

Herzlich Willkommen zu unseren Steak Wochen vom 03. Februar bis 18. Februar 2024:

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

Orange Kiss – Gin – Orange 0,33l € 5,80
Granit Bier – Hofstetter – 5,5 % 0,33l € 5,50
Rose Marie – Prosecco – 0,1l € 4,50
Gin Zwetschge mit Alk. € 5,80 ohne Alk. € 5,20
Wermut Kirsch – Tonic 0,33l € 5,50

Suppen:

Kräftige Rindsuppe – Frittaten € 4,50
Kräftige Rindsuppe – Leberknödel € 4,50
Grüne Knoblauchcremesuppe mit gebackener Schnecke € 6,80

Vorspeisen:



Beef Tatar (120g)
Tomatenmarmelade – Senfkörner – Petersilie -
hausgemachtes Buttermilchbrot € 14,90

Rote Rüben geflämter Schafkäse
Nüsse – Vogersalat - Preiselbeeressig € 13,20

Lachsforellen Sushi in Side out
Algen – Rettich- Salat – Ingwer – Kaviar – Shirazomajo € 14,60



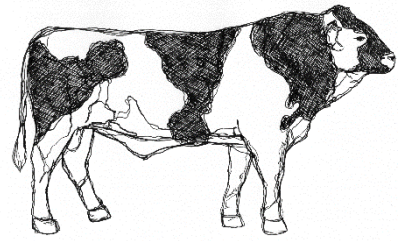
Weißweine offen:

2022 GV / Fuchs / Donabaum / Wachau 1/8l € 4,10
2022 Grüner Veltliner / Setzer / Hohenwart 1/8l € 4,50
2022 Urgestein Riesling / Hiedler / Langenlois 1/8l € 5,10

Burger:

„Cheeeeeeseburger“

Rindfleisch – Cheddar – Salat – Tomate -
caramelisierter Zwiebel – Brioch -
Speckchips – Pommes frites – BBQ Sauce € 15,50



Pippi Hendl & Ripperl:

Spare Ribs & Chicken Wings

2erlei Grillsaucen – Marktgemüse - Pommes frites – 2erlei Grillsaucen € 15,80

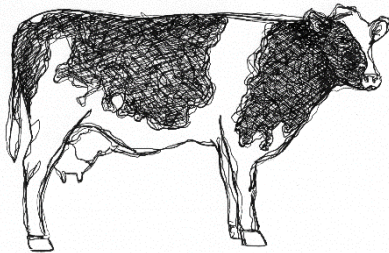
Steaks:

Der Klassiker (Beiried 250g)

Pfeffersauce – Speckbohnen – Spiegelei € 28,80

Der Belgier (Rib Eye 250g)

2erlei Zwiebel – Schwarzwurzeln – Süßkartoffel
Pommes - Trüffelmajo € 28,80



Florenz (Huft Steak 220g)

Tagleggiokruste – Pepperonata Gemüse –
Rucola € 26,90

Surf & Turf (Beiried 200g)

Leinöl Ofenkartoffel – Wurzelgemüse – Riesengarnelen Spieß -
miami Salat € 27,80

New York (Filet 220 g)

Rotweingemüse – Zwiebelringe – Sc. Bernaise € 34,60

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



Rotweine offen:

2020 Zweigelt / Rubin Carnuntum / Artner 1/8l € 5,50
2018 Blaufränkisch DAC Reserve / Jalits 1/8l € 5,60
2020 Zechun / Leitner / Gols 1/8l € 5,10

Aus dem Fluss /Meer:

Fisch & Chips (Fischteller im Pergamentpapier)

Erdäpfelgröstl – Gemüse – Cherry Tomaten - Kräuterbutter € 21,80

Wirtshausklassiker:

Wiener Schnitzel aus der Pfanne in Mühlviertler Rapsöl gebacken

Preiselbeeren – Erdäpfeln – gemischter Salat
v. Schwein € 14,80 v. d. Pute € 15,80

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

Mit Emmentaler & Speck gefüllt – Preiselbeeren – Erdäpfeln –
gemischter Salat € 17,80

Vitaler Genuss:

Faggotini mit Pilzen

Wirsing a la Creme - Kürbis € 16,50

Nachspeise:

Hausgemachte Waffeln

Rotweinkirschen / Amarena Kirsch Eis € 9,50

„Tropical Flip“

Kokos – Ananas – Maracuja € 8,60

Eispalaschinke

Vanilleeis / Früchte / Schlag / Schoko € 7,80

Verschiedene hausgemachten *Torten* € 4,00



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 