

Suppen:

Kräftige / Rindsuppe / **Leberknödel** € 3,30

Kräftige / Rindsuppe / **Frittaten** € 3,30

**Spargelcremesuppe** & Karottenöl & Fleurons € 4,80

Aperitif:	<i>Peda Cola / Soda / Prosecco / Eis</i>		€ 4,80
	<i>Hagn / Primosecco</i>	0,1l	€ 3,90
	<i>Speckbirnenfrizzante / Mairinger</i>	0,1l	€ 3,80

Vorspeisen:

**Gebratene Garnelen**

Spargelrisotto / Parmesanhippe € 11,80

**Aisttalforellentatare & feiner Spargelsalat**

Erbsencreme / Toastbrot € 10,50

Wein des Monats:

<i>2016 / Urgesteinsriesling / Hiedler</i>	<i>1/8l</i>	€ 3,70
<i>2018 Gelber Muskateller / Waldschütz</i>	<i>1/8l</i>	€ 3,80
<i>2018 Sauvignon Blanc / Kirchmayer</i>	<i>1/8l</i>	€ 3,90

Für unsere großen, kleinen Gäste:

**Dino Schnitzel** (Schwein) / Salatgarnitur / Pommes frites € 7.-

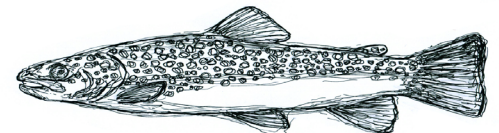
## Wirtshaus Klassiker

**Wiener Schnitzel** / Pfanne (Schwein € 10,90 Pute € 11,90)  
Erdäpfeln / Preiselbeeren / gemischter Salatteller

**Steirisches Cordon Bleu** / Pfanne (von der Pute)  
/ Speck / Emmentaler gefüllt / Petersilienerdäpfeln /  
gemischter Salatteller € 13,60

**Edi's Schweizer Steak** (Schwein)  
Käse / Schinken / gefülltes Schnitzel / Sauerrahm / Paprika überbacken  
/ Pommes frites / gemischter Salatteller € 13,80

**Traditioneller Hirtenspieß** (Rind / Schwein / Pute)  
Marktgemüse / 2erlei Grillsaucen / Pommes frites /  
gemischter Salatteller € 15,90



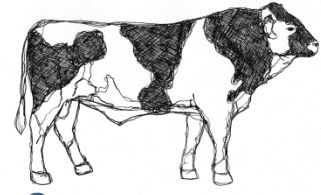
## Aus dem Fluss:

**Gebratenes Bio-Lachsforellenfilet** (Haider Aisttal)  
Kohlrabi a la creme' / Karottenöl /  
hausgemachten Bärlauch-Gnocchi € 17,80

## Weinempfehlung:

<i>2016 Blaufränkisch / Zeitlos / Bayer / Mittelburgenland</i>	<i>1/8l € 3,60</i>
<i>2016 Zechun / Cüvee / Leitner / Neusiedlersee</i>	<i>1/8l € 3,90</i>
<i>2016 Tom Red / Cüvee / Strommer / Purbach</i>	<i>1/8l € 3,90</i>

Fleischiger Genuss:



**Gegrillte Beiriedschnitte vom Alm-Ox**  
(Anton Riepl / Gallneukirchen)

Pilz-Lauchgröstl /  
Leinöl-Ofenerdäpfel € 23,50

**Zerlei vom Gutauer Maibock**  
(Karree rosa & Schulter geschmort)

Champignoncreme / Spargel / Maiwipferlhonig /  
Fregola Sarda € 22,80

**Gegrillte Maishendlbrust**

Spargelrisotto / Chilitomaten / Erbsenschotten /  
gemischter Salatteller  
€ 16,80

**Gutauer Färberteller (Schweinefilet)**

Spargelgemüse / Jungzwiebel / Cherrytomaten /  
Erdäpfelrösti € 16,50

Getränke Empfehlung:

<i>Edis Hausbier / Schladminger Bio-Zwickel</i>	0,3l	€ 3,60
<i>Apfel-Birnen-Cider Stibitzer / Strongow vol. 4,5%</i>	0,3l	€ 3,90
<i>Austrian Lager / Freistädter Bier</i>	0,3l	€ 4,90



Markus Mairinger - Genussland Säfte:

Johannisbeer, Zwetschke, Naturtrüber Apfelsaft, Marille,  
Erdbeere, Birne & Karotten-Apfel-Saft

*Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten  
auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei  
unseren Service-Mitarbeitern!*

*Gem.§ 3 Abs.2 Allergeninformationsverordnung, BGBl.II Nr.175/2014*

Vitaler Genuß:



**Hausgemachte Bärlauch-Gnocchi**

Kohlrabi a la creme & Karottenöl € 11,00

**Gebackener Eferdinger Spargel**

Bärlauch-Erdäpfeln / Bozner Sauce / Ei & Tomaten € 11,90

Süaßi Kuchl:

**Hollunderparfait**

marinierte Erdbeeren / weißer Schoko / Peda Cola Gelee € 7,80

**Eispalatschinke**

Vanilleeis / Früchte / Schlag / Schoko € 6.-

**Palatschinke**

Marmelade pro Stück € 2,00

Verschiedene hausgemachten **Torten** € 3,00

Dessertwein:

*Beerenauslese / Leitner / Burgenland 0,1 l € 4,90*

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

Besuchen Sie uns auf unserer Homepage

[www.zum-edi.eu](http://www.zum-edi.eu) oder auf  oder 