

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 Stefan Rottl 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 Superiore, Il Colle Conegliano, Valdobbiadene	0,1l	€	4,90
Deutscher Sekt Brut Hausmarke, Sektkellerei Oppmann, Franken	0,1l	€	4,20
Baron Albert Champagner Tradition Brut	0,1l	€	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 Erdbeerfruchtmark	0,1l	€	5,90
Prosecco mit Pfirsichfruchtmark	0,1l	€	5,90



Zu Beginn des MahlBuches

Rinderconsommé

Leberknödel / Wurzelgemüse

€ 6,50

Schaumsuppe vom Hokkaido Kürbis

Garnelen-Nocke / Vanille

€ 7,50

Carpaccio vom Lachs und gegrillte Jakobsmuschel

Asiamayonnaise / Zupfsalat / Gurke / Keta Kaviar

€ 14,50

Gemischte Blattsalate

Kürbis / Zitronen-Vinaigrette / Kürbiskerne

€ 9,50

Tatar vom bayerischen Rind nach Art des Hauses

Ziegenkäse / Salatspitzen / Wachtel-Ei

€ 16,50



Aus der Grillpfanne

Saibling im Ganzen (350g)	€	19,50
Filet vom Steinbutt (200g)	€	29,50
Lachsforelle im Ganzen für 2 Personen (ca. 600g)	€	36,50
Zu den Fisch-Gerichten servieren wir jungen Blattspinat, Dillkartoffeln, Veltliner-Sauce und Zitrone		
Zwiebelrostbraten von der Rinderlende (200g)	€	24,50
Block House Rib Eye Steak mit Barbecue-Sauce (250g)	€	28,50
Krone vom Bio-Kalb an Senfsauce (ca. 200g)	€	24,50
Bayerisches Ochsenfilet an Pfeffersauce (250g)	€	29,50
- mit gegrillter Languste und Sauce Hollandaise	€	46,50
Zu den Fleisch-Gerichten servieren wir Grillgemüse, Kartoffelspalten, Speck-Krautsalat und Kräutertopfen		



Unsere Klassiker

Wiener Schnitzel vom Bio-Kalb mit kleinem Salat Petersilienkartoffeln / Preiselbeeren	€	22,50
Gekochter Tafelspitz vom Bio-Rind Cremespinat / Röstkartoffeln / Apfelkren	€	19,50
Geschmorte Backen vom Bio-Kalb Blumenkohl / Fingerkarotten / Haselnuss / Speck-Risotto	€	21,50
Feines Ragout vom Bio-Lamm an Minz-Joghurt Broccoli / Paprika / Polenta-Strudel	€	18,50
Gebratene Leber vom Kalb Wald- und Wiesenpilze / Portwein / Zwiebel / Kartoffelkrapfen	€	19,50

Vegetarische Küche

Ofenfrische Lasagne (ohne Nudelteig) Aubergine / Zucchini / Paprika / Taleggio	€	12,50
Mediterranes Gemüse-Risotto Rucola / Pecorino / Schwarzer Trüffel	€	13,50
Gefüllte Nudeltascherl Ricotta / Meerrettich / Rote Beete	€	15,50
Asiatischer Gemüse-Wok "basisch, vegan"	€	14,50



Zum Abschluss des Mahlbuches

Topfen-Nougatknödel auf Fruchtspiegel	€	8,50
Edermanns Dessert Variation Tiramisu / Creme brûlée / Schokomousse	€	12,50
Karamellierter 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 Soda ¹		€	6,10
Aperol mit Fruchtsaft ¹		€	7,70

¹ Farbstoff, Chinin



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 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

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 € 7,50

Waldhimbeergeist € 7,80

Edelobstbrennerei Stettner Kolbermoor, Platin Serie

Quitten Brand, 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

Siegfried Herzog Destillate Saalfelden / Österreich

Bergheugeist, Apfel-Enzianbrand € 4,90

Zigeunerweichselbrand faßgereift € 5,80

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 Nonino Riserva 5 Jahre gereift € 6,90





Vermouth 5 cl

Martini Bianco, Rosso, Extra Dry

€ 4,90

Belsazar Dry

€ 4,90

Belsazar Rosé

€ 4,70

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