

Ein herzliches Grüß Gott im GUT EDERMANN

Wir freuen uns, Sie in unseren gemütlichen Räumlichkeiten begrüßen zu dürfen.

Das Küchenteam um unseren Küchenchef Ronny Völkel zaubert für Sie aus möglichst regionalen und saisonalen Zutaten wahre Gaumenschmeicheleien, alles gänzlich ohne Geschmacksverstärker, frisch und von höchster Qualität.

In unserem Restaurant erfahren Sie herzlichen und professionellen Service.

Bei Fragen und Anliegen, oder wenn Ihnen etwas nicht gefallen sollte, wenden Sie sich bitte vertrauensvoll an unseren Restaurantleiter Florian Scholz und sein Team.

Wir werden umgehend zu Ihrer Zufriedenheit reagieren.

Regionalität schätzen und garantieren wir

Rindfleisch stammt von Bauernhöfen aus der Region.

Sämtliches Wild wurde in umliegenden Wäldern und Wiesen erlegt.

Milch und Milchprodukte beziehen wir aus dem Berchtesgadener Land.

Brot bäckt für uns die Bio - und Demeterbäckerei Wolfgruber in Anger und die Marktbäckerei Neumeier in Teisendorf.

Wildkräuter wachsen auf den Wiesen rund um unser Haus.

Säfte presst die Firma Greimel in Laufen jeden Donnerstag frisch.

Bier wird gebraut in Teisendorf und Schönram.

Kaffee röstet Baruli in Stein an der Traun.

Seien Sie uns willkommen!



Zum Anstoßen

Prosecco Spumante Brut DOC, Villa Sandi, Valdobbiadene	0,1 l	€	4,90
Prosecco Superiore Valdobbiadene DOCG, Cormons	0,1 l	€	5,40
Deutscher Sekt Brut Hausmarke, Sektkellerei Oppmann, Franken	0,1 l	€	4,20
Baron Albert Champagner Tradition Brut	0,1 l	€	9,80
Lady's Rosé	Glas	€	4,80
Belsazar Rosé / Soda / Orangenzeste			
Gentlemen's Agreement	Glas	€	4,80
Belsazar Dry / Tonic Water / Zitronenzeste			
Lillet Wild Berry	Glas	€	5,90
Prosecco mit Pfirsich- oder Erdbeerfruchtmark	0,1 l	€	5,90
Crodino	Glas	€	3,50
mit Soda oder Tonic	Glas	€	4,80



Zu Beginn des MahlBuches

Rinderconsommé Leberknödel / Wurzelgemüse	€	6,50
Karotten-Ingwersuppe	€	4,50
Tatar vom bayerischen Rind Ziegenkäse "Picandou" / Zupfsalat / Wachtel-Ei	€	16,50
Geräuchertes Lachsforellenfilet Schalotten-Vinaigrette / Petersilie / Röstzwiebel	€	11,50
Confierte Riesengarnelen Chicorée / Gelbe Bio-Linse / Basilikum	€	15,50
Gemischte Blattsalate Rübegemüse / Walnüsse / Zitronendressing	€	9,50



Fischspezialitäten

Seezunge im Ganzen gebraten	€	28,50
Junger Blattspinat / Dillkartoffeln / Noilly Prat		
Glasierter Oktopus und Zander	€	26,50
Risotto / Chorizo / Broccoli / Safran		

Aus der Grillpfanne

Zwiebelrostbraten von der Rinderlende (ca. 200g)	€	24,50
Rib Eye Steak vom Ruperti Rind mit Barbecue-Sauce (ca. 300g)	€	31,50
Bayerisches Ochsenfilet an Pfeffersauce (250g)	€	30,50
Languste an Zitronengras	€	28,50

Zu den Gerichten servieren wir Grillgemüse und Macaire-Kartoffel



Unsere Klassiker

Wiener Schnitzel vom Bio-Kalb mit kleinem Salat Petersilienkartoffeln / Preiselbeeren	€	22,50
Gekochter Tafelspitz vom Bio-Rind Blattspinat / Röstkartoffeln / Apfelkren	€	18,50
Geschmorte Kalbsbacken an Pinot Noir Erbsenschotenpüree / Schmorgemüse / Vanille	€	19,50
Rosa gebratener Rücken und feines Ragout vom Bio-Lamm Paprika / Rucola / Polenta	€	24,50

Vegetarische Küche

Gnocchi-Pfanne	€	11,50
Cremige Nudeltascherl	€	12,50
Lasagne vom Wurzel- und Rübengemüse (ohne Nudeln) "Basisch"	€	13,50



Zum Abschluss des Mahlbuches

Topfen-Nougatknödel auf Fruchtspiegel € 8,50

Edermanns Dessert Variation € 12,50

Frucht - Tiramisu / Creme brûlée / Schokomousse

Karamellierter Ziegenkäse Picandou mit Begleitung € 9,50

Eisvariation

Walnuss-Traum € 7,70

Pistazieneis, Walnusseis und Krokanteis, garniert mit Nüssen und Sahne

Joghurtbecher € 7,50

3 Kugeln Joghurt-Fruchteis / Naturjoghurt / Beeren

Eis mit heißen Himbeeren € 6,70

2 Kugeln Vanilleeis / Sahne

Gemischtes Eis € 4,70

Schoko / Vanille / Erdbeere / Sahne

1 Kugel Sorbet zur Wahl € 1,50

Passionsfrucht, Zitrone oder Cassis



Schaumweine

Prosecco Spumante Brut DOC, Villa Sandi, Valdobbiadene / Italien	0,10 l	€	4,90
Prosecco Spumante Brut DOC, Villa Sandi, Valdobbiadene / Italien	0,75 l	€	34,00
Deutscher Sekt Brut Hausmarke, Sektkellerei J. Oppmann, Franken	0,10 l	€	4,20
Deutscher Sekt Brut Hausmarke, Sektkellerei J. Oppmann, Franken	0,75 l	€	31,00
Rosé Brut, Sektkellerei J. Oppmann, Franken / Deutschland	0,10 l	€	4,60
Rosé Brut, Sektkellerei J. Oppmann, Franken / Deutschland	0,75 l	€	35,00

Bitter 4 cl

Campari ¹		€	4,70
Campari Soda ¹		€	6,10
Campari mit Fruchtsaft ¹		€	7,70
Aperol ¹		€	4,70
Aperol Spritz ¹		€	5,90

¹ Farbstoff, Chinin



Offene Weißweine 0.1 l

2017 Chardonnay Venezia Giulia DOC

Weingut Lorenzon, Friaul / Italien

€ 3,40

2017 Grüner Veltliner "Stratzing"

Weingut Schmid, Kremstal / Österreich

€ 3,30

2017 Gutsriesling QbA halbtrocken

Weingut Lorenz, Mosel / Deutschland

€ 3,30

2017 Lugana Le Fornaci

Weingut Tommasi Viticoltori, Veneto / Italien

€ 4,10

2018 #FunTime White

Selektion Maluni, Carinena / Spanien

€ 3,00

Offene Rosé 0.1 l

2017 Pinot Grigio Rosé

Weingut Concilio, Trentino / Italien

€ 3,90

2017 Zweigelt Rosé

Weingut Schmid, Kremstal / Österreich

€ 3,90

2017 #FunTime Rosé

Selektion Maluni, Carinena / Spanien

€ 3,00

Jahrgangsänderungen vorbehalten



Offene Rotweine 0,1 l

2015 Sonnhof Zweigelt

Weingut Jurtschitsch, Langenlois / Österreich

€ 3,90

2016 Merlot Collio

Cantina Cormons, Friaul / Italien

€ 3,50

2016 Carpazo Sangiovese IGT

Castello Caparzo, Toskana / Italien

€ 3,70

2017 Rioja "Azabache"

Vinedos de Aldeanueva, La Rioja / Spanien

€ 3,70

Offene Dessertweine

2014 Beerenauslese 1/16 l

Weingut Gesellmann, Burgenland / Österreich

€ 10,80

2017 Hamballe Muskateller QbA fruchtsüß 0,1 l

Hohenlohe Fürstenfass, Württemberg / Deutschland

€ 3,90

2017 #FunTime Sweet 0,1 l

Selektion Maluni, Carinena / Spanien

€ 3,00

Jahrgangsänderungen vorbehalten

Mineralwasser

Bad Reichenhaller Classic oder Still	0,25 l	€	2,90
Bad Reichenhaller Classic / Medium / Still	0,7 l	€	5,80
Tafelwasser mit Kohlensäure oder Still	0,5 l	€	2,60
St. Leonhard´s Quelle Medium / Still	1,00 l	€	6,40

Säfte & Nektare

Kelterei Greimel aus Laufen	0,20 l	€	2,90
	0,40 l	€	4,90
Orange, Johannisbeere, Rhabarber, Apfel-Himbeere			
Apfel naturtrüb (Direktsaft), Apfel-Mango (Direktsaft)			
Traube rot (Direktsaft)			
Saftschorlen	0,20 l	€	2,90
Saftschorlen	0,40 l	€	3,90



Alkoholfreie Getränke

Coca Cola ^{2,6,1}	0,33 l	€	3,10
Coca Cola Light ^{2,6,1}	0,33 l	€	3,10
Almdudler ⁵	0,35 l	€	3,90
Sprite ^{1,3}	0,33 l	€	3,10
Fanta ^{1,3,5}	0,33 l	€	3,10
Libella Cola Mix ^{1,2,3,5}	0,20 l	€	3,10
Libella Cola Mix ^{1,2,3,5}	0,40 l	€	4,20
Thomas Henry ^{5,7} Ginger Ale, Tonic Water, Bitter Lemon, Spicy Ginger	0,20 l	€	3,40
Fever Tree Tonic ^{5,7}	0,20 l	€	3,40

Info: ¹ Konservierungsstoff, ² koffeinhaltig, ³ Antioxidationsmittel,
⁵ mit Farbstoff, ⁶ mit Aspartam, ⁷ chininhaltig,



Unsere Biere vom Fass

Teisendorfer Traditionsbiere von der Privatbrauerei M.C. Wieninger

Teisendorfer Hell ²	0,3 l	€	2,90
Teisendorfer Hell ²	0,5 l	€	3,70
Ruperti Pils ²	0,3 l	€	3,30
Weißbier Hell ^{1,2}	0,3 l	€	3,30
Weißbier Hell ^{1,2}	0,5 l	€	3,90
Weißbier mit Zitronenlimonade ^{1,2}	0,5 l	€	3,90
Radler ^{1,2}	0,5 l	€	3,70

Von der Landbrauerei Schönram

Schönramer Hell ²	0,3 l		2,90
Schönramer Hell ²	0,5 l		3,70

Unsere Flaschenbiere

Wieninger Weißbier Dunkel ^{1,2}	0,5 l	€	3,90
Wieninger Federweizen ^{1,2}	0,5 l	€	3,90
Wieninger Weißbier Alkoholfrei ^{1,2}	0,5 l	€	3,90
Wieninger Hell Alkoholfrei ^{1,2}	0,5 l		3,90
Schönramer Weißbier Hell ^{1,2}	0,5 l	€	3,90
Schönramer Altbayerisch Dunkel ^{1,2}	0,5 l	€	3,90

1 Weizenmalz 2 Gerstenmalz



Kaffee und Heiße Getränke

Kaffeerösterei Baruli in Stein an der Traun

Espresso	€	2,90
Espresso Doppio	€	3,70
Espresso Macchiato ¹	€	3,10
Cappuccino ¹	€	3,70
Latte Macchiato ¹	€	4,10
Tasse Kaffee Crema	€	3,40
alle Kaffees auf Wunsch koffeinfrei erhältlich		
Haferl Kakao mit Milchschaum ¹	€	3,90

Teespezialitäten

von Ronnefeldt

Kännchen Tee	€	3,40
--------------	---	------

Darjeeling Summer Gold, English Breakfast, Morgentau,
Green Dragon, Wellness, Refreshing Mint, Fruity Camomile,
Verveine, Ayurveda Herbs& Ginger, Sweet Berries

¹ Milch / Laktose

Frucht & Tresterbrände 2 cl

Edelobstbrennerei Ziegler Freudenberg am Main

Williamsbirne	€	6,90
Waldhimbeergeist	€	6,90

Edelobstbrennerei Stettner Kolbermoor, Platin Serie

Holunder Brand, Obstbrand faßgereift	€	4,90
Vogelbeere	€	5,80

Destillerie Lantenhammer Schliersee

Marille, Haselnuss	€	4,90
Sauerkirsche	€	5,90
Schlehe	€	6,30
Vogelbeere	€	6,90

Destillerie Nusbaumer Elsass / Frankreich

Vieille Prune, Alte Pflaume	€	6,30
-----------------------------	---	------

Destillerie Fassbind Oberarth / Schweiz

Vieille Poire, Alte Birne	€	7,80
---------------------------	---	------

Grappa di Moscato, Nonino

€ 4,90

Grappa Io Chardonnay, Nonino

€ 4,90

Grappa Nonino Riserva 5 Jahre gereift

€ 6,90





Vermouth 4 cl

Martini Bianco, Rosso, Extra Dry	€	4,90
Belsazar Dry	€	4,90
Belsazar Rosé	€	4,90

Sherry 5 cl

Lustau Fino	€	4,90
Lustau Medium	€	4,90
Lustau East India	€	5,90

Portwein 5 cl

Delaforce Fine Ruby	€	4,90
Delaforce Fine White	€	4,90

Kräuterliköre

Ramazzotti 4cl	€	5,10
Averna 4cl	€	5,10
Hirschkuss 2cl	€	3,10
Fernet Branca 2cl	€	3,10