



WINTERZAUBER

BEIM EISENSTRASSE-WIRT

Fisch & Meeehr....

„Fisch **muss** frisch sein, wäre er noch frischer, würde er noch leben!“

Feine Fische für vorher oder zwischendurch

3erlei - HERINGSSALATTELLER

Klassisch: Wie wir den Heringssalat alle kennen

Schwedisch: Rote Rüben

Exotisch: Curry-Ananas-Chili

GIBT'S AUCH EINZELN

Blattsalatsträußchen / Ciabatta

12,50

Roter Veltliner 2023 Weingut Mantler / FELS

5,50

Blaufränkisch 2022 Bodigraben Juliana Wieder / Neckenmarkt

7,80

WARMER VORSPEISENTELLER

Limettenrisotto / gebratener Pack Choi / Riesengarnele

Bergamotte-Öl / Ciabatta

15,90

Donau-Riesling 2024 Winzer Krems

5,10

Ca dei Frati ROSE Kellerei Ca dei Frati / Sirmione

6,00

Heiße Suppen für die hoffentlich letzten Wintertage:

Leberknödelsuppe

6,00

Frittatensuppe

6,00

Knoblauchcremesuppe / geröstete Schwarzbrotwürferl / Obershauberl

7,50

Tomatisierte Fischsuppe von heimischen Fischen

Forellen Karpfen Zander Schalotten Ciabatta

12,80

Wir bemühen uns unsere Fischgerichte so GRÄTENFREI wie möglich zuzubereiten. Unsere Fischfilets werden händisch und mit viel Sorgfalt entgrätet.



WINTERZAUBER

BEIM EISENSTRASSE-WIRT

Fischers Fritz fischte frische Fische:

aus den heimischen Seen und Flüssen

LACHSFORELLENFILET

Fenchel-Risotto (Knolle&Samen&Grün) / Ofengemüse 26,80

Grüner Veltliner 2023 LÖSS Weingut Eder / Jettsdorf 5,00

Cuvee Rosina 2019 Weingut Thaller / Vulkanland 7,80

KARPFENFILET knusprig gebraten

Paprika und Knoblauch / Szegediner Kraut / Salzerdäpfeln / Sauerrahm 25,80

Pinot Noir 2014 Sepp Moser / Apetlon 6,50

Chardonnay 2020 Gebling Vitikultur Moser / Rohrendorf 6,00

KÜMMELBRATL vom heimischen WELS

Knusprig gebraten / Selleriepüree / ERZ-Bier-Schalotten 26,80

Chardonnay 2020 Gebling Vitikultur Moser / Rohrendorf 6,00

Beatus Ille 2022 Côtes du Rhône Isabel Ferrendo / Chateauneuf d Pape 8,00

ZANDERFILET in der Nusskruste

Asia-Curry-Nudeln / gebratener Pack Choi / geröstete Cashew-Kerne 24,80

Donau-Riesling 2024 Winzer Krems 5,10

Beatus Ille 2022 Côtes du Rhône Isabel Ferrendo / Chateauneuf d Pape 8,00

und aus den Wogen des Meeres:

STEIRISCHES WURZELFLEISCH VOM FRISCHLACHS

Knackiges Obersgemüse / Salzerdäpfel / Kren 28,80

Grüner Veltliner 2023 LÖSS Weingut Eder / Jettsdorf 5,00

Ca dei Frati ROSE Kellerei Ca dei Frati / Sirmione 6,00

FRISCHER THUNFISCH-STEAK medium gebraten

Basmatireis mit schwarzem Sesam / Rotes-Currygemüse 31,80

Cuvee Rosina 2019 Weingut Thaller / Vulkanland 7,80

Barbera d'Alba 2022 Serraboella Massimo Rivetti 7,30



WINTERZAUBER

BEIM EISENSTRASSE-WIRT

MIESMUSCHELN IM TOMATISIERTEN WEISSWEINSUD

Ciabatta	15,90
Donau-Riesling 2024 Winzer Krems	5,10
Zweigelt 2022 Klassik Martin Pasler / Jois.	5,00

FRISCHES !!! KABELJAU-FILET gebacken

Mayonnaisesalat	16,80
Grüner Veltliner 2023 LÖSS Weingut Eder / Jettsdorf	5,00
Pinot Noir 2014 Sepp Moser / Apetlon	6,50

Für alle, die lieber keinen Fisch essen:

Vegetarisch & Vegan

PACK CHOI GEBRATEN (Vegetarisch)

Limettenrisotto / Parmesan / Pinienkerne / Ofenknoblauch	15,80
Cuvee Rosina 2019 Weingut Thaller / Vulkanland	7,80
Barbera d'Alba 2022 Serraboella Massimo Rivetti	7,30

Wirtshausklassiker:

AUSGELÖSTES HENDLHAXERL steirisch gebacken

Erdäpfelsalat MIT oder OHNE Kernöl	16,80
Grüner Veltliner 2023 LÖSS Weingut Eder / Jettsdorf	5,00
Chardonnay 2020 Gebling Vitikultur Moser / Rohrendorf	6,00

SCHWEINSRÜCKEN-STEAK VOM GRILL

Zwiebel-Mostsoße / Ofenerdäpferl	26,80
Donau-Riesling 2024 Winzer Krems	5,10
Ca dei Frati ROSE Kellerei Ca dei Frati / Sirmione	6,00

SCHWEINSSCHNITZERL goldbraun gebacken

Petersilerdäpfeln / Preiselbeeren	15,90
Roter Veltliner 2023 Weingut Mantler / FELS	5,50
Cuvee Rosina 2019 Weingut Thaller / Vulkanland	7,80



WINTERZAUBER

BEIM EISENSTRASSE-WIRT

für alle Naschkatzen, die erst später mit dem Fasten beginnen

alle unsere Desserts sind SELBSTGEMACHT !!!!!!!!

MOHR IM FASTEN-HEMD ☺

Leicht mit Kokoslikör beschwipst (auf Wunsch und für Kinder ohne Alkohol)
hausgemachte Nougat-Schoko-Soße / Spekulatiuseis / Schlag 13,90

TOPFEN-OBERS-NOCKERL (die besten weit und breit lt. unseren Stammgästen)

Mangosoße 12,90

PASSIONSFRUCHT-TRAUM

Passionsfrucht-Schnitte / Mangosoße / Spekulatiuseis 12,90

SOMLOER NOCKERL

Schokolade-Nuß-Rum-Soße / Schlagobers (die Fastenzeit beginnt erst später ;-) 13,90

Die Teuflische Cremeschnitte, verschiedene Torten und Schnitten finden Sie in unserer Vitrine 5,00

Reden Sie mit uns ☺: Wir informieren Sie gerne über Allergene und Unverträglichkeiten

Unsere kleine Vorschau ins Frühjahr:

9. – 15. März Urlaub

Ab 18. März

ST. PATRICKS WEEKEND

Fish & Chips / Guinness-Beer

SOLANGE DER VORRAT REICHT ☺

20. – 22. März

BRATWURSTSCHMAUS BEIM TEUFL

Handgemachte Bratwürstel / Blunzen / Bosna
Wild-Käsekrainer