

Ein herzliches Grüß Gott im GUT EDERMANN

Wir freuen uns, Sie in unseren gemütlichen Räumlichkeiten begrüßen zu dürfen.
s Küchenteam um unseren Küchenchef Ronny Völkel zaubert für Sie aus möglichst regionalen und saisonalen Zuta
wahre Gaumenschmeicheleien, alles gänzlich ohne Geschmacksverstärker, frisch und von höchster Qualität.

In unserem Restaurant erfahren Sie herzlichen und professionellen Service.
ei Fragen und Anliegen, oder wenn Ihnen etwas nicht gefallen sollte, wenden Sie sich bitte vertrauensvoll an unsere
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.
rot 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
Schaumsuppe von Krustentieren Garnele / Vanille	€	8,50
Tatar vom bayerischen Rind Ziegenkäse "Picandou" / Zupfsalat / Wachtel-Ei	€	16,50
Lauwarmes Räucherforellenfilet Apfel / Meerrettich / Forellen-Kaviar / Limette	€	12,50
Gemischte Blattsalate Rübengemüse / Zitronendressing	€	9,50
Carpaccio vom Bio-Kalb Walnüsse / Rucola-Pesto / Salatspitzen / Pecorino	€	13,50
Mariniertes und glasiertes vom Oktopus Mayonnaise / Zitrone / Kapern / Salatspitzen	€	15,50



Fischspezialitäten

Forelle im Ganzen gebraten	€	18,50
Junger Blattspinat / Dillkartoffeln / Veltliner		
Sautiertes Zanderfilet	€	21,50
Broccoli / Blumenkohl / Rote Beete / Risotto		
Gegrilltes Rotbarschfilet	€	24,50
Zuckerschotenpüree / Gemüsecoulis / Schwarzwurzel / Pernod		

Aus der Grillpfanne

Zwiebelrostbraten von der Rinderlende (200g)	€	24,50
Block House Rib Eye Steak mit Barbecue-Sauce (250g)	€	28,50
Bayerisches Ochsenfilet an Pfeffersauce (250g)	€	29,50
Kalbskrone an Thymianjus	€	23,50
Languste und Jakobsmuschel an Noilly Prat	€	32,50

Zu den Gerichten servieren wir Grillgemüse, Kartoffelspalten und Kräutertopfen



Unsere Klassiker

Wiener Schnitzel vom Bio-Kalb mit kleinem Salat Petersilienkartoffeln / Preiselbeeren	€	22,50
Gekochter Tafelspitz vom Bio-Rind Bohnen / Paprika / Polenta / Minze	€	20,50
Geschmorte Ochsenbacken an Pinot Noir Selleriepüree / Rosenkohl / Fingerkarotten	€	21,50
Rosa gebratener Rücken und feines Ragout vom Bio-Lamm Paprika / Bohnen / Polenta / Strudel	€	24,50

Vegetarische Küche

Mediterranes Gemüse-Risotto	€	12,50
Gemüsewok "Basisch"	€	11,50
Lasagne vom winterlichen Gemüse (ohne Nudeln) "Basisch"	€	13,50



Zum Abschluss des Mahlbuches

Topfen-Nougatknödel auf Fruchtspiegel	€	8,50
Edermanns Dessert Variation Tiramisu / Creme brûlée / Schokomousse	€	12,50
Karamellisierter Ziegenkäse Picandou mit Begleitung	€	9,50
<u>Eisvariation</u>		
Walnuss-Traum Pistazieneis, Walnusseis und Krokanteis, garniert mit Nüssen und Sahne	€	7,70
Joghurtbecher 3 Kugeln Joghurt-Fruchteis / Naturjoghurt / Beeren	€	7,50
Eis mit heißen Himbeeren 2 Kugeln Vanilleeis / Sahne	€	6,70
Gemischtes Eis Schoko / Vanille / Erdbeere / Sahne	€	4,70
1 Kugel Sorbet zur Wahl Passionsfrucht, Zitrone oder Cassis	€	1,50



Schaumweine

Prosecco Superiore, Il Colle Conegliano, Valdobbiadene / Italien	0,10 l	€	4,90
Prosecco Superiore, Il Colle Conegliano, 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

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

2016 Gutsriesling QbA halbtrocken

Weingut Lorenz, Mosel / Deutschland

€ 3,30

2017 Lugana Le Fornaci

Weingut Tommasi Viticoltori, Veneto / Italien

€ 4,10

Offene Rosé 0.1 l

2017 Pinot Grigio Rosé

Weingut Concilio, Trentino / Italien

€ 3,90

2017 Zweigelt Rosé

Weingut Schmid, Kremstal / Österreich

€ 3,90

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 Süßweine 0,1 l

2015 Hamballe Muskateller QbA fruchtsüß

Hohenlohe Fürstenfass, Württemberg / Deutschland

€ 3,50

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
Rupert 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 Impulsator	0,33 l	€	4,20
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 5 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 4 cl

Ramazzotti	€	5,10
Averna	€	5,10
Jägermeister	€	5,10
Fernet Branca	€	5,10