

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](http://www.gasthaus-zur-eibe.at)

[info@gasthaus-zur-eibe.at](mailto: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 - 21:30

Küche Sonntag 11:30 - 19:00

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

Junge Blattsalate an Wälder Ziegenkäse  
und Sura Käs im Speckmantel  
mit Petersilien-Feigensenfdressing  
als Hauptgang € 10,50  
€ 17,50

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

## Suppen

Kräftige Rindssuppe mit € 6,00  
Kräuterflädle  
oder Leberspätzle

Ginschaumsuppe € 7,90  
mit Lauch und Speckstreifen



## Hauptspeisen Klassiker

Wienerschnitzel vom Schwein mit Pommes Frites und Preiselbeeren	€ 16,90
Zwiebelrostbraten mit Speckbohnen und Röstinchen	€ 24,50
Lachssteak mit Bandnudeln und Mango Chilli - Salsa und Gemüse	€ 25,50
„Eiben Cheese-Burger“ hausgemachtes Bun mit heimischem Rindfleisch Spicy wedges und Cole slaw	€ 18,50



## Salatecke und Vegetarisch

Knackiger gemischter Salat mit Black Tiger Garnelen mit Putenstreifen	€ 22,90 € 18,50
Backhendlsalat mit jungem Blattsalat und Hühnerstreifen in der Kürbiskernpanade	€ 18,50
Mediterraner Cous Cous Salat mit Früchten (vegan)	€ 16,50
Mit Lauch- Käse überbackene Polentaschnitte auf Ratatouillegemüse	€ 16,50

## Steak Spezialitäten

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

€ 39,00

€ 44,50

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

€ 27,00



Dry aged Steaks der Woche **mit 2 Beilagen zur Auswahl**  
**Ab 200 gramm**      **Rib eye € 14,00 pro 100 gramm**  
                                 **Entrecote € 16,00 pro 100 gramm**

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 Vanilleeis	€ 8,90
Apfelstrudel mit Sahne und Vanilleeis	€ 6,90
Der "Feldkircher" 1 Kugel Zitronensorbet mit 2cl Zitronen Gin (Müller Gisingen)	€ 6,10
Die "Feldkircherin" 1 Kugel Walnusseis mit 2cl Rum vom Eichenfass (Müller Gisingen)	€ 6,10
Eierlikörmousse mit frischen Erdbeeren	€ 8,50
Coup Romanoff Vanilleeis mit frischen Erdbeeren	€ 8,90
Affogato 1 Kugel Vanilleeis mit Espresso	€ 4,90
Gemischtes Eis mit Sahne	€ 7,50
Eisbecher „Zilli“ Stracciatellaeis mit Ananas und Frangeliquo	€ 8,90
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 2023	1/8l	€ 4,50
Hebenstreit, Weinviertel	1/4l	€ 9,00
Riesling Federspiel Ried Steinriegel 2021	1/8l	€ 5,10
Kartäuserhof, Wachau DAC	1/4l	€ 10,20
Negroamaro, Salento 2022	1/8l	€ 4,90
Apullien , Italien	1/4l	€ 9,80
Zweigelt Goldberg 2022	1/8l	€ 4,90
Werner Achs, Burgenland	1/4l	€ 9,80
Merlot , 2021	1/8l	€ 4,80
Jaqueline Klein, Burgenland	1/4l	€ 9,60
Rose (ZW) Netzl 2020	Fl. 0,375	€ 14,90
Rose Frizzante, Josef Artner	0,1l	€ 4,80
Hausaperitif (5 cl. weisser Portwein mit Tonic)		€ 7,40
Winzersekt (SB), Aichinger 2017	0,1 l	€ 5,50
Cava Rose Giro Ribot	0,1l	€ 5,10





## Limo

Cola, Orange, Zitrone, Spezi, 0,30l € 3,80

Cola, Orange, Zitrone, Spezi, 0,50 l € 4,90

## Fruchtsäfte

Apfel, Orange, pur 0,30 l € 3,80

Johannisbeere pur 0,50 l € 5,20

Apfel, Orange, Mango,

Johannisbeere gespritzt 0,30 l € 3,80

Apfel, Orange, Mango,

Johannisbeere gespritzt 0,50 l € 4,70

## 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 € 6,40

Alkoholfreies Freibier 0,5 l € 4,90

Alkoholfreies Schneider Weisse 0,5l € 5,00

Coke Zero 0,33l € 3,90

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 € 4,30

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