

„Zum Aperitif empfehlen wir ...“

SPARKLING TEA (Jasmin, Weisser Tee, Darjeeling)
0% Vol. 0.1 l € 5,90

Campari Orange € 5,90

Rose Prosecco Mionetto € 5,90

„Brummeier's Vorspeisen...“

Lachs & Gurke

Geräucherter Lachs mit Zitronenpfeffer und
Eferdinger Gurken € 14,90

Beef Tatare

mit Senfmayo, Blattsalaten und Toastbrot
von der Bäckerei Sonnleitner € 15,90

Matjes Tatare „Hausfrauen Art“

serviert mit hausgemachtem Brot € 13,90

Brummeier's Aufstrich TRIO

drei verschiedene Aufstriche mit unseren
hausgemachten Brotsorten € 5,90

„Salate...“

Frühlingslustsalat

Knackiger Eferdinger Blattsalat
mit Schaffrischkäse, Bärlauchpesto, Radieschen
und Pinienkernen
Vorspeise € 11,00 Hauptspeise € 16,00

Steirischer Backhendsalat

Knackiger Eferdinger Blattsalat mit Kürbiskernöl
und Kerne
Vorspeise € 11,00 Hauptspeise € 16,00

Junger Eferdinger

Knackiger Eferdinger Blattsalat mit knusprigen
Erdäpfeln, Speck und Spiegelei
Vorspeise € 11,00 Hauptspeise € 16,00

„Aus dem Suppentopf...“

Kräftige Rindsuppe

mit Frittaten, Grießnockerl
oder Leberknödel € 4,90

Jungzwiebelschaumsuppe

mit Räucherforellenstrudel € 7,90

„BOUEILLENWEINE GLASWEISE FÜR SIE ...“

1/8 Rose 2023

Domäne Wachau € 4,60

1/8 Welschriesling „Venustus“ 2022

Steiner, Klösch € 4,00

1/8 Gelber Muskateller DAC 2024

Weingut Krispel, Straden € 4,80

1/8 Grüner Veltliner „Eckhof“ 2024

Weingut Ecker-Eckhof, Kirchberg € 4,80

1/8 Styria Sauvignon Blanc 2023

Weingut Muster, Gamlitz € 4,80

1/8 Riesling „Bruck“ Federspiel 2023

Weingut Högl, Spitz € 6,20

1/8 Grüner Veltliner „Edition Witzigmann“ 2022

Weingut Türk, Stratzing € 6,50

1/8 Cuvee Q2 (bf,cs,sy) 2021

Gager, Deutschkreutz € 6,20

1/8 Zweigelt Classic 2022

Grassl, Göttlesbrunn € 5,20

1/8 Blaufränkisch 2021

Paul 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“

Gebratenes Lachsforellenfilet

auf rahmigen Kohlrabi-Erdäpfeln und Schnittlauchöl € 27,00

Hummerbandnudeln

Bandnudeln in der Hummersauce mit Garnelen und eingelegten Paradeiser

Vorspeise € 19,00 Hauptspeise € 27,00

Brummeier`s Bouillabaise

mit heimischen Fischfilets und Garnelen und Fenchelgemüse serviert mit knusprigen Olivenbrot und hausgemachter Rouille

Vorspeise € 19,00 Hauptspeise € 27,00

Hausgemachte Bärlauchtascherl

mit Bärlauch-Topfenfülle, getrockneten Paradeisern und Parmesan

Vorspeise € 12,00 Hauptspeise € 18,00

„Pfeffersteak“

Gebratenes Rindsfiletsteak vom heimischen Jungrind € 39,00

Gebratene Schweinsfiletmedaillons € 24,00

mit Pfefferrahmsauce, Eferdinger Gemüse und Kroketten

Zwiebelrostbraten

vom heimischen Jungrind mit Essiggurkerl, Röstzwiebeln und Braterdäpfeln € 24,00

Hausgemachte Hascheeknödeln

mit warmem Krautsalat und Natursaftl

Vorspeise € 11,00 Hauptspeise € 16,00

Wiener Schnitzel

Kalb im Butterschmalz gebacken € 23,00

Schwein oder Pute € 16,00

Wir empfehlen:

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

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

Süßes und mehr...

„Darf es ein Cappuccino oder Espresso sein?“

Schokoladensouffle

mit Himbeersauce und cremigem Vanilleeis € 9,90

Hausgemachte Topfen-Nougatknödeln

auf Zwetschkenragout € 9,90

„Keplers Gugelhupf“

Warmer Eierlikörgugelhupf mit Schokoladesauce und Walnusseis € 7,90

„Vanille Creme brulee“

mit Topfen-Hollereis € 8,90

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

