

Herzlich Willkommen
im



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 - 14:00

17:00 - 23:00

SO 11:00 - 21:00

Küche Samstag 11:30 -13:30 und 17:00 - 21:00

Küche Sonntag 11:30 - 19:00

Wir informieren Sie gerne über Allergene Zutaten in unseren Gerichten.

Vorspeisen

Bunt gemischte Salatschüssel mit Kräutercroutons und Hausdressing	€ 8,50
Duett vom Hirschcarpaccio und hausgeräucherter Entenbrust auf getoastetem Brioche und Chutney	€ 13,50
Graved Lachs auf Carpaccio von der Roten Beete mit Bärlauchespuma	€ 12,90
„Xinis“ Triologie vom Wälderkäse (Mousse, Knödel, gebraten im Speckmantel)	€ 11,90
Beefsteak Tartare vom Filet mit hausgemachter Cognacbutter als Hauptgang ca. 150g	€ 18,50 € 24,50

Suppen

Kräftige Rindssuppe mit Kräuterflädle oder Tirolerknödel	€ 7,50
Ginschaumsuppe mit Lauch und Speckstreifen	€ 8,90



Hauptspeisen Klassiker

Wienerschnitzel vom Schwein mit Pommes Frites und Preiselbeeren	€ 19,90
Pulled Pork Burger mit Coleslaw fancy fries und hausgemachtem Dip	€ 24,50
Ländle Maishendlbrust gebraten auf Bärlauchrisotto	€ 28,50
Filetspitzen Stroganoff (vom Ländle Schwein und Rind) mit Butterspätzle	€ 27,50

Salate und Vegetarisch

Kässpätzle mit Kartoffel Blattsalat	€ 19,50
Gemüsewok mit Basmatireis (vegan, leicht scharf)	€ 20,50
mit Putenstreifen	€ 23,50
mit Garnelen	€ 29,50
Steirischer Backhendlsalat mit Hausdressing und Kernöl	€ 18,90
Caesar Salat mit gebratenen Putenstreifen und Grana Padano	€ 18,90
Veganer Cous Cous Salat mit frischen Früchten an Erdbeer-Balsamicodressing	€ 18,90



Steak Spezialitäten

Surf and Turf“ vom Ländle Rinderfilet trifft auf Black Tiger Garnelen mit Pommes Frites und Gemüsekörbchen an Pfefferrahmsauce

Ladies ca. 200g

Gents ca. 300g

€ 44,50

€ 53,00

Lachsforelle im Chimi-Churrimantel mit knackigem Gemüse und Cous Cous an Weissweinschaum

€ 29,50

Dry aged Steaks der Woche **mit 2 Beilagen zur Auswahl**

Ab 200 Gramm Rib Eye € 18,00 pro 100 Gramm, **Garstufe Ihrer Wahl**

Entrecôte € 20,00 pro 100 Gramm, **Garstufe Ihrer Wahl**

Beilagen (Gemüse, Pommes, Reis, Salat, Spätzle, fancy fries)

Gegrilltes Ländle Schweinskotelett ca. 400g mit fancy fries und Kräuterbutter

€ 28,50



Für unsere kleinen Gäste bis 12 Jahre

Kinderschnitzel mit Pommes Frites

€ 8,50

Chicken Nuggets mit Pommes Frites

€ 8,50

Frankfurter Wurst mit Spätzle und Jus

€ 7,50



Die süße Versuchung

Spanischer Schokokuchen mit Vanilleeis (glutenfrei)	€ 8,90
Trilogie vom Sorbet mit frischen Früchten	€ 10,50
Panna Cotta mit Rhabarberreduktion	€ 9,50
Der "Feldkircher" 1 Kugel Zitronensorbet mit 2cl Zitronen Gin	€ 6,50
Die "Feldkircherin" 1 Kugel Walnusseis mit 2cl Rum vom Eichenfass	€ 6,50
Coup Romanoff Vanilleeis mit frischen Erdbeeren	€ 9,90
Affogato 1 Kugel Vanilleeis mit Espresso	€ 6,20
Spätzlese Gewürztraminer 1/16l Artner, Burgenland	€ 4,80



Offene Weine und Aperitifs

Grüner Veltliner, Ried Fuchsenberg 2024	1/8l	€ 4,90
Hebenstreit, Weinviertel	1/4l	€ 9,80
Blaufränkisch blanc de noir Herzenswunsch 2024	1/8l	€ 5,60
Iby, Horitschon - Burgenland	1/4l	€ 11,20
Weissburgunder Leithaberg 2023	1/8l	€ 5,80
Josef Artner, Burgenland	1/4l	€ 11,60
Cuvee Reserve Ried Schatzberg (CS, ME, ZW) 2022	1/8l	€ 5,40
Hebenstreit ,Weinviertel	1/4l	€ 10,80
Blauer Zweigelt 2024	1/8l	€ 5,10
Auer, Thermenregion	1/4l	€ 10,20
Heraclio Alfaro Reserve (Tempranillo), 2018	1/8l	€ 6,20
DOC Rioja, Spanien	1/4l	€ 12,40
Aperol Spritz, Pampelle Spritz, Hugo,		€ 7,90
Rose Frizzante, Josef Artner	0,1l	€ 5,20
Hausaperitif (5 cl. weisser Portwein mit Tonic)		€ 7,80
Winzersekt (SB), Aichinger 2017	0,1 l	€ 5,80
Cava Rose Giro Ribot	0,1l	€ 5,30



Limo

Cola, Orange, Zitrone, Spezi, 0,30l € 3,90

Cola, Orange, Zitrone, Spezi, 0,50 l € 5,10

Fruchtsäfte

Apfel, Orange, pur 0,30 l € 4,00

Johannisbeere pur 0,50 l € 5,40

Apfel, Orange, Mango,

Johannisbeere gespritzt 0,30 l € 3,70

Apfel, Orange, Mango,

Johannisbeere gespritzt 0,50 l € 4,90

Sonstige Getränke

Tonic, Bitter Lemon 0,20 l € 3,60

Römerquelle mit & ohne Kohlensäure 0,33 l € 3,80

Römerquelle mit & ohne Kohlensäure 0,75 l € 6,90

Coca Cola Zero 0,33l € 4,20

VO ÜS

NICHT VON IRGENDWO



Kräuter - Brennnessel 0,35 l € 3,90

Zirbe - Zitrone 0,35 l € 3,90

Zitrone naturtrüb 0,35 l € 3,90

Iso Grapefruit - Zitrone 0,5 l € 4,50

Eistee Pfirsich 0,33l in der Flasche € 3,90



Amann Kaffee Dornbirn

Verlängerter oder Espresso € 3,70

Cappuccino mit Milchschaum € 4,80

Tee

Früchte, Pfefferminze, Kräuter, Schwarztee, € 3,50

mit Rum € 4,90



Pfiff 0,20 l € 3,30

Bier, Radler süß oder sauer 0,30 l € 4,10

Bier, Radler süß oder sauer 0,50 l € 5,30

Naturtrübes Bio Kellerbier 0,50 l € 5,80

Schneider Weisse vom Fass 0,50 l € 5,80

0,30 l € 4,40

Klosterbier Mehrerau Bügelflasche 0,50 l € 5,80



Kellerbier vom Fass 0,50 l € 5,80

0,30 l € 4,40

Ammanns Mostkellerei Gisingen

Most gespritzt 0,30 l € 3,40

Most gespritzt 0,50 l € 4,10



Adlerbrand Amann aus Schnifis

Adlerkralle € 5,20

Apfel in Eiche € 5,20

Kirsch € 5,50

Tresterbrand € 4,90

Muskattraube € 4,90

Gravensteiner Apfel € 4,90



Schnäpse

Hannes Bertschler Gisingen

Alte Birne € 4,90

Alte Zwetschke € 4,90

Zirbe € 4,90

Herbstlenkala € 4,90