

„Zum Aperitif empfehlen wir...“

Limoncello Spritz € 7,90

Rose Prosecco Mionetto € 5,90

Cremant, Andre Delorme € 6,60

„Brummeier's Vorspeisen...“

Beef Tatare

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

Roastbeef

mit Balsamicoerdbeeren und Trüffelmayo € 17,00

Scampi - Spargelsalat

Marinierte Spargelspitzen mit gebratenen
Garnelen, Rucola – Parmesan € 17,00

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

Spargellustsalat

Knackiger Eferdinger Blattsalat mit gebackenen
„Spargel - Cordon Bleu“
Vorspeise € 14,00 Hauptspeise € 19,00

„Aus dem Suppentopf...“

Kräftige Rindsuppe

mit Frittaten, Grießnockerl
oder Leberknödel € 4,90

Jungzwiebelcremesuppe

mit knusprigem Frühlingsröllchen € 8,90

„BOUEILLENWEINE 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 „Redling“ 2019

Haimerl, Gobelsburg € 6,20

1/8 Cuvee (bf,zw) 2022

Markowitsch, Göttlesbrunn € 7,60

1/8 Zweigelt Classic 2024

Grassl, Göttlesbrunn € 5,40

1/8 Blaufränkisch 2022

Kerschbaum, Horitschon € 5,40

„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 oder Butterbröseln € 19,00

- Schweinemedallions € 27,00
- Lachsforellenfilet € 30,00
- 4 Stück Riesengarnelen € 33,00
- Filetsteak vom Jungrind € 44,00

Hausgemachte Erdäpfeltascherln

Gefüllt mit Erbsen und Minze

Mit Paradeiser, Erbsen, und frischen Parmesan geschwenkt

Vorspeise € 14,00 Hauptspeise € 21,00

Flaumige Spinatknödeln

auf pikantem Paradeiser-Zucchini Ragout

Vorspeise € 14,00 Hauptgericht € 21,00

„Spargel – Bandnudeln mit Garnelen“

Bandnudeln mit Garnelen, Spargelspitzen, Paradeiser, Oliven und frischen Parmesan

Vorspeise € 18,00 Hauptgericht € 27,00

Gebratenes Lachsforellenfilet

auf cremigem Spargelrisotto € 27,00

Ribeyesteak

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

Gebratene Schweinemedallions

mit Eferdinger Frühlingsgemüse Pfeffersauce und gebackenen Schupfnudeln € 25,00

Feines Rehbeuscherl

mit flaumigen Semmelknödeln

Vorspeise € 14,00 Hauptspeise € 21,00

Hausgemachte Hascheeknödeln

mit warmem Krautsalat und Natursaftl

Vorspeise € 12,00 Hauptspeise € 18,00

Feines Kalbsbries

Gebacken auf lauwarmem hausgemachtem Erdäpfelsalat mit Spargel-Erbsengemüse

Vorspeise € 20,00 Hauptspeise € 29,00

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*

„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

Frische Eferdinger Erdbeeren

mit cremigem Vanilleeis und Schlagobers € 9,00

Rhabarber-Erdbeercrumble

mit cremigem Topfen-Waldbeereneis € 9,90

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

Marillen Brand € 4,90

Rote Williams € 5,90

Parzmair aus Schwanenstadt

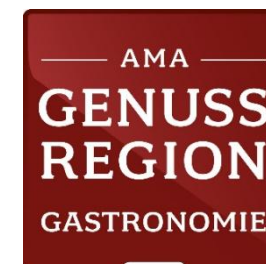
Alte Pflaume € 6,50

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
- 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



Inklusivpreise