

HEREINSPAZIERT UND HERZLICH  
WILLKOMMEN AUF EINEM  
DER SCHÖNSTEN PLÄTZE DES  
ALPENRAUMS!

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

Wir werden uns bemühen, Euren Aufenthalt so  
angenehm wie möglich zu gestalten.

Bitte bedenkt, dass unsere Speisen für Euch frisch  
zubereitet werden. Dafür brauchen  
wir einige Minuten Zeit. Sollte es zu kurzen  
Verzögerungen kommen, bitten wir höflichst um Geduld  
und Euer Verständnis.

Für die täglich frische Zubereitung unserer Speisen  
verwenden wir inländische Produkte und Erzeugnisse  
von Bauern und Lieferanten aus unserer Region.  
Unser Rind- und Schweinefleisch kommt aus Österreich,  
u.a. von der Fleischerei Obauer in Werfen. Das  
Tennengebirgs-Lamm beziehen wir vom Balthasar  
Grünwald „Moahauslbauer“ aus Pfarrwerfen und von  
Walburga Schaidreiter „Palfengut“ in St. Johann.

Milch und Milchprodukte  
kommen natürlich aus Österreich.

Familie Weissacher „Kendlhof“ aus Werfenweng liefert  
uns ihre wertvollen Eier (Bodenhaltung) und auch  
unsere 6 Eulersberg-Hühner tragen dazu bei.

So, sche dass do satz und an guatn Appetit  
wünsch`n Euch Martina, Josef und Mitarbeiter.



## Ein Aperitif in Ehren, kann niemand verwehren...

- Preiselpeter** Prosecco, Soda, Preiselbeersirup € 3,80  
**Amaretto Apfel** Amaretto, naturtrüber Apfelsaft € 3,80  
**Lillet Wild Berry** Lillet Blanc, Schweppes, Wild Berry € 4,20  
**Amaretto Apfel** Amaretto, naturtrüber Apfelsaft € 3,80  
**Aperol Spritzzz** Prosecco, Aperol, Soda, Orange € 4,20  
**Campari Orange** € 3,80  
**Martini Bianco Extra Dry** € 3,50  
**Friedl's Prosecco** € 3,00

## Wer sucht, der findet.... uns

### Website

Hier könnt ihr Apartments buchen, Gutscheine bestellen oder in der Speisekarte schmökern und Euch an „Gusta“ holen.  
[www.eulersberg.at](http://www.eulersberg.at)

### Tripadvisor

Erzählt wie es euch bei uns am Eulersberghof gefallen und geschmeckt hat. -Eulersberg Apartments-

### Holidaycheck

Teilt eure Urlaubserinnerungen mit den anderen Gästen.  
-Eulersberghof-

### Instagram

Bleibt auf dem aktuellsten Stand und abonniert den Eulersberghof auf Instagram. Und bitte nicht mit den Hashtags sparen :- ) #eulersberghof

### Google+

Bleibt mit uns in Kontakt und folgt uns auf google+!

### Facebook

Besucht uns auf unserer Facebook-Fanseite und LIKED uns. Wenn jeweils 200 neue Likes erreicht wurden verlosen wir unter allen Facebook-Fans ein Ripperl Essen für 6 Personen, bei 500 neuen Likes ein Wochenende für 2 Personen im Apartment.  
-Eulersberghof-



## ... 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 Kürbiskernöl € 10,50

### **3 Stk. Kaspressknödel**

auf marinertem Blattsalat mit Kürbiskernöl € 7,90

### **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 € 10,70  
von der Pute € 11,20

**Cordon Bleu** mit Pommes Frites und Preiselbeermarmelade  
vom Schwein € 11,90  
von der Pute € 12,40

**Josef`s Eulersbergschnitzel**  
mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeermarmelade  
(Schweineschnitzel paniert mit Käse und Ei) € 12,50

**Schweineschnitzel „Jägerart“**  
in Speck-Zwiebel-Paprika-Pilzsauce mit Zapfenkroketten € 12,50

**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 € 7,60

**„Eulersburger“ Surf&Turf**  
saftiges Burger mit Rindfleisch auf angebratenem Spinat-Knödelpattie  
garniert mit Garnele, Speck, knackigem Salat, Senf-Knoblauch-Sauce,  
dazu Pommes € 14,90

## ... aus dem Wok!

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

**Gebratene Nudeln mit Garnelen**  
mit Rucola, Kirschtomaten und frischem Parmesan € 12,00



**... ohne Fisch gehts nicht!**

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

**... vom Grill und aus der Pfanne!**

**„Mixed Grill“**

Variation vom Schwein, Pute und Rind mit Grillwürstchen  
serviert mit Kräuterbutter € 14,00

**Römersteak (Entrecote/Beiried)**

serviert mit Pfeffersauce 16,40

**Schweinerückensteak**

serviert auf Natursaftl mit Kräuterbutter 14,50

**wählt zwei Steak Beilagen:**

- Gemüse
- kleiner Eulersberg-Salat
- Pommes Frites
- gegrillter Maiskolben
- Kroketten
- gebratene Kartoffelscheiben

**Wie dürfen wir euer Steak braten?**

- stark blutig/rare
- blutig/medium rare
- mittel durch/medium
- fast durch/medium well
- ganz durch/well done



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.

## ... fleischlose Gerichte!

### **Pongauer Kasnocken**

(Käsespätzle) mit Röstzwiebel und grünem Salat € 9,50

### **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

### **Steaktiger**

kleines Rumpsteak mit Kroketten € 10,00

## **Waren die Augen grösser als der Appetit?**

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



## ... Jaus`nzeit!

### **Speckbrot**

Schwarzbrot mit Speck vom Bauern, fein garniert € 4,90

### **Käsebrot**

Schwarzbrot mit Emmentaler Käse, fein garniert € 5,10

### **Brettljause**

Jausenbrett mit verschiedenen Sorten von Wurst, Speck, Käse, Butter und Brot € 9,50

### **Schweizer Wurstsalat**

mit Wurst, Käse, Zwiebel, Kernöl und Schwarzbrot € 6,50

### **1 Paar Frankfurter Würstchen**

mit Senf, Kren und Brot € 3,90

### **Schinken Käse Toast**

mit kleinem gemischtem Salat € 6,70

### **Schnitzelsemmerl**

kleines Schweineschnitzel mit Cocktailsauce und Salatblatt € 5,80

## ... 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 € 9,00 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. € 16,00 pro Person

### **knusprig gebratenes Lambratl**

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 € 19,00 pro Person

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

herzhaftes Schweizer Käsefondue - aromatische Käsesorten mit Kirschwasser verfeinert frisches Obst, Gebäck und knackiger Salat € 22,50 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

### kleiner Germknödel

mit Heidelbeerfüllung auf Vanillesauce mit Mohn € 5,30

### Eispalatschinken 2Stk.

mit Vanilleeis, Schokosauce und Sahne € 7,50

### 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 € 2,50

doppelter Espresso € 2,80

Cappuccino € 3,10

Latte Machiato € 3,80

Heisse Schokolade € 3,10

verschiedene Tee`s 2,50

Glühwein € 3,90

### **... trinkn hoit jung- guate Saftln!**

Orangensaft pur 0,25l € 2,20

gespritzt mit Wasser 0,25l/0,5l € 1,80/2,60

gespritzt mit Soda 0,25l/0,5l € 2,10/3,50

Apfelsaft(naturtrüb)pur 0,25l € 2,40

gespritzt mit Wasser 0,25l/0,5l € 1,90/2,70

gespritzt mit Soda 0,25l/0,5l € 2,20/3,60

Multivitamin/Johannisbeer/Marille/Mango, Traubensaft 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`n!

- 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 € 4,20
- Weisser Spritzer/roter Spritzer € 2,60
- süßer Spritzer 0,25l € 2,80
- Badewanne (1/4Wein gespritzt auf 0,5L) € 3,30
- Aperolspritzer mit Prosecco 0,25l € 4,20
- Hugo mit Prosecco 0,25l € 3,80
- 1/8l Weisswein/Rotwein € 2,30

### ... a guats Schnapsei zur Verdauung!

- Obstler 2cl € 2,50
- Williamsschnaps, Hirschbirnenschnaps € 2,90
- Marillenschnaps, Zwetschkenschnaps € 2,90
- Pfirsichschnaps, Nusschnaps € 2,90
- Zirbenschknaps, Kräuterschnaps € 2,90
- Tresterbrand, Salbeilikör € 2,90
- Vogelbeerschnaps € 4,80
- Hollerschnaps, Himbeerschnaps € 4,50
- Wilder Preiselbeerlikör, Schwarzbeerlikör € 2,90
- Himbeerlikör, Honigschnaps € 2,90
- Martina`s Eierlikör € 3,20
- Ramazotti € 2,70
- Jägermeister € 2,80
- 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.

Steffi, Düsi und Hülya und Romana machen das Team komplett und perfekt.

Aktuell entstehen am angrenzenden Grundstück 8 Stück langersehnte „Eulersberg-Chalets“, die im Sommer 2018 eröffnet werden.

Wir haben täglich ab 17.00 Uhr geöffnet (Dienstag Ruhetag).  
Samstag und Sonntag ab 12.00 Uhr geöffnet.

Unsere Gaststube 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](mailto:info@eulersberg.at) erreichen.

Gerne akzeptieren wir: Bargeld, Maestro, Visa, Mastercard

