

Herzlich Willkommen
im



Gasthaus zur Eibe

FELDKIRCH-TOSTERS

Jeden Mittwoch erwartet Sie **eine** Spezialität von Grossmutterküche,
wie z.B. (Beuscherl, Sure Kuttla, Schweinsbraten, Gulasch, Häxle, uvm.)
Jeden Donnerstag servieren wir zusätzlich zur normalen Karte,
frische Kalbsleber mit Reis.

Tel: 05522/ 37651
www.gasthaus-zur-eibe.at
info@gasthaus-zur-eibe.at

Öffnungszeiten:

MI-FR 17:00 - 23:00

SA 11:00 - 23:00

SO 11:00 - 21:00

Küche Samstag 11:30 -14:00 und 17:00 - 21:30

Küche Sonntag 11:30 - 19:30

Wir informieren Sie gerne über Allergene Zutaten in unseren Gerichten.

Vorspeisen

Bunt gemischte Salatschüssel mit
Kräutercroutons und Hausdressing € 6,90

Rote Beete Lachstümmchen
auf Meerrettichschaum und Espuma € 10,50

Duett vom Hirschcarpaccio
und Hirschrohschinken
auf Rucola Pesto mit Grana Padano € 12,50

Beefsteak Tartare vom Filet
mit Kräuterbutter € 14,90
als Hauptgang € 19,90

Suppen

Kräftige Rindssuppe mit
Kräuterflädle
oder Leberspätzle € 6,00

Ginschaumsuppe
mit Lauch und Speckstreifen € 7,50



Hauptspeisen Klassiker

| | |
|---|---------|
| Wienerschnitzel vom Schwein mit Pommes Frites und Preiselbeeren | € 16,90 |
| Zwiebelrostbraten mit Speckbohnen und neuen Kartoffeln | € 23,50 |
| Duett vom Lammrücken in der Kräuterkruste auf Specklinsen und Krokette | € 34,50 |
| Lachssteak mit Bandnudeln und Mango Chilli - Salsa und Gemüse | € 24,50 |
| Honig glasierte Entenbrust auf Rotkraut Kartoffelgratin an Cranberryjus | € 24,50 |



Vegetarisch

| | |
|---|---------|
| Gemüsewok mit Basmatireis (vegan, leicht scharf) | € 16,50 |
| mit Putenbruststreifen | € 19,50 |
| mit Garnelen | € 21,50 |
| Mit Lauch- Käse überbackene Polentaschnitte auf Ratatouillegemüse | € 15,50 |

Steak Spezialitäten

„Surf and Turf“ Rinderfilet trifft auf Black Tiger Garnelen
mit Pommes Frites und Gemüsekörbchen an Pfefferrahmsauce
Ladies ca. 200g
Gents ca. 300g

€ 38,00

€ 43,00

Schweins -Tomahawksteak ca. 400g (vom Nachbarhof)
mit Steakpommes und Kräuterbutter

€ 27,00



Dry aged Steaks der Woche **mit 2 Beilagen zur Auswahl**
Preis und Gewicht auf Anfrage

Rosa gebratener Hirschrücken in einer Kürbiskern-Bärlauchkruste
mit Steakpommes und Sprossenkohl an Pfefferrahmsauce

€ 33,50



Für unsere kleinen Gäste

Kinderschnitzel mit Pommes Frites

€ 7,50

Chicken Nuggets mit Pommes Frites

€ 7,50

Frankfurter Wurst mit Spätzle und Jus

€ 6,50



Die süße Versuchung

| | |
|--|------------------|
| Schokosoufflé mit Himbeerkern und Zimteis | € 8,90 |
| Apfelstrudel mit Sahne und Vanilleeis | € 6,50 |
| Der "Feldkircher" 1 Kugel Waldbeereis mit 2cl Blue Gin (Müller Gisingen) | € 5,80 |
| Die "Feldkircherin" 1 Kugel Walnusseis mit 2cl Rum vom Eichenfass (Müller Gisingen) | € 5,80 |
| Hausgemachtes Tiramisu auf Früchtespiegel | € 8,50 |
| Duett vom Schokomousse auf Früchtespiegel | € 8,50 |
| Affogato 1 Kugel Vanilleeis mit Espresso | € 4,90 |
| 1 Kugel Eis von Kolibri mit Sahne | € 2,10 € 2,60 |
| Sorten: Waldbeere, Erdbeere, Zitronensorbet (alle vegan) Vanille, Straciatella,Schokolade, Zimt, Walnuss | |
| Spätlese Weißburgunder 1/16l Artner, Burgenland | € 3,80 |



Offene Weine und Aperitifs

| | | |
|---|-------|---------|
| Grüner Veltliner, Simone 1 2022 | 1/8l | € 4,40 |
| Jordan, Pulkau | 1/4l | € 8,80 |
| Chardonnay Ried Mitterpoint 2022 | 1/8l | € 4,50 |
| Hebenstreit, Weinviertel | 1/4l | € 9,00 |
| Weissburgunder Ried Eichberg 2018 | 1/8l | € 5,10 |
| Artner Josef, Burgenland | 1/4l | € 10,20 |
| Sardon Tempranillo, CS, MAL 2019 | 1/8l | € 4,90 |
| Ribera del Duero, Spanien | 1/4l | € 9,80 |
| Zweigelt Goldberg 2022 | 1/8l | € 4,80 |
| Werner Achs, Burgenland | 1/4l | € 9,60 |
| Cuvée Hadres(CS, ME) 2021 | 1/8l | € 5,20 |
| Autrieth, Weinviertel | 1/4l | € 10,40 |
| Rose Frizzante, Josef Artner | 0,1l | € 4,80 |
| Hausaperitif (5 cl. weisser Portwein mit Tonic) | | € 6,90 |
| Winzersekt (SB), Aichinger 2017 | 0,1 l | € 5,50 |
| Cava Rose Giro Ribot | 0,1l | € 5,10 |
| Verjus Spritz (alkoholfrei) Kamptal, Ölzeit | 1/8l | € 4,70 |



Limo

Cola, Orange, Zitrone, Spezi, 0,30l € 3,70

Cola, Orange, Zitrone, Spezi, 0,50 l € 4,70

Fruchtsäfte

Apfel, Orange, pur 0,30 l € 3,80

Johannisbeere pur 0,50 l € 5,20

Apfel, Orange, Mango,

Johannisbeere gespritzt 0,30 l € 3,70

Apfel, Orange, Mango,

Johannisbeere gespritzt 0,50 l € 4,50

Sonstige Getränke

Tonic, Bitter Lemon 0,20 l € 3,30

Römerquelle mit & ohne Kohlensäure 0,33 l € 3,40

Römerquelle mit & ohne Kohlensäure 0,75 l € 5,80

Alkoholfreies Freibier 0,5 l € 4,90

Alkoholfreies Schneider Weisse 0,5l € 5,00

Coke Zero 0,33l € 3,80

Kräuter - Brennnessel 0,35 l € 3,70

Zirbe - Zitrone 0,35 l € 3,70

Zitrone naturtrüb 0,35 l € 3,70

Iso Grapefruit - Zitrone 0,5 l € 4,10

Eistee Pfirsich 0,33l in der Flasche € 3,70

Amann Kaffee Dornbirn

Verlängerter oder Espresso € 3,10

Cappuccino mit Milchschaum € 3,90

Tee

Früchte, Pfefferminze, Kräuter, Schwarztee, € 2,90

mit Rum € 4,50





Pfiff 0,20 l € 3,30

Bier, Radler süß oder sauer 0,30 l € 3,80

Bier, Radler süß oder sauer 0,50 l € 4,90

Naturtrübes Bio Kellerbier 0,50 l € 5,10

Schneider Weisse vom Fass 0,50 l € 5,10

0,30 l € 3,90



Kellerbier vom Fass 0,50 l € 5,10

0,30 l € 3,90

Ammanns Mostkellerei Gisingen

Most gespritzt oder pur 0,30 l € 3,30

Most gespritzt oder pur 0,50 l € 3,90

Adlerbrände aus der Abfindungsbrennerei Amann aus Schnifis

Adlerkralle € 5,20

Apfel in Eiche € 5,20

Kirsch € 5,20

Tresterbrand € 4,80

Muskattraube € 4,80

Kriecherl € 4,80



Schnäpse Hannes Bertschler Gisingen

Alte Birne € 4,70

Alte Zwetschke € 4,70

Zirbe € 4,70

Herbstlenkala € 4,70