

Wittendrin

eder

MITTWOCH
UND FREITAG

Sushi Special



*Nicht nur
roher Fisch!*

Sushi vom Feinsten

Unser „Sushi-Toni“ aus Nepal
bereitet frisches Sushi, Maki & Co
zu. Auch als Take-away möglich.

*Our "Sushi-Toni" from Nepal
serves fresh Sushi, Maki & Co.
Also available for Take-away.*

FREITAG

Grillabend

„All you can eat“

Ab 18.00 Uhr servieren unsere
Grillmeister Steaks, Fisch und
vegetarische Spezialitäten.

*From 6 pm our masters of barbecue serve
steaks, fish and vegetarian specials.*

38.00

JEDEN SAMSTAG
LIVE-MUSIK

The **EDER**
COLLECTION

Ob Hotelgäste, Freunde
oder Fans – wir sind eine
große Familie und
darum ist im Hotel Eder
und Hotel SEPP jeder zum
Essen willkommen.

*Hotelguests, Friends or Fans – everybody is
welcome to eat at Hotel Eder and Hotel Sepp.*

Brunch im Hotel Sepp



FOR
ADULTS
ONLY

TÄGLICH BIS 13 UHR
DAILY UNTIL 1 PM

TEILE DEINE EDER MOMENTE
#hoteleder auf Instagram
und Facebook



eder



tom

WWW.EDERHOTELS.COM

Mahlzeit.

12.00–14.00 UHR & 17.30–21.30 UHR




Veggie & Vegan

EMPFOHLEN VON
UNSERER ALMERIN
TANJA


Gegrilltes mediterranes Gemüse, geräucherter Tofu, Trüffel, Erdäpfelmousseline (A,G) .. **12.00**
Grilled mediterranean vegetables, smoked tofu, truffle, mashed potato

Pinzgauer Kasnocken, Schnittlauch, braune Butter, grüner Salat (A,C,F,G) ... **12.00**
Small flour egg dumplings, local melted local cheese, browned butter, chives, side salad

Tagliatelle mit Kräuterpesto (A,C,G) ... **12.50**
und Garnelen (A,B,C,G) **17.50**
Tagliatelle with herb pesto / herb pesto & prawns


Nepalesisches Curry Vegan (G,H,S) ... **13.50** 
oder mit Fisch (D,G,H,S) **16.50**
Nepalese curry, vegan or with fish

YOUNGSTERS

Pommes / Trüffel-Parmesan-P. (G) **5.00** 
Fries / fries with truffle & parmesan

Kinder-Schnitzel mit Pommes (A,C,G) .. **9.50**
Wienerschnitzel with fries

Grillwürstel mit Pommes (G) **9.50**
Fried sausage with fries

Spätzle & Jus (A,C,G) **7.50** 
“Spätzle” (gnocchi) & sauce

Spaghetti Bolognese (A,C,G) **7.50**
Spaghetti bolognese


„Magic Box“ für Klein & Groß (A,G) ... **12.50**
Meatballs, fries, chicken wings, cheese

Suppen

SOUPS

Kräftige Rindssuppe mit Kräuterfrittaten oder Kaspressknödel (A,G,L) **4.50**
Beef consume with pancake strips or cheese dumplings


Zwiebelsuppe mit Kaspressknödel (A,G,L) **6.50**
Onion soup with cheese dumplings

 Maronischauumsüppchen (G) **6.50**
Horse chestnut cream soup

Vorspeisen & Salate

STARTER & SALADS

Bio Rind Tatar, Ederbrot, Trüffelmayo, Wachtelei (A,G) **16.00**
Organic beef tartare, home-made bread, herbs, salad, quail egg

 Rote Rüben Tatar, Ederbrot (C,E,G) **13.00**
Beetroot tartare, home-made bread

Tomate Mozzarella, Knoblauch Pesto Toastbrot (C,E,G) **12.50**
Tomato & mozzarella, garlic pesto bruschetta

Bunt gemischter Salat (C,E,G) **6.90**
Mixed green salad

Eder's Bauernsalat mit Speck, Kartoffel und Ei (C,E,G) **13.50**
Farmer's salad, bacon, egg, potatoes, green salad

EDER'S SIGNATURE DISHES

Tierischer Flammkuchen (A,C,G) .. **14.50**
Baked flatbread topped with „cured meats“

Flammkuchen „Wald & Wiese“ (A,C,G) **13.50**
Baked flatbread topped with „woods & meadows“

Eder's Lifestyle Burger – Rinderfaschirtes vom Almer Jungrind, Pinzgauer Speck, roter Zwiebel, Salat, Bergkäse, BBQ-Sauce (A,C,F,G,L,M,O) **16.50**
Alpine beef burger, farmer's bacon, red onion, lettuce, mountain cheese, sour cream dip

Tages-Menü

DAILY MENU

Vorspeise Starter 7.50

Tagessuppe *Soup of the day* 4.50

Salat vom Buffet *Salad from the buffet* 6.90

- 1) Bio Fleischgericht *Organic meat dish* 19.50
- 2) Fischgericht *Main dish with fish* 17.50
- 3) Vegetarisches Gericht *Vegetarian* 11.50

Hausgemachtes Dessert *Dessert* 6.-
Käse vom Brett *Cheese from the board* 12.50

38.00 statt 52.-

Gerne auch einzeln wählbar
to choose separately

Steaks & Co

Filetsteak mit Pommes / Gemüse (A,C,G)
Ladies Steak 150 g **24.50**
Gentlemen Steak 220 g **31.50**
Beef filet with fries / vegetables

Wiener Backhendl mit Petersilienkartoffel
Breaded oven baked chicken with parsley potatoes
(A,C,G) **17.50**

Wiener Schnitzel (Schwein), Petersilienkartoffel & Preiselbeeren (A,C,G) **16.50**
Wiener Schnitzel (pork), potatoes & cranberries

Zwiebelrostbraten Eder Style mit Speckbohnen & Pommes (A,G) **19.50**
Roast beef, onion sauce, green beans in bacon & fries

Beef Stroganoff mit Basmatireis (A,G) .. **17.50**
Beef Stroganoff with basmati rice


Hirschragout mit Erdäpfelnidei und Rotkraut (A,G) **18.50**
Venison ragout, mashed potatoes, red cabbage

Frischer Fisch – Empfehlung (A,D,G) .. **17.50**
Fish of the day – fresh and tasty

AUF VORBESTELLUNG / Available if pre-ordered

Fleisch / Kräuter Fondue *Meat fondue* .. **29.50**
Käse Fondue *Cheese fondue* (A,C,G) **19.50**


DESSERTS

Kaiserschmarrn mit Apfelmus (A,C,G,L) **13.50** 
Chopped fluffy pancake with apple purée

Apfelstrudel oder Topfenstrudel mit Vanillesauce oder Vanilleeis und Schlag (A,C,G,L) **7.50**
Curd with apple / cream, vanilla sauce / ice cream

Rick's hausgemachte Leckereien 3 Macrons / 6 Pralinen Amarettinis (A,C,G,L) **14.50**

Eis Variation (A,C,G,L) **9.50**
Erdnuss & Zimt *Peanut & cinnamon*
Apfel & Fichte *Apple & spruce*
Johannisbeer & Joghurt *Currant & yogurt*

Fichtennadel, Buchweizen, Waldheidelbeere (A,C,G,L) **12.50** 
Spruce needle, buckwheat, blueberry

Eder's Käsevariation: 5 Käsecken á 30g, Feigensenf, Walnüsse, Cranberry und Cracker (G,L,E) **12.50**
Cheese board, fig mustard, walnuts, cranberry