

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 - 23:00

SO 11:00 - 21:00

Küche Samstag 11:30 -14:00 und 17:00 - 21:30

Küche Sonntag 11:30 - 19:30

Wir informieren Sie gerne über Allergene Zutaten in unseren Gerichten.

## Vorspeisen

Bunt gemischte Salatschüssel mit  
Kräutercroutons und Hausdressing € 6,50

Räucherlachstürmchen mit Espuma  
auf rote Beete Carpaccio und Meerrettichschaum € 10,50

Hirschcarpaccio € 12,50  
auf Rucola Pesto mit Grana Padano

Beefsteak Tartare vom Filet € 14,50  
mit Kräuterbutter € 19,50  
als Hauptgang

## Suppen

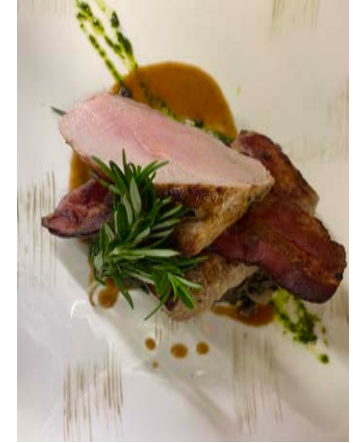
Kräftige Rindssuppe mit  
Kräuterflädle € 6,00  
oder Leberspätzle

Ginschaumsuppe € 7,50  
mit Lauch und Speckstreifen



## Hauptspeisen Klassiker

Wienerschnitzel vom Schwein mit Pommes Frites und Preiselbeeren	€ 16,50
Zwiebelrostbraten mit Speckbohnen und neuen Kartoffeln	€ 22,50
Tostner Burger in knusprigem Burgerbun mit Raclettekäse auf hausgemachtem Dip, und Steakpommes	€ 16,50
Duett vom Saibling und Lachsforelle mit Bandnudeln und Mango Chillisalsa und Gemüse	€ 23,50



## Vegetarisch und Salatecke

Gemüsewok mit Basmatireis (vegan, leicht scharf)	€ 16,50
mit Putenbruststreifen	€ 19,50
mit Garnelen	€ 21,50
Steirischer Backhendlsalat mit Kürbiskernöl	€ 15,50
Mediterraner Cous Cous Salat mit Früchten und Mangodressing (vegan)	€ 14,50
Bunt gemischter Salat mit gebratenen Black Tiger Garnelen	€ 20,50
Junge Blattsalate an Himbeerdressing mit Wälder Ziegenkäse und Sura Käs im Speckmantel	€ 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

€ 38,00

€ 43,00

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

€ 25,50

Maishendlbrust in der Bärlauchkruste  
mit Pfifferlingrisotto

€ 22,50

Dry aged Steaks der Woche mit 2 Beilagen zur Auswahl  
Preis und Gewicht auf Anfrage

Rosa gebratener Hirschrücken in einer Kürbiskern-Bärlauchkruste  
mit Rotkraut  
und Serviettenschnitten an Preiselbeersauce

€ 32,00



## Für unsere kleinen Gäste

Kinderschnitzel mit Pommes Frites

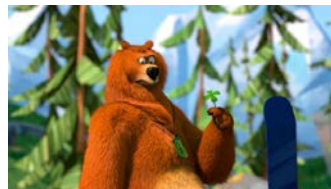
€ 7,50

Chicken Nuggets mit Pommes Frites

€ 7,50

Frankfurter Wurst mit Spätzle und Jus

€ 6,50



## Die süße Versuchung

Schokosoufflé mit Früchten und Zimteis	€ 8,50
Apfelstrudel mit Sahne und Vanilleeis	€ 6,50
Der "Feldkircher" 1 Kugel Waldbeereis mit 2cl Blue Gin (Müller Gisingen)	€ 5,50
Die "Feldkircherin" 1 Kugel Walnusseis mit 2cl Rum vom Eichenfass (Müller Gisingen)	€ 5,50
Bananensplit mit Mandeln und Vanilleeis	€ 8,00
Eiskaffe mit Sahne	€ 7,00
Coup Romanoff Vanilleeis mit frischen Erdbeeren	€ 8,50
1 Kugel Eis von Kolibri mit Sahne	€ 2,10 € 2,60
Waldbeere, Erdbeere ( alle vegan) Vanille, Straciatella, Schokolade, Zimt, Zitronensorbet, Limette Minze ( alle vegan)	



## Offene Weine und Aperitifs

Grüner Veltliner DAC Weinviertel 2021	1/8l	€ 4,20
Autrieth, Weinviertel	1/4l	€ 8,40
Chardonnay Ried Mitterpoint 2022	1/8l	€ 4,30
Hebenstreit, Weinviertel	1/4l	€ 8,60
Weissburgunder Ried Eichberg 2018	1/8l	€ 4,60
Artner Josef, Burgenland	1/4l	€ 9,20
Blaufränkisch Deutschkreutz 2020	1/8l	€ 4,20
Bernhard Ernst, Burgenland	1/4l	€ 8,40
Zweigelt Goldberg 2021	1/8l	€ 4,30
Werner Achs, Burgenland	1/4l	€ 8,60
Cuvée Hadres(CS, ME) 2019	1/8l	€ 4,90
Autrieth, Weinviertel	1/4l	€ 9,80
Rose Frizzante, Josef Artner	0,1l	€ 4,80
Hausaperitif (5 cl. weisser Portwein mit Tonic)		€ 6,50
Winzersekt (SB), Aichinger 2017	0,1 l	€ 5,20
Cava Rose Giro Ribot	0,1l	€ 4,80



## Limo

- Cola, Orange, Zitrone, Spezi, 0,30l € 3,60
- Cola, Orange, Zitrone, Spezi, 0,50 l € 4,50

## Fruchtsäfte

- Apfel, Orange, pur 0,30 l € 3,80
- Johannisbeere pur 0,50 l € 4,90
- Apfel, Orange, Mango,
- Johannisbeere gespritzt 0,30 l € 3,60
- Apfel, Orange, Mango,
- Johannisbeere gespritzt 0,50 l € 4,30

## Sonstige Getränke

- Tonic, Bitter Lemon 0,20 l € 3,30
- Römerquelle mit & ohne Kohlensäure 0,33 l € 3,30
- Römerquelle mit & ohne Kohlensäure 0,75 l € 5,60
- Alkoholfreies Freibier 0,5 l € 4,80
- Alkoholfreies Schneider Weisse 0,5l € 5,00
- Coke Zero 0,33l € 3,80

Kräuter - Brennnessel 0,35 l € 3,60

Zirbe - Zitrone 0,35 l € 3,60

Vogelbeer - Kirsch 0,35 l € 3,60

Iso Grapefruit - Zitrone 0,5 l € 4,10

Eistee Pfirsich 0,33l in der Flasche € 3,60

## Amann Kaffee Dornbirn

Verlängerter oder Espresso € 3,10

Cappuccino mit Milchschaum € 3,70

## Tee

Früchte, Pfefferminze, Kräuter, Schwarztee, € 2,80  
mit Rum € 4,00



Pfiff 0,20 l € 3,30

Bier, Radler süß oder sauer 0,30 l € 3,80

Bier, Radler süß oder sauer 0,50 l € 4,80

Naturtrübes Bio Kellerbier 0,50 l € 5,00

Schneider Weisse vom Fass 0,50 l € 5,00

0,30 l € 3,90



Kellerbier vom Fass 0,50 l € 5,00

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 € 4,50

Alte Zwetschke € 4,50

Zirbe € 4,50

Herbstlenkala € 4,50