

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 - 21:00

Küche Sonntag 11:30 - 19:00

Wir informieren Sie gerne über Allergene Zutaten in unseren Gerichten.

## Vorspeisen

Bunt gemischte Salatschüssel mit  
Kräutercroutons und Hausdressing € 7,90

Herbstliche Salate an mariniertem  
Ländle Kürbis mit Wälder Ziegenkäse  
verfeinert mit Pinienkerncreme € 12,50

Mille feuille von der Rote Beete und  
Kichererbse auf Orangen - Chilli Chutney (vegan) € 10,50

Beefsteak Tartare vom Filet € 16,50  
mit hausgemachter Cognacbutter  
als Hauptgang € 21,50

## Suppen

Kräftige Rindssuppe mit  
Kräuterflädle  
oder Leberspätzle € 6,90

Ginschaumsuppe € 8,50  
mit Lauch und Speckstreifen



## Hauptspeisen Klassiker

Wienerschnitzel vom Schwein mit Pommes Frites und Preiselbeeren	€ 18,50
Zwiebelrostbraten mit Speckbohnen und Röstinchen ( original marmoriert mit Fett durchwachsen)	€ 27,50
Gegrilltes Kotelett vom Ländle Schwein ca. 400g mit Rosmarinkartoffeln und Kräuterbutter	€ 28,50
Rosa gebratener Lammracks auf Ratatouillegemüse und Polenta-Bärlauchsoufflé	€ 28,90
Saltim Bocca vom Wildschwein auf Rotkraut und Serviettenknödel	€ 27,50



## Vegetarisch und Salat

Gemüsewok mit Basmatireis ( vegan, leicht scharf)	€ 18,50
mit Putenstreifen	€ 21,50
mit Garnelen	€ 25,50
Steirischer Backhendlsalat in der Kürbiskernpanade mit Blattsalat an Kernöl	€ 18,50
Risotto mit heimischen Steinpilzen und Rucola	€ 19,50

## Steak Spezialitäten

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

Ladies ca. 200g

€ 39,00

Gents ca. 300g

€ 46,50

Lachssteak auf Steinpilzrisotto mit glacierten Karotten

€ 28,50

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

**Ab 200 gramm**      **Rib eye € 16,00 pro 100 gramm, Garstufe Ihrer Wahl**

**Entrecote € 18,00 pro 100 gramm, Garstufe Ihrer Wahl**

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

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

€ 35,50



## Für unsere kleinen Gäste

Kinderschnitzel mit Pommes Frites

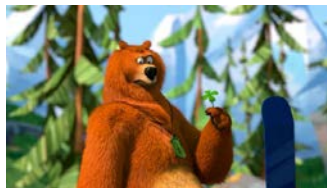
€ 7,50

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
Hausgemachtes Tiramisu auf Früchtespiegel	€ 8,50
Der "Feldkircher" 1 Kugel Zitronensorbet mit 2cl Zitronen Gin (Müller Gisingen)	€ 6,50
Die "Feldkircherin" 1 Kugel Walnusseis mit 2cl Rum vom Eichenfass (Müller Gisingen)	€ 6,50
Creme Bruleé mit Schokoladen Cookie	€ 9,50
Affogato 1 Kugel Vanilleeis mit Espresso	€ 5,50
Hausgemachte Zwetschkentarte auf Zimt Espuma und Espresso Korkanteis	€ 9,50
Spätzlese Gewürztraminer 1/16l Artners, Burgenland	€ 4,50



## Offene Weine und Aperitifs

Grüner Veltliner, Ried Fuchsenberg	2024	1/8l	€ 4,90
Hebenstreit, Weinviertel		1/4l	€ 9,80
Weissburgunder Ried Eichberg	2018	1/8l	€ 5,40
Artner, Burgenland		1/4l	€ 10,80
Riesling Federspiel Alte Reben	2021	1/8l	€ 5,30
Kartäuserhof, Niederösterreich		1/4l	€ 10,60
Cuvee Reserve Ried Schatzberg (CS, ME, ZW)		1/8l	€ 5,40
Ribera del Duero ,Spanien		1/4l	€ 10,80
Zweigelt Ried Exlberg	2018	1/8l	€ 5,30
Direder, Wagram		1/4l	€ 10,60
Blaufränkisch Leithaberg ,	2021	1/8l	€ 5,40
Artner, Burgenland		1/4l	€ 10,80
Aperol Spritz, Hugo,			€ 7,50
Rose Frizzante, Josef Artner		0,1l	€ 5,20
Hausaperitif (5 cl. weisser Portwein mit Tonic)			€ 7,60
Winzersekt (SB), Aichinger	2017	0,1 l	€ 5,80
Cava Rose Giro Ribot		0,1l	€ 5,30



# RÖMERQUELLE®

## 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 € 3,70

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 € 5,00

Alkoholfreies Schneider Weisse 0,5l € 5,20

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 € 3,30

Cappuccino mit Milchschaum € 4,10

## Tee

Früchte, Pfefferminze, Kräuter, Schwarztee, € 3,20

mit Rum € 4,50





Pfiff 0,20 l € 3,30

Bier, Radler süß oder sauer 0,30 l € 3,90

Bier, Radler süß oder sauer 0,50 l € 5,00

Naturtrübes Bio Kellerbier 0,50 l € 5,20

Schneider Weisse vom Fass 0,50 l € 5,20

0,30 l € 4,10



Kellerbier vom Fass 0,50 l € 5,20

0,30 l € 4,10

## Ammanns Mostkellerei Gisingen

Most gespritzt oder pur 0,30 l € 3,40

Most gespritzt oder pur 0,50 l € 4,10

## Adlerbrände aus der Abfindungsbrennerei Amann aus Schnifis

Adlerkralle € 5,20

Apfel in Eiche € 5,20

Kirsch € 5,20

Tresterbrand € 4,80

Muskattraube € 4,80

Gravensteiner Apfel € 4,80



## Schnäpse Hannes Bertschler Gisingen

Alte Birne € 4,70

Alte Zwetschke € 4,70

Zirbe € 4,70

Herbstlenkala € 4,70