

„Zum Aperitif empfehlen wir...“

Limoncello Spritz € 7,90

Rose Prosecco Mionetto € 5,90

„Brummeier's Vorspeisen...“

Beef Tatare

mit Senfmayo, Blattsalaten und Toastbrot
von der Bäckerei Raab
Vorspeise € 17,00 Hauptspeise € 23,00

Matjestartar

nach der Art des Hauses mit Vogerlsalat € 14,90

Brummeier's Aufstrich TRIO

drei verschiedene Aufstriche mit unseren
hausgemachten Brotsorten € 5,90

„Salate...“

Steirischer Backhendlsalat

Knackiger Eferdinger Blattsalat mit Kürbiskernöl
und Kerne
Vorspeise € 12,00 Hauptspeise € 17,00

Junger Eferdinger

Knackiger Eferdinger Blattsalat mit knusprigen
Erdäpfeln, Speck und Spiegelei
Vorspeise € 12,00 Hauptspeise € 17,00

Frühlingslustsalat

Knackiger Eferdinger Blattsalat mit gebackenen
Schnittlauchfrischkäse - Erdäpfelknödeln,
Bärlauchpesto, Pinienkerne und
Mango -Curry-Vinaigrette
Vorspeise € 12,50 Hauptspeise € 18,00

„Aus dem Suppentopf...“

Kräftige Rindsuppe

mit Frittaten, Grießnockerl
oder Leberknödel € 4,90

Eferdinger Bärlauchcremesuppe

mit knusprigen Garnelenröllchen € 8,90

„BOUTEILLENWEINE GLASWEISE FÜR SIE ...“

1/8 Rosato 2024

Tenuta di Carleone, Toskana € 6,20

1/8 Gelber Muskateller DAC 2025

Krispel, Straden € 5,20

1/8 Grüner Veltliner „Eckhof“ 2025

Ecker-Eckhof, Kirchberg € 5,20

1/8 Riesling „Straß“ 2024

Allram, Straß € 6,20

1/8 Chardonnay 2024

Paul Achs, Gols € 5,40

1/8 Grüner Veltliner „Smaragd“ 2021

Gattinger, Weissenkirchen € 6,20

1/8 Cuvee Q2 (bf,cs,sy) 2022

Gager, Deutschkreutz € 6,20

1/8 Zweigelt Classic 2024

Grassl, Göttlesbrunn € 5,20

1/8 Blaufränkisch 2022

Kerschbaum, Horitschon € 5,20

„UNSERE BIEREMPFEHLUNGEN VOM FASS ...“

Freistädter Ratsherrn Premium Vollbier

0,3l € 4,70 0,5l € 5,40

Trumer Pils

0,3l € 4,70 0,5l € 5,40

Rieder Weisse

0,3l € 5,00 0,5l € 5,80

Eferdinger Stadtbräu „Naturtrübes Bio – Bier“

0,3l € 5,00 0,5l € 5,80

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

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

„Unsere beliebten Wirtshausschmankerln“

Frischer Eferdinger Stangenspargel vom Spargelhof Mayer

serviert mit Petersilienerdäpfeln und hausgemachter Sauce Hollandaise € 19,00

Hausgemachte Bärlauch - Erdäpfeltascherln

Gefüllt mit Bärlauchtopfen und getrockneten Paradeisern in brauner Butter geschwenkt und frischen Parmesan
Vorspeise € 14,00 Hauptspeise € 21,00

Hausgemachte Hascheeknödeln

mit warmem Krautsalat und Natursaftl
Vorspeise € 12,00 Hauptspeise € 18,00

Geschmorter Zwiebelrostbraten

vom heimischen Beiried mit Eferdinger Braterdäpfeln und knusprigen Röstzwiebeln € 27,00

Wiener Schnitzel

Kalb im Butterschmalz gebacken € 25,00
Schwein oder Pute € 18,00
Reis und Petersilienerdäpfeln

Wir empfehlen:

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

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

Ribeyesteak

Gebratenes Ribeyesteak(300g) vom Salonbeef mit Bärlauchbutter, Eferdinger Gemüse und Braterdäpfeln € 36,00

„Pfeffersteak“

Gebratenes Filetsteak vom heimischen Jungrind Eferdinger Gemüse, Kroketten und Pfeffersauce € 42,00

Gebackene Kalbskopfpralinen

auf lauwarmem Spargel – Erdäpfel – Erbsensalat
Vorspeise € 16,00 Hauptspeise € 24,00

Gebratenes Lachsforellenfilet

auf cremigem Bärlauchrisotto € 27,00

„Steirischer Wurzelfisch“

Gedünstetes Wallerfilet mit Wurzelgemüse, frischem Kren, Schnittlaucherdäpfeln und Kürbiskernöl € 27,00

„Hummertagliatelle“

Bandnudeln in der Hummersauce mit Garnelen
Vorspeise € 18,00 Hauptgericht € 27,00

„Süßes und mehr“

Affogato al Caffè

Espresso mit cremigem Vanilleeis € 5,90

Schokoladensouffle

mit Himbeersauce und cremigem Vanilleeis € 9,90

„Keplers Gugelhupf“

Warmer Eierlikörgugelhupf mit Schokoladesauce und cremigem Walnusseis € 7,90

Crème brûlée

mit cremigem Sauerkirscheis € 8,90

Eispalatschinke

mit cremigem Vanilleeis, Schokoladesauce und Mandeln € 9,90

Affinierte regionale Käseauswahl

serviert mit Nüssen & Oliven

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

DARF ES EIN AUSGEWÄHLTER EDELBRAND SEIN? 2CL

Grappa von Nonnino

Antica Cuvee € 9,00

Merlot, Ch Barrique, ... € 6,50

Schönberger aus Wackersbach

Zwetschken Brand € 4,50

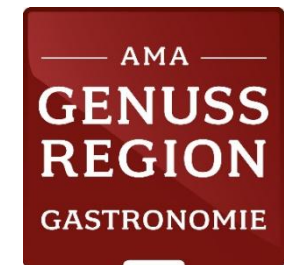
Rote Williams € 5,90

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 | 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 | Hinzenbach, Prambachkirchen |
| - Heimisches Rind | Familie Ebner/Kröswang |
| - Öl | Ölmühle Raab, Eferding |
- Inklusivpreise