

Herzlich Willkommen zu unseren Steak Wochen vom 24. Jänner bis 16. Februar 2025:

*Zur Einstimmung vorweg:
Es gibt keinen Grund zu trinken, aber immer einen Anlass.*

Honig – Maracuja Sprizz - Minze 0,33l € 5,90

Granit Bier – Hofstetter – 5,5 % 0,33l € 5,50

Rose Marie – Prosecco – 0,1l € 4,50

Raureif – Alkoholfreier Fruchtsaft Cüvee 0,33l € 5,80

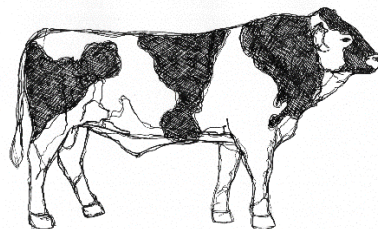
Martini Fiero – Tonic – Orange 0,33l € 5,80

Suppen:

Kräftige Rindsuppe – Frittaten € 4,60

Kräftige Rindsuppe – Leberknödel € 4,60

Grüne Knoblauchcremesuppe – Räucherlachs Tatar € 6,90



Vorspeisen:

Beef Tatar (120g)

Röstzwiebelcreme – Senfkörner – Belper Knolle -

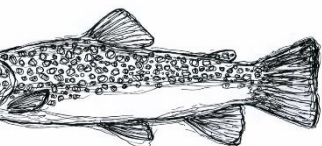
Ciabatta – Wachtel Spiegelei € 15,80

Geflämmter Schafkäse

Nuß Pesto – Vogerlsalat - Preiselbeeressig – rote Rüben € 14,80

Lachsforellen Katsu in Sesam

Avocado – eingelegter Rettich – Kaviar - Passionsfrucht € 15,60



Weißweine offen:



2023 GV / Fuchs / Donabaum / Wachau 1/8l € 4,20

2023 Wiener Gemischter Satz / Mayer a. Pfarrplatz 1/8l € 4,80

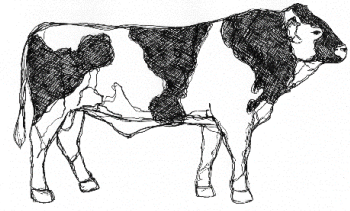
2023 Gelber Muskateller / Waldschütz / Kamptal 1/8l € 4,60

“oder schmökern Sie in unserer Weinkarte”

Burger:

„Cheeeeeeseburger“

Rindfleisch – Cheddar – Salat – Tomate - caramelisierter
Zwiebel – Brioche -
Speckchips – Pommes frites – BBQ Sauce € 16,50



Pippi Hendl & Ripperl:

Spare Ribs & Chicken Wings

Zerlei Grillsaucen – Marktgemüse - Pommes frites – Zerlei Grillsaucen € 17,80

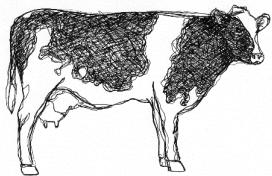
Steaks:

.....der Klassiker (Beiried 220g)

Pfeffersauce – Speckbohnen – Spiegelei – Pommes frites € 28,80

.....der mit den Fett Auge (Rib Eye 250g)

Geschmortes Stöcklkraut – schwarzer Knoblauch – Langos - Chimichurri € 29,50



.....das junge (Kalbskotelett)

Rote Rüben Creme – Schwarzwurzeln – Kohlsprossen - Heu Asche
Pomme Williams € 29,80

.....Wasser & Land (Yakitori Spieß Rind & Garnelen)

Ponzo Lack – Shiitake / Wurzelgemüse - Basmatireis € 28,60

.....das Beste (Filet 220 g)

Rotweingemüse – überbackener Lauchrösti – Rotwein Jus € 35,80

..... unser Mega Teil – Tomahawk Steak (Gewicht nach Cut)

Preis pro 100 g € 9.- mit Beilagen und Sauce nach Wahl

*Aus der Region für die Region unser Fleisch kommt von der
Fleischhauerei Piber St. Leonhard sowie aus Gallneukirchen von der
Fleischhauerei Riepl.*



Rotweine des Monats:

2020 Zweigelt / Rubin Carnuntum / Artner 1/8l € 5,50
2021 Merlot Reserve / Krug / Gumpoltskirchen 1/8l € 6,90

Aus dem Fluss /Meer:

Fisch & Chips (Eismeer Saibling) gegrillt

Erbsencreme – Pommes rissollee – Beurre Blanc - Mandeln € 24,80

Wirtshausklassiker:

Wiener Schnitzel aus der Pfanne in Mühlviertler Rapsöl gebacken

Preiselbeeren – Erdäpfeln – gemischter Salat
v. Schwein € 15,50 v. d. Pute € 16,50

Steirisches Cordon Bleu (Pute) aus der Pfanne in Mühlviertler Rapsöl gebacken

Mit Emmentaler & Speck gefüllt – Preiselbeeren – Erdäpfeln –
gemischter Salat € 18,20

Vitaler Genuss:

Kürbis French Toast

Rote Rüben Creme – Schwarzwurzeln – Kohlsprossen – Parmesan € 16,50

Nachspeise:

„Süßer Fliegenpilz“

Schokocreme / Amarena Kirsch Eis / Baiser € 9,50

Cheesecake

Ananas – Passionsfrucht Sorbet € 8,80

Eispalaschinke

Vanilleeis / Früchte / Schlag / Schoko € 8,00

Verschiedene hausgemachten *Torten* € 4,20



Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Service Mitarbeiter/innen!

Alle Speisen incl. 10% sowie Getränke incl. 20% MWST.

Besuchen Sie uns auf unserer Homepage

www.zum-edi.eu oder auf  oder 