

**Hereinspaziert und herzlich Willkommen auf
einem der schönsten Plätze des Alpenraums!**

Es freut uns sehr, Sie in unserem Haus
bewirten zu dürfen.

Genießen sie unser herliches Fleckerl Erde auf der Sonnenterrasse,
in unserer gemütlichen Gaststube oder beim
Streichelzoo und Kinderspielplatz!

Wir werden uns bemühen,
Ihren Aufenthalt so angenehm wie möglich zu gestalten.
Bitte bedenken Sie, dass unsere Speisen für
Sie frisch zubereitet werden.

Dafür brauchen wir einige Minuten Zeit.
Sollte es zu kurzen Verzögerungen kommen,
bitten wir höflichst um Geduld und Ihr Verständnis.

Für die täglich frische Zubereitung unserer Speisen verwenden
wir inländische Produkte und Erzeugnisse von Bauern
und Lieferanten aus unserer Region.

Rind und Schwein: Fleisch aus Österreich,
u.a. von der Fleischerei Obauer - Werfen
Tennengebirgs-Lamm: Balthasar Grünwald „Moahauslbauer“ - Pfarrwerfen
Walburga Schaidreiter „Palfengut“ - St. Johann
Milch und Milchprodukte: aus Österreich
Eier (Bodenhaltung): Familie Weissacher „Kendlhof“ - Werfenweng

**So, sche dass do satz und an guatn Appetit
wünsch`n Euch**

Martina und Josef
und Mitarbeiter

... Josef`s selbstgemachte Rindsuppe

mit Einlage nach Wahl...

2 Stk. Grießnockerl
(Teig aus Grieß, Ei, Butter) € 2,80

2 Stk. hausgemachte Kaspressknödel
(Teig aus Knödelbrot, Käse, Ei, Butter, gebraten und gekocht) € 3,60

hausgemachte Fritatten
(salziger Pfannkuchenteig, geschnitten) € 2,80

2 Stk. hausgemachte gebackene Leberknödel
(Leber, Knödelbrot, Ei, Butter) € 3,60

... gesundes von der Wiese

mit Essig-Öl Marinade

gemischter Salat

mit Blattsalat, Tomaten, Paprika, Karotten, Gurken, Mais € 3,50

gegrilltes Hühnerfilet auf gemischtem Salat
würziges Hendlfilet aufgeschnitten und gebraten € 10,50

Steirischer Backhendelsalat

gem. Salat mit panierten Hendlfiletstreifen serviert mit Zitrone und Kernöl € 10,50

Josef`s Bauernsalat

gem. Salat mit Speck, Kartoffeln, Pilze, Nüsse € 9,50

Gambas&Salat

in Knoblauch-Olivenöl knusprig gebratene Garnelen auf gem. Salat € 12,50

Steak&Salat

kurzgebratene Rindersteakstreifen auf Blattsalat € 11,50

... dazu empfehlen wir!

Knoblauchbrot € 3,00



Alle Preise verstehen sich inkl. MwSt. in Euro
Alle Speisen auch in klein -10%

Bei Fragen zu enthaltenen Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an unser Personal.

... Eulersberghof Klassiker!

Wiener Schnitzel mit Pommes Frites und Preiselbeermarmelade
vom Schwein € 10,50
von der Pute € 11,00

Cordon Bleu mit Pommes Frites und Preiselbeermarmelade
vom Schwein € 11,70
von der Pute € 12,20

Josef`s Eulersbergschnitzel
mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeermarmelade
(Schweineschnitzel paniert mit Käse und Ei) € 11,00

Schweineschnitzel „Jägerart“
in Speck-Zwiebel-Paprika-Pilzsauce mit Zapfenkroketten € 12,00

hausgemachtes Rindergulasch
mit Eierspätzle € 10,50

Gröstl von der Blut und Leberwurst
vermischt mit Bratkartoffeln und Sauerkraut € 10,70

Tiroler Gröstl (Bratkartoffeln)
mit Speck, Spiegelei und grünem Salat € 7,20

... vom Grill und aus der Pfanne!

„Mixed Grill“
Variation vom Schwein, Pute und Rind mit Grillwürstchen, knackigem Gemüse,
Pommes Frites & Kräuterbutter € 13,50

Römersteak (Entrecote/Beiried)
in Pfeffersauce mit knackigem Gemüse und Zapfenkroketten € 15,80
wahweise raw(english), medium(rosa gebraten), well done (durchgebraten)

knusprig gebratenes Forellenfilet
in zerlassener Knoblauchbutter mit Petersilienkartoffeln € 13,50

... aus dem Wok!

Gebratene Nudeln mit Hühnerfilet
mit frischem Gemüse und Currygewürz € 10,50

Gebratene Nudeln mit Garnelen
mit Rucola, Kirschtomaten und frischem Parmesan € 11,50

... fleischlose Gerichte!

Pongauer Kasnocken
(Käsespätzle) mit Röstzwiebel und grünem Salat € 9,00

3 Stk. Spinatknödel
mit einer Fülle von Schafskäse auf Blattsalat mit brauner Butter & Parmesan € 10,50

3 Stk. Kaspressknödel
auf hausgemachtem Sauerkraut mit Bratensaft € 7,90

3 Stk. Gemüseschnitzerl
mit Petersilienkartoffel und Sauce Tartare € 8,90

... für unsere kleinen Eulen!

kleines Wiener Schnitzerl
mit Pommes Frites und Ketchup € 6,00

1 Grillwürsterl
mit Pommes Frites und Ketchup € 4,00

5 Chicken Nuggets
mit Pommes Frites und Ketchup € 6,00

Portion Pommes
mit Ketchup € 4,00

Spaghetti
mit Tomatensauce und Parmesan € 5,50

Waren die Augen grösser als der Appetit?

Kein Problem - alle übriggebliebenen Speisen
packen wir gerne für zuhause ein....



Alle Preise verstehen sich inkl. Mwst. in Euro
Alle Speisen auch in klein -10%

Bei Fragen zu enthaltenen Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an unser Personal.

... Jaus`nzeit!

Speckbrot

Schwarzbrot mit Speck vom Bauern, fein garniert € 4,50

Käsebrot

Schwarzbrot mit Emmentaler Käse, fein garniert € 4,80

Brettljause

Jausenbrett mit verschiedenen Sorten von Wurst, Speck, Käse, Butter und Brot € 8,50

Schweizer Wurstsalat

mit Wurst, Käse, Zwiebel, Kernöl und Schwarzbrot € 6,00

1 Paar Frankfurter Würstchen

mit Senf, Kren und Brot € 3,20

Schinken Käse Toast

mit kleinem gemischtem Salat € 6,20

... An Freu(n)de denken, unsere Gutscheine schenken!

Haben Sie schon ein Geschenk für Ihre/n Liebste/n?

Wir haben die passende Idee für Sie!

...schenken Sie ein „Stück“ Eulersberghof - schenken Sie Freude!

Kleiner Umschlag mit großer Wirkung!

Mit einem Gutschein aus unserem Haus verschenken Sie Entspannung, Zeit, ehrliche Gastfreundschaft, die von Herzen kommt, ein Lächeln - und vieles mehr!

Mitbringsel für Zuhause??

Ein kleines Souvenir in Form von verschiedenen Schnäpsen (vom Obsthof Friedl) ist immer gern gesehen. Gerne kann Ihnen unser Personal mehr Auskunft über die einzelnen Sorten, Abfüllmengen und Preise geben.



Alle Preise verstehen sich inkl. MwSt. in Euro

Alle Speisen auch in klein -10%

Bei Fragen zu enthaltenen Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an unser Personal.

... beim Essen kumman d`Leit zom! **Vorbestellen und Schlemmen....**

Für alle, die`s richtig herzhaft lieben, hat der Küchenchef ein paar Klassiker auf Lager! Wir servieren **auf Vorbestellung** (1 Tag) ab **3 Personen**:

Pongauer Fleischkrapfen mit Sauerkraut - nach Art des Hauses

Fleischkrapfen sind eine Spezialität aus dem Pongau mit feingeschnittenem Fleisch, Kartoffeln und Zwiebel, in Teig geklappt und in Öl gebacken € 8,50 pro Person

ofenfrischer Schweinebraten vom Bauch mit Kruste

mit Semmelknödel, Kartoffeln, Karotten, eingemachtem Sauerkraut und Radisalat € 11,00 pro Person

Ripperl vom Schwein im Ofen gebraten

mit Semmelknödel, Kartoffeln, Sauerkraut und Radisalat € 11,00 pro Person

Haxe vom Schwein (Stelze) im Ganzen

mit Semmelknödel, Kartoffeln und Sauerkraut € 15,50 pro Person (1 Haxe für 2 Personen)

große Grillplatte

Variationen von Rind, Schwein & Putenfleisch, Wiener Schnitzerl, Grillwürstchen, verschiedene Gemüsesorten, Reis, Kroketten, Pommes Frites etc. € 15,50 pro Person

knusprig gebratenes Lambrat

mit mitgebratenen Kartoffeln und Karotten-Zucchini Gemüse € 14,50 pro Person

Fonduetopf a la Eulersberg ... klassisches Fleischfondue

Rind, Schwein und Hühnerfleisch, Würstchen, knackiger Salat, Gebäck, verschiedene Saucen € 17,00 pro Person

Fonduetopf „tour de Suisse“ ... alles Käse oder was?

herzhaftes Schweizer Käsefondue - aromatische Käsesorten mit Kirschwasser verfeinert
frisches Obst, Gebäck und knackiger Salat € 18,50 pro Person

... für Schleckermäulchen!

hausgemachter Apfelstrudel

Blätterteig mit einer Fülle aus Äpfeln, Zucker, Rosinen und Brösel mit Sahne € 3,10 mit Vanillesauce € 4,50

hausgemachter Topfenstrudel

Blätterteig mit einer Fülle aus Quark, Zucker und Rosinen mit Sahne € 3,10 mit Vanillesauce € 4,50

hausgemachter Kaiserschmarren mit Rosinen

mit Zwetschkenröster oder Apfelmus € 7,50

Eismohr im Hemd

kleiner Schokokuchen mit Vanilleeis, Schokosauce und Sahne € 4,50

Kapuziner

kleiner Nusskuchen mit Vanillesauce und heißen Himbeeren € 5,30

Eispalatschinken 2Stk.

mit Vanilleeis, Schokosauce und Sahne € 7,00

Eispalatschinke 1Stk.

mit Vanilleeis, Schokosauce und Sahne € 5,00

gemischtes Eis

Vanille, Erdbeer, Schokolade € 3,30 mit Sahne € 3,50

Heisse Liebe

Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne € 5,70

Coupe Danmark

Vanilleeis mit Schokosauce und Sahne € 5,50

... a bissal wos woarmes!

Verlängerter (Tasse Kaffee) € 2,70
 Espresso € 2,70
 doppelter Espresso € 2,70
 Cappuccino € 2,90
 Latte Machiato € 3,80
 Heisse Schokolade € 2,80
 verschiedene Tee`s 2,30
 Glühwein € 3,70

... trinkn hoit jung- guate Saftln!

Orangensaft/Apfelsaft(naturtrüb)pur 0,25l € 2,30
 gespritzt mit Wasser 0,25l/0,5l € 1,80/2,60
 gespritzt mit Soda 0,25l/0,5l € 2,10/3,50
 Multivitamin/Johannisbeer/Marille/Mango 0,25l € 2,80
 gespritzt mit Wasser 0,25l/0,5l € 2,90/3,30
 gespritzt mit Soda 0,25l/0,5l € 3,30/3,80
 Mineral prickelnd oder still 0,33l Flasche € 2,40
 Red Bull 0,25l € 3,40
 Coca Cola/Fanta/Sprite/Almdudler 0,25l € 2,50
 Cola Light/Eistee 0,33l Flasche € 2,70

... oan homa imma nu trunk`ni

1/2l Bier/1/2l Radler/1/2l Bier dunkel/1/2l Bier alkoholfrei	€ 3,80
0,3l Bier/0,3l Radler	€ 3,10
0,2l Bier/0,2l Radler	€ 2,60
1/2l Weißbier hell/dunkel/alkoholfrei	€ 4,10
Weisser Spritzer/roter Spritzer	€ 2,50
süßer Spritzer 0,25l	€ 2,80
Badewanne (1/4Wein gespritzt auf 0,5L)	€ 3,30
Aperolspritzer 0,25l	€ 4,10
Hugo 0,25l	€ 3,80
1/8l Weisswein/Rotwein	€ 2,30

... a guats Schnapsel zur Verdauung!

Obstler 2cl	€ 2,20
Williamsschnaps	€ 2,50
Marillenschnaps	€ 2,50
Nusschnaps	€ 2,50
Zirbenschsnaps	€ 2,50
Kräuterschnaps	€ 2,50
Vogelbeerschnaps	€ 4,00
Hollerschnaps	€ 4,00
Vierkanterlikör	€ 2,50
Himbeergeist,	€ 2,50
Honigschnaps	€ 2,50
Ramazotti	€ 2,50
Jägermeister	€ 2,70
Likör 43 mit Milch	€ 3,50

... Lust auf mehr?

Alle unsere Schnäpse können sie auch als Mitbringsel
 für Ihre Lieben zuhause in
 0,2 oder 0,7l Flaschen
 an unserer Schnapsbar erwerben!





Im Jahr 2009 haben Josef Schaidreiter und Martina Pichler das leerstehende Gebäude „Eulersberghof“ erworben.

Das früher als Sporthotel geführte Haus wurde in 18 Monaten renoviert und schließlich im Juli 2010 mit 10 Apartments, Gaststube, Sonnenterrasse, Weinkeller und Wellnessbereich wiedereröffnet.

Der gelernte Koch und Installateur Josef bereitet mit viel Liebe traditionelle Speisen zu und kümmert sich ausserdem um alle anfälligen Arbeit rund ums Haus.

Martina, die ihre Lehre im Einzelhandel absolvierte, ist zuständig für die gesamte Administration und das Service. Sabrina und Düsi machen das Team komplett und perfekt.

Wir haben täglich ab 12.00 Uhr geöffnet (Dienstag Ruhetag).

Unsere Gasstube bietet Platz für ca. 80 Personen bzw. unsere Terrasse für 60 Personen.

In unserem Weinkeller können kleinere Feierlichkeiten für bis zu 25 Personen stattfinden.

Für Reservierungen können Sie uns unter der Telefonnummer 0664 2225151 oder unter info@eulersberg.at erreichen.

Gerne akzeptieren wir: Bargeld, Maestro, Visa, Mastercard



Alle Preise verstehen sich inkl. Mwst. in Euro
Alle Speisen auch in klein -10%

Bei Fragen zu enthaltenen Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an unser Personal.

Veranstaltungen Sommer 2017

jeden Dienstag

Bosna Abend mit Düsi an der Euli Alm am Eulersberghof.

Düsi serviert ab 16.30 Uhr frische Bosna

(Schweinsbratwürstl im HotDogBrötchen mit Senf-Zwiebel-Curry-Sauce)

HotDog und Grillwürstchen mit Pommes. Auf Wunsch auch zum Mitnehmen.

jeden Mittwoch

Grillabend an der Euli Alm am Eulersberghof

Küchenchef Joe grillt ab 18.00 Uhr verschiedenste Fleischsorten, Würstchen, mariniertes Gemüse, Kartoffeln, etc.

Dazu servieren wir knackige Salate, Saucen, frisches Brot und Kräuterbutter.

All you can eat um € 14,00

Bitte um Anmeldung!

Platzkonzert am 10.August 2017

wie jedes Jahr veranstaltung wir im August unser

Sommerfest mit der Trachtenmusikapelle Pfarrwerfen.

Zu heimischer Musik darf gegrillte Forelle im Speckmantel geschlemmt werden.

Lammwochen 2018

jedes Jahr zu Ostern veranstalten wir unser Lamnbratl Essen.

Das Fleisch beziehen wir von Josef`s Mutter,

Walburga Schaidreiter, Palfengut St.Johann/Pg

oder von Balthasar Grünwald, Moahauslbauer in Pfarrwerfen

Der Küchenchef empfiehlt heute:

ofenfrischer Schweinebraten

vom Schopf mit Semmelknödel und Sauerkraut € 11,00

Lammkotelett

mit Zucchinischeiben, Rosmarienkartoffeln & Kräuterbutter auf Natursaftl € 17,50

Filetsteak

(200g) vom Freilandrind

mit Kartoffelröst und Speckbohnen auf Natursaftl und Kräuterbutter € 24,50