

## „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

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, Mitterstockstall - Wagram € 3,80

1/8 Grüner Veltliner Rustenberg 2017

Weingut Julius Klein, Pernersdorf € 4,60

1/8 Riesling 2017

Weingut Familie Starhemberg, Dürnstein - Wachau € 4,20

1/8 Sauvignon Blanc 2016

Weingut Gerald Tschida, Apetlon € 3,50

1/8 Chardonnay Falkenstein 2015

Weingut Dürnberg, Falkenstein € 4,20

1/8 Cuvee „Pitti“ 2016

Weingut Pittnauer, Gols € 4,90

1/8 Zweigelt cs 2016

Weingut Aumann, Traiskirchen - Tribuswinkel € 4,20

1/8 Blaufränkisch 2016

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.**

---

## „Steaks und mehr...“

Filetsteak vom heimischen Rind (250g) €29,00

Black Angus Beiried (320g) €24,00

Tomahawksteak vom Salon Beef (600g) €33,00

### Beilagen:

Braterdäpfeln

Pommes

Kräuter-Parmesangnocchi

Gemischter Blattsalat

Eferdinger Gemüse

Speckfisoln

.....

Bei all unseren Steakgerichten sind 2 Beilagen und eine Sauce inkludiert.

### Saucen:

Pfeffersauce

Kräuterbutter

Rosmarinjus

Kräutersauerrahm

Chimichurri

Olivenmajonnaise

.....

## „Doppeldeckersteaktoast“

Roastbeef, Gemüse, BBQ Sauce, Käse, Spiegelei und Pommes € 18,00

## „Frisch g fangt...“

Gebratenes Zanderfilet  
auf hausgemachten Waldpilzgnocchi € 19,00

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

## „Unsere beliebten Wirtshausschmankerln...“

„Kalbsrahmbeuscherl“

mit flaumigem Semmelknödel

als Vorspeise € 10,00

als Hauptgericht € 14,00

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

Gedünsteter Zwiebelrostbraten

mit Röstzwiebel, Braterdäpfeln und Speckfisoln

€ 17,50

Waldpilze in der Rahmsauce

mit flaumigem Semmelknödel

als Vorspeise € 8,00

als Hauptgericht € 12,00

## „Süßes & mehr...“

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

Kaffee-Creme bruléé  
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 erfrischendem 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 Winter 2019

Inklusivpreise