

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 Andreas Lehner und seinem Team im Restaurant.
Wir werden umgehend zu Ihrer Zufriedenheit reagieren.

Regionalität schätzen und garantieren wir

Rindfleisch stammt von Bauernhöfen rund um den Waginger See
Schweinefleisch kommt bei uns sicher aus Bayern
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
Wildkräuter wachsen auf Wiesen rund um unser Haus
Säfte presst die Firma Greimel in Laufen jeden Donnerstag frisch
Bier wird gebraut in Teisendorf und Schönram
Kaffee wird vom Familienunternehmen Dinzler geröstet

Seien Sie uns willkommen!



Unser Küchenchef Ronny Völkel und sein Küchenteam verzaubert Sie mit einem 5-Gang GenussMenü

Carpaccio und Espuma von der Ghioggia-Rübe

Seesaibling/ Keta Kaviar/ Baby Leaf

Essenz von der Strauchtomate

Schneekrabbe/ Wurzelgemüse

Gebratene Seeforelle an Veltliner

Blumenkohl/ Haselnuss/ Blattspinat/ Perlgraupen

52 Grad Filet vom Naturrind unter der Kräuterkruste und Merlot-Sauce

Mini Zucchini/ Patisson/ Pilz-Nudel-Türmchen

Mascarpone-Basilikum-Törtchen

Himbeere/ altem Balsamico

€ 59,- ohne Weinbegleitung

€ 78,- mit Weinbegleitung



Zum Anstoßen

Taittinger Réserve brut

Erdbeeren/ Pfeffer

0.1l

€

9.80

Presidente Originalversion

Vermouth dry/ Vermouth rosso/ Rum weiß/ Grenadine

€

7.50

Eros

Ramazotti Rosato/ Prosecco/ Basilikum

€

4.50

Pimm's Rangoon

Pimm's/ Ginger Ale/ Zitronenschale/ Gurken

€

7.50

Zum Beginn des Mahlbuchs

Terrine und mariniertes vom weißem Spargel

Tomaten-Ei-Vinaigrette/ Flusskrebse

€

12.50

Gut Edermanns Beef Tatar

Guacamole/ Ziegenkäse Picandou/ Wachtelei

€

15.50

Bunter Wildkräutersalat harmonisierend mit Balsamico und Blüten

mit gebratener Perlhuhnbrust

€

8.50

mit sautierten Riesengarnelen

€

12.80

€

14.80

Hausgebeizter Seesaibling

Ghioggia-Rübe/ Keta Kaviar/ Baby Leaf

€

13.50



Heißgeliebte Suppen

Essenz von der Strauchtomate Schneekrabbe/ Wurzelgemüse	€	6.50
Schaumsuppe von der Violetten Karotte mit Vanille	€	4.50

Vorher, dazwischen oder danach

Ofenfrische Lasagne aus Aubergine und Zucchini Taleggio/ Rucola	€	15.80
Hausgemachte Gorgonzola-Mangold-Raviolis Schwarzer Trüffel/ grüner Spargel/ Tomaten	€	12.80
Vegan gefüllte Avocado Tofu/ Olivenöl	€	13.80



Für Fleischliebhaber

Feines Ragout und rosa gebratenes vom Tauernlamm Keniabohne/ Paprika/ Erdäpfelflan/ Minze	€	23.50
52 Grad Filet vom Naturrind unter der Kräuterkruste und Merlot-Sauce Mini Zucchini/ Patisson/ Pilz-Nudel-Türmchen	€	28.50
Krone vom Milchkalb an einer Sauce von der schwarzen Nuss Marktgemüse/ gelbe Rübe/ Knödelterrinen	€	19.50
Rosa Flugentenbrust mit Honig und Blaukrautjus Fingerkarotten/ Broccoli/ Brombeere/ Spitzwegerich-Gnocchi	€	21.50

Aus dem See und Meer

Dorade Royal im Ganzen gegrillt Mönchsbart/ Gemüsecoulis/ Kartoffelstampf	€	20.50
Gebratene Seeforelle an Veltliner Blumenkohl/ Haselnuss/ Blattspinat/ Perlgrauen	€	18.50
Duett von Hummer und Jakobsmuschel an Limettenschaum Zuckererbsen/ Chicorée/ Topinambur	€	27.50
Gebratene Seeteufelmedaillons an fruchtiger Zitronengras-Sauce Schwarzes Risotto/ Pak Choi	€	23.50



Guads aus der Region von 11:00 bis 18:00 Uhr

Gemischte Blattsalate mit Balsamico und Olivenöl Paprika/ Gurke/ Tomate	€	4.90
Tee vom Almochsen mit Kaspressknödel	€	4.50
Edermanns Jausenbrett mit sauer Eingelegtem	€	10.50
Wiener Schnitzel vom Kalb Röstkartoffeln/ Preiselbeeren	€	18.50
Gekochter Tafelspitz Apfelkren/ Schnittlauchsauce/ Blattspinat/ Röstkartoffeln	€	16.50
Käsespätzle mit Röstzwiebeln	€	9.50
Apfelstrudel	€	4.00
Kuchen	€	3.10
Torte	€	3.60



Zum Abschluss

Triologie von der weißen und dunklen Callebaut-Schokolade
Mousse/ Eiscreme/ Küchlein

€ 10,50

Mascarpone-Basilikum-Törtchen
Himbeere/ altem Balsamico

€ 8.50

Marinierte Drachenfrucht
Joghurt-Mangocreme/ Papaya Sorbet

€ 9.50

Hausgemachtes Sesameis an karamellisiertem Burrata
Karottenmarmelade/ Beeren

€ 9.50

Verschiedene Käsespezialitäten mit
Begleitung

€ 10.50

Wunscheis
je Kugel

€ 1.50



Offene Weißweine 0.1 l

Grüner Veltliner Qualitätswein trocken, Weingut Schmid, Kamptal	€	2.40
leicht, unkompliziert, knackig-saftig; feine Zitrus- und Apfelnoten in der Nase und gute Würze am Gaumen.		
Sommeracher Silvaner Katzenkopf QbA trocken	€	2.20
Mineralische und fruchtige Art, Duft nach Birnen, Aprikosen und Äpfeln, feine Noten von Wiesenkräutern. Ausgewogener und animierender Geschmack mit feiner Frische.		
Riesling QbA trocken, Bio Weingut Philipp Jakob Kühn VDP	€	2.80
Typische Rieslingnase mit großer, animierender Frische. Am Gaumen eine wunderbare Ausgewogenheit ein beeindruckendes Glas Wein, eines visionären Winzers.		
Riesling QbA halbtrocken, Weingut Lorenz	€	2.60
Das muss dem schweigsamen Moselwinzer Nikolaus Lorenz erstmal einer nachmachen so einen Gutsriesling, der mit seinen Zitrus- und Stachelbeerdüften lockt, der am Gaumen ebenso fruchtig schmeckt und mit einer ganz feinen Säure Körper und Geist erfrischt. Respekt!		
Veranza Chardonnay Vdt, Bodega Veranza, Aragón	€	2.80
Zitronengelbe Farbe, florale Nase, Aromen von Pfirsich, Passionsfrucht und Melone. Guter Körper, intensiv und nachhaltig.		
Lugana Ottella DOC	€	3.20
Der Lugana von Ottella zeigt sich in intensivem Strohgelb mit leicht grünlichen Reflexen. In der Nase sehr harmonisch und duftig mit Noten von exotischen Früchten. Am Gaumen wirkt der Lugana warm, finessenreich und ausdrucksstark mit sehr guter Struktur und anhaltendem Finale.		



Offener Rosé 0.1 l

Veranza Rosado Tempranillo/Cabernet Vdt, Bodega Veranza, Aragon

Kräftiger Rosé mit Aromen nach reifen, roten Beeren.

Fruchtig und frisch im Geschmack. Herrlicher Wein zu Fleischgerichten.

€ 2.40

Offene Rotweine 0.1 l

Zweigelt Qualitätswein trocken, Weingut Mad, Neusiedlersee

Mittelkräftiger, unkomplizierter Rotwein, wenig Tannin, dunkles Rubinrot, rund und weich im Abgang.

€ 2.40

Nero D'Avola DOC trocken, Marchese della Torre, Sizilien

Kräftiger Rotwein. Aromen nach Pflaumen und Brombeeren. Weiche Gerbstoffe, guter Körper.

Hier die volle Reife der Trauben förmlich schmeckbar.

€ 2.60

Merlot delle Dolomiti Igt, Cantina Lagaria, Trentino

Tiefrote Früchte im Glas. Fruchtig, leicht mit feiner Würze im Bukett. Geschmeidig, samtig und lang im Abgang.

€ 3.10

Caparzo Sangiovese Igt, Castello Caparzo, Montalcino, Toskana

Sangiovese, Merlot, Petit Verdot, Alicante, sehr dicht konzentriert präsentiert er Aromen von Bitterschokolade, Kirsche und schwarzem Tee, abwechslungsreiches Tannin-Säurespiel, samtiger Rotwein. Unverwechselbare Aromen nach roten Beeren.

€ 3.20

Rioja "Vina Paceta Crianza" DOC, Bodega Bilbainas, Rioja, Spanien

12 Monate in Barrique gelagert. Er zeigt sich voller Fruchtaromen, vollmundig, weich, sanft mit mediterranen Aromen in der Nase und einem langen Abgang. Rioja!!

€ 3.40



Flaschenweine Weiß

Italien

Lugana Ottella DOC

€ 21.40

Der Lugana von Ottella zeigt sich in intensivem Strohgelb mit leicht grünlichen Reflexen. In der Nase sehr harmonisch und duftig mit Noten von exotischen Früchten sowie feinnervigen Citrusnuancen. Am Gaumen wirkt der Ottella Lugana warm, finessenreich und ausdrucksstark mit sehr guter Struktur und anhaltendem Finale.

Conti Zecca – Apulien

Malvasia Bianca „Donna Marzia“ Igt

€ 23.00

Dichter Malvasia, typische Rebsorte aus dem Süden; cremige Säure, schöne Mineralität und voller Frucht. Wir empfehlen Fisch vom Grill oder Krustentiere.

Deutschland

Weingut Schumann-Nägler - Rheingau

Riesling Reservé QbA trocken

€ 24.50

Ein Riesling Cuvée aus seinen 1. Lagen. Das Bukett erinnert an Aromen von Orange, Maracuja und Aprikose. Am Gaumen beleben Limone, Citrus und Grapefruit. Elegant, filigran und animierend mit feinsten Restsüsse im Abgang.

Weingut Schloss Rheinhartshausen VDP, Rheingau

Inselwein Weissburgunder/Chardonnay von der Insel Mariannenaue QbA trocken

€ 26.50

Genialer Wein auf der einen Seite die Eleganz und Mineralität wie es nur der Rheingau kann und auf der anderen Seite die gelben Apfel- und Blütenaromen wie es für Burgunder-Rebsorten typisch ist. Eine perfekte Kombination!



Flaschenweine Weiß

Deutschland

Weingut Kühling Gillot VDP, Rheinhessen

QVINTERRA Scheurebe QbA trocken

€ 26.50

Die Scheurebe ist eine aromatische weiße Rebsorte, die nach ihrem Züchter Dr. Georg Scheu benannt wurde. Diese Scheurebe überzeugt Sie mit einem Aroma von Cassis und Grapefruit, Mandarine, schwarzer Johannisbeere.

Weingut Hohenlohe Fürstenfass, Württemberg

€ 22.50

Hamballe Muskateller QbA fruchtsüß

Duftiger frischer Weißwein mit an Wildrosen erinnerndem Bukett. Im Aroma ausgesprochen fruchtig mit deutlichem Muskatton. Im Geschmack kräftig und nachhaltig mit eleganter Süße.

Grauburgunder QbA trocken, Weingut Fischer, Baden VDP

€ 22.20

Grüne Äpfel und Würze in der Nase. Satt, vollmundig, gefällig am Gaumen. Passt perfekt zu Salaten und Pasta.

Österreich

Johanneshof Reinisch, Thermenregion

€ 23.00

Dialog Qualitätswein trocken Sauvignon Blanc/Chardonnay

Der Oberknaller! Sensationelle Cuvée aus Chardonnay und Sauvignon blanc mit perfekter Balance. Dynamisch und fordernd! Vor allem fordert man das zweite Glas! Litschi, Stachelbeeren und Mango!

Domaene Wachau, Wachau

€ 27.00

Grüner Veltliner Federspiel Terrassen trocken

Frisches Strohgelb mit dezenter Schlierenbildung, ausgeprägt und offen in der Nase, Aromen von dem typischen Pfefferl, Stachelbeere und etwas gelber Apfel.



Flaschenweine Rot

Italien

Castello Caparzo, Toskana

€ 23.50

Sangiovese Igt Caparzo trocken

Sehr dicht konzentriert präsentiert er Aromen von Bitterschokolade, Kirsche und schwarzem Tee, abwechslungsreiches Tannin-Säurespiel.

Conti Zecca, Apulien

€ 22.50

Primitivo „Donna Marzia“ Igt

kräftig, komplex, vollmundig, Aromen von Kräutern, Trockenbeeren im Bukett, lang und ausdruckstark im Abgang.

Allegrini Corte Giara, Venetien

€ 27.00

Ripasso della Valpolicella DOC Corte Giara trocken

Genauso dicht und kräftig wie der Amarone, allerdings etwas filigraner.

Auch hier findet man Waldbeeren, geröstete Mandeln und Aprikose in der Nase, die Tanninstruktur könnte einen an Burgund erinnern.

Deutschland

Weingut Lergenmüller, Pfalz

€ 24.00

Sinfonie Nr. 1 QbA feinherb

Die Sinfonie Nr. 1 soll „Weinanfänger und -fans“ unkompliziert einladen und verwöhnen. Er ist duftig, hat eine wunderschöne Purpurfarbe, einen samtigen aber kräftigen Körper und schöne, lange Beerenaromen.



Flaschenweine Rot

Österreich

Weingut Gsellmann und Hans, Burgenland

€ 29.00

Blafränkisch Qualitätswein trocken

Neben Zweigelt die zweite rote Rebsorte der Österreicher und bei uns als Lemberger bekannt. Fleischig und kraftvoll mit schöner Farbe und Aromen von Brombeeren und Heidelbeere.

Spanien

Bodega Bilbainas DOC, Rioja

€ 20.40

Viña Pomal Centenario Crianza DOC trocken

Dieser Wein wird ausschließlich aus den Trauben des Weinbergs „Viña Pomal“ hergestellt. 12 Monate Barrique gelagert. Aromen von schwarze Beeren und Lakritz und leicht mineralische Noten vereint mit Kakao- Aroma und Noten von Getoastetem durch die Eichenfass-Lagerung verströmen ihren verführerischen Duft ... Ein muss!

Scala dei, Priorat

€ 23.00

Scala dei Negre DOC

Der Wein wird aus 100 % Granacha gekeltert. 14 Monate Barrique/Reifung. Warmer Holundersaft, darüber gehobelte Zartbitterschokolade, im Mund eine Mon Chéri Praline.

Argentinien

Bodega Septima , Mendoza

€ 24.50

Malbec trocken

Tiefrote Farbe, in der Nase kandierte Früchte, reife Pflaumen und Brombeeren. Am Gaumen Noten von Vanille und etwas Lakritz, sehr weich und opulent mit langem Finish.

„Liebe Gäste fragen Sie uns gerne nach den aktuellen Jahrgängen...“



Frizzante

Prosecco Terra Serena	0.1l	€	3.20
Prosecco Terra Serena	0.75l	€	24.50
Prosecco mit Aperol ¹	0.1l	€	4.90
Prosecco mit Erdbeerfruchtmark	0.1l	€	4.50
Prosecco mit Pfirsichfruchtmark	0.1l	€	4.50
Weißweinschorle	0.2l	€	2.70
	0,5l	€	4.60
Aperol ¹ Spritzer	0.2l	€	4.90
Alpenspritz	0.2l	€	5.90

Bitter 4 cl

Campari ¹		€	4.50
Campari Soda ¹		€	5.90
Campari mit Fruchtsaft ¹		€	7.50
Aperol ¹		€	4.50
Aperol Soda ¹		€	5.90
Aperol mit Fruchtsaft ¹		€	7.50

¹ Farbstoff



Unsere Biere vom Fass

Schönramer Hell	0.5l	€	3.40
Schönramer Hell	0.3l	€	2.50
Schönramer Pils	0.3l	€	3.10
Schönramer Weißbier	0.5l	€	3.60
Wieninger Bräufuß	0.5l	€	3.40
Wieninger Bräufuß	0.3l	€	2.50
Wieninger Pils	0.3l	€	3.10
Wieninger Weißbier Hell	0.5l	€	3.60
Ladyweiße	0.3l	€	2.70
Russen	0.5l	€	3.80
Radler	0.5l	€	3.40

Unsere Flaschen Biere

Schönramer Altbayrisches dunkel	0.5l	€	3.40
Wieninger Weißbier dunkel oder leicht	0.5l	€	3.60
Schönramer- Surtaler leichtes Helles	0.5l	€	3.40
Erdinger Weißbier alkoholfrei	0.5l	€	3.60
Wieninger Weißbier alkoholfrei	0.5l	€	3.60
Wieninger Hell alkoholfrei	0.5l	€	3.40



Alkoholfrei Getränke

Saftschorlen	0.20 l	€	2.40
	0.40 l	€	3.40
Coca Cola ^{2,6,1}	0.33 l	€	2.90
Coca Cola Light ^{2,6,1}	0.33 l	€	2.90
Pepsi Cola ^{2,6,1}	0.40 l	€	3.10
Karamalz ⁵	0.33 l	€	2.50
Almdudler ⁵	0.33 l	€	2.40
Zitronenlimonade ^{1,3}	0.20 l	€	2.10
Mirinda ^{1,3,5}	0.20 l	€	2.10
Schwip- Schwap [Cola Mix] ^{1,2,3,5}	0.20 l	€	2.10
Mirinda, Pepsi u. Pepsi Light, Schwip- Schwap	0.40 l	€	4.20
Schweppes ^{7,5,7}	0.25 l	€	2.40
Bitterlemon, Ginger Ale, Tonic Water			

Info: ¹ Konservierungsstoff, ² Koffeeinhaltig, ³ Antioxidationsmittel,
⁵ mit Farbstoff, ⁶ mit Aspartam, ⁷ Chininhaltig,



Mineralwasser

Adelholzener Classic oder still	0.25 l	€	2.20
Adelholzener Classic oder still	0.7 l	€	4.70
Tafelwasser	0.5 l	€	2.40
Leonhard Quelle Medium oder still	1.00 l	€	5.10
Bad Reichenhaller mit oder still	0,25 l	€	2.60
Bad Reichenhaller mit oder still, medium	0.7 l	€	4.90

Säfte & Nektare

vom Greimel aus Laufen	0.20 l	€	2.20
-------------------------------	--------	---	------

Orange, Apfel naturtrüb (Direktsaft), Traubensaft rot (Direktsaft),
Johannisbeere, Apfel- Holundersaft (Direktsaft),
Apfel- Mango (Direktsaft)



Heisse Getränke

Erlesenes von der Kaffeerösterei Dinzler

Haferl Kaffee	€	3.40
Tasse Kaffee	€	2.90
Espresso	€	2.40
Doppelter Espresso	€	3.20
Espresso Macchiato	€	2.80
Espresso Coretto	€	4.20
Cappuccino	€	3.10
Latte Macchiato	€	3.60
(alle Kaffees auf Wunsch koffeinfrei)		
Haferl Kakao mit Milchschaum	€	3.10
Heisse Zitrone mit Honig	€	2.90

Teespezialitäten

von Ronnefeld

Kännchen Tee	€	3.40
--------------	---	------

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



Liköre 4 cl

Amaretto Disaronno	28% Vol.	€	4.90
Cointreau	40% Vol.	€	4.90
Galliano	42.3% Vol.	€	4.90
Grand Marnier	40% Vol.	€	4.90
Drambuie	40% Vol.	€	4.90
Kahlúa	20% Vol.	€	4.90
Southern Comfort	27% Vol.	€	4.90
Bailey's Irish Cream	17% Vol.	€	4.90

Frucht & Tresterbrände 2 cl

Prinz Alte Wald- Himbeere		€	4.10
Prinz Alte Williams- Christ- Birne		€	4.10
Prinz Alte Marille		€	4.10
Stettner Marille		€	2.40
Stettner Williams		€	2.40
Herzog Elsbeere		€	19.00
Lantenhammer Vogelbeerbrand	42% Vol.	€	3.50
Lantenhammer Schlehengeist	42% Vol.	€	3.50
Lantenhammer Haselnussgeist	42% Vol.	€	3.50
Lantenhammer Sauerkirschbrand	42% Vol.	€	3.50



Vermouth 5 cl

Martini extra dry		€	4.50
Martini bianco		€	4.50
Martini rosso		€	4.50
Noilly Prat		€	4.50

Sherry 5 cl

Osborn Pale dry	15% Vol.	€	4.50
Osborn medium	15% Vol.	€	4.50
Osborn Rich Gold	15% Vol.	€	4.50

Portwein 5 cl

Delaforce Fine Ruby	20% Vol.	€	4.50
Delaforce Fine White	20% Vol.	€	4.50

Kräuterliköre 4 cl

Ramazotti		€	4.90
Averna		€	4.90
Jägermeister		€	4.90
Fernet Branca		€	4.90