

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
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

Junge Blattsalate mit Wälder Ziegenkäse
und Sura Käs im Speckmantel
an Feigensenfdressing € 9,50

Duett vom Hirschcarpaccio
und Hirschrohschinken
auf Rucola Pesto mit Grana Padano € 12,50

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

Suppen

Kräftige Rindssuppe mit € 6,00
Kräuterflädle
oder Kaspressknödel mit Hirschrohschinken

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	€ 23,50
Duett vom Lammrücken in der Kräuterkruste auf Specklinsen und Krokette	€ 34,50
Lachssteak mit Bandnudeln und Mango Chilli - Salsa und Gemüse	€ 23,50
Rosa gebratener Rehrücken auf Rotkraut und Serviettenschnitten	€ 38,50



Vegetarisch

Gemüsewok mit Basmatireis (vegan, leicht scharf)	€ 16,50
mit Putenbruststreifen	€ 19,50
mit Garnelen	€ 21,50
Mit Lauch- Käse überbackene Polentaschnitte auf Ratatouillegemüse	€ 15,50

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

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

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

€ 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 Himbeerkern 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
Hausgemachtes Tiramisu auf Früchtespiegel	€ 8,00
Eierlikörmousse mit Stracciatellaeis	€ 7,50
Affogato 1 Kugel Vanilleeis mit Espresso	€ 4,90
1 Kugel Eis von Kolibri mit Sahne	€ 2,10 € 2,60
Waldbeere, Erdbeere, Zitronensorbet (alle vegan) Vanille, Straciatella,Schokolade, Zimt, Walnuss	
Spätlese Weißburgunder 1/16l Artner, Burgenland	€ 3,50



Offene Weine und Aperitifs

Grüner Veltliner DAC Weinviertel 2022	1/8l	€ 4,20
Autrieth, Weinviertel	1/4l	€ 8,40
Riesling Ried Wechselberg 2020	1/8l	€ 4,30
Waldschütz, Kamptal	1/4l	€ 8,60
Weissburgunder Ried Eichberg 2018	1/8l	€ 4,90
Artner Josef, Burgenland	1/4l	€ 9,80
Sankt Laurent Selektion 2021	1/8l	€ 4,20
Haiderere Mayer, Wagram	1/4l	€ 8,40
Zweigelt Goldberg 2022	1/8l	€ 4,40
Werner Achs, Burgenland	1/4l	€ 8,80
Cuvée Hadres(CS, ME) 2021	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

Zitrone naturtrüb 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