

Herzlich Willkommen
im



Jeden Mittwoch erwartet Sie **eine** Spezialität von Grossmuttersküche,
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

€ 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 mit hausgemachter Cognacbutter als Hauptgang

€ 16,50

€ 21,50

Suppen

Kräftige Rindssuppe mit Kräuterflädle oder Leberspätzle

€ 6,90

Ginschaumsuppe mit Lauch und Speckstreifen

€ 8,50



Hauptspeisen Klassiker

Wienerschnitzel vom Schwein mit Pommes Frites und Preiselbeeren € 18,50

Zwiebelrostbraten mit Speckbohnen und Röstinchens
(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)
mit Putenstreifen € 18,50
mit Garnelen € 21,50
€ 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

Gents ca. 300g

€ 39,00

€ 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 francy 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 Brûlée mit Schokoladen Cookie	€ 9,50
Affogato 1 Kugel Vanilleeis mit Espresso	€ 5,50
Hausgemachte Zwetschkentarte auf Zimt Espuma und Espresso Korkanteis	€ 9,50
Spätlese Gewürztraminer 1/16l Artner, Burgenland	€ 4,50



Offene Weine und Aperitifs

Grüner Veltliner, Ried Fuchsenberg Hebenstreit, Weinviertel	2024	1/8l	€ 4,90
		1/4l	€ 9,80
Weissburgunder Ried Eichberg 2018 Artner, Burgenland		1/8l	€ 5,40
		1/4l	€ 10,80
Riesling Federspiel Alte Reben 2021 Kartäuserhof, Niederösterreich		1/8l	€ 5,30
		1/4l	€ 10,60
Cuvee Reserve Ried Schatzberg (CS, ME, ZW) Ribera del Duero ,Spanien		1/8l	€ 5,40
		1/4l	€ 10,80
Zweigelt Ried Exlberg 2018 Direder, Wagram		1/8l	€ 5,30
		1/4l	€ 10,60
Blaufränkisch Leithaberg , 2021 Artner, Burgenland		1/8l	€ 5,40
		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

Kräuter - Brennessel 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

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

Amann Kaffee Dornbirn

Verlängerter oder Espresso € 3,30

Cappuccino mit Milchschaum € 4,10

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

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