

„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

Winterlustsalat

Knackiger Eferdinger Blattsalat mit gebackene
Spinatkäseknödeln, roten Rüben, schwarze Nüsse
und Granatapfelvinaigrette
Vorspeise € 12,00 Hauptspeise € 17,00

„Aus dem Suppentopf...“

Kräftige Rindsuppe

mit Frittaten, Grießnockerl
oder Leberknödel € 4,90

Karotten-Ingwerschaumsuppe

mit gebackener Garnele € 8,90

„BOUTEILLENWEINE GLASWEISE FÜR SIE ...“

1/8 Rosato 2024

Tenuta di Carleone, Toskana € 6,20

1/8 Gelber Muskateller DAC 2025

Krispel, Straden € 4,80

1/8 Grüner Veltliner „Eckhof“ 2025

Ecker-Eckhof, Kirchberg € 4,80

1/8 Riesling „Straß“ 2024

Högl, Spitz € 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 € 4,50 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“

Hausgemachte Erdäpfeltascherln

mit Wirsingkohl, getrockneten Paradeiser und Schafkäse
in Salbeibutter und Lauchgemüse geschwenkt

Vorspeise € 14,00 Hauptspeise € 21,00

Hausgemachte Hascheeknödeln

mit warmem Krautsalat und Natursaftl

Vorspeise € 12,00 Hauptspeise € 18,00

„Kalbsrahmbeuscherl“

Brummeier`s hausgemachtes Kalbrahmbeuscherl
mit flaumigen Semmelknödeln und Erdäpfeln

Vorspeise € 14,00 Hauptspeise € 21,00

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*

„Pfeffersteak“

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

Geschmorter Zwiebelrostbraten

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

Feines Kalbsbries

Gebacken mit Erdäpfel – Vogerlsalat und Sauce Tatare € 29,00

Gebratenes Lachsforellenfilet

auf rahmigen Erdäpfel-Kohlrabi und Schnittlauchöl € 27,00

Bandnudeln mit Garnelen

mit eingelegten Paradeisern, Oliven und Knoblauch € 27,00

„Blunzn & Garnele“

Gebackene Blunzn & Garnelen mit Kräutern gebraten auf
cremigen Eferdinger - Gemüselinsen

Vorspeise € 14,00 Hauptspeise € 21,00

„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 Sauerkirscheneis € 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

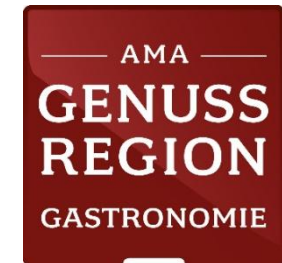
Rote Williams € 5,90

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
 - 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