

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
Mariniertes Rote Beete Türmchen mit Wälder Ziegenkäse an Kren Espuma	€ 10,90
Junge Blattsalate mit Räucherlachsstreifen an Bärlauchvinaigrette	€ 12,50
Beefsteak Tartare vom Filet mit Kräuterbutter	€ 15,50
als Hauptgang	€ 20,50

## Suppen

Kräftige Rindssuppe mit Kräuterflädle oder Leberspätzle	€ 6,00
Ginschaumsuppe mit Lauch und Speckstreifen	€ 7,90



## Hauptspeisen Klassiker

Wienerschnitzel vom Schwein mit Pommes Frites und Preiselbeeren	€ 16,90
Zwiebelrostbraten mit Speckbohnen und Röstinchen	€ 26,00
Weidmannstopf Gustostücke von Hirsch, Reh und Wildschwein an Champignon-Bärlauch -Traubenrahmsauce mit Butterspätzle	€ 25,50
Honig glasierte Entenbrust auf Rotkraut und Serviettenschnitten an Cranberryjus	€ 26,50
Rosa gebratener Lammracks auf Ratatouillegemüse und Polenta-Bärlauchsoufflé	€ 28,90



## Vegetarisch

Gemüsewok mit Basmatireis ( vegan, leicht scharf)	€ 17,50
mit Putenstreifen	€ 20,50
mit Garnelen	€ 23,50
Vorarlberger Kässpätzle mit Röstzwiebeln und Blattsalat	€ 17,50

## 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 Rieslingsrisotto mit glacierten Karotten

€ 27,50

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, Röstinchen)

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
Duett vom Rhabarber ( Tarte und Mousse)	€ 9,50
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
Panna Cotta mit Waldbeerreduktion	€ 8,50
Affogato 1 Kugel Vanilleeis mit Espresso	€ 5,20
Cheesecake mit Espressokrokanteis	€ 8,90
Spätzlese Gewürztraminer 1/16l Artner, Burgenland	€ 4,50



## Offene Weine und Aperitifs

Grüner Veltliner, Simone 1 2024 Jordan, Pulkau	1/8l 1/4l	€ 4,90 € 9,80
Gemischter Satz 2023 Aichinger, Kamptal	1/8l 1/4l	€ 4,70 € 9,40
Riesling Federspiel Alte Reben 2021 Kartäuserhof, Niederösterreich	1/8l 1/4l	€ 5,30 € 10,60
Sembro Tempranillo 2022 Ribera del Duero ,Spanien	1/8l 1/4l	€ 4,90 € 9,80
Zweigelt Ried Exlberg 2018 Direder, Wagram	1/8l 1/4l	€ 5,30 € 10,60
Blaufränkisch Leithaberg , 2021 Artner, Burgenland	1/8l 1/4l	€ 5,40 € 10,80
Aperol Spritz, Hugo,		€ 6,90
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



# 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





### Amann aus Schnifis

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

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