr...

„Darf es ein Cappuccino oder Espresso sein?“

Hausgemachte Topfen-Nougatknöderl

mit Butterbrösel auf Erdbeer-Rhabarberragout € 7,90

Orangen – Vanillecreme brulee

mit Pistazieneis € 7,90

„Keplers Gugelhupf“

Warmer Eierlikörgugelhupf mit Schokoladesauce und Nusseis € 6,90

Eferdinger Erdbeeren

nach Wunsch zubereitet
mit Vanilleeis, Schlagobers,...€ 6,90

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 |
| - Hendl | 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