

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 von 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
10 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...

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

Muskateller Frizzante € 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

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 **2 Stk. Grießnockerl**
(Teig aus Grieß, Ei, Butter) € 2,90



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



mit **hausgemachte Fritatten**
(salziger Pfannkuchenteig, geschnitten) € 2,90

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



Feines Tomatensüppchen
mit Schwarzbrotcutouts € 4,20



auf Wunsch in Gemüsebrühe...

... Eulersberghof Klassiker

Zwiebelrostbraten vom Jungrind
gedünstetes Schnitzel in Zwiebelsauce mit Röstzwiebel,
Tagliatelle-Nudeln und gemischten Salat € 14,80

hausgemachtes Saftgulasch
mit Petersilienkartoffel oder Semmelknödel € 10,90

Tiroler Gröstl (Bratkartoffeln)
mit Speck, Spiegelei und grünem Salat € 8,50

Gröstl von der Blut und Leberwurst
vermischt mit Bratkartoffeln und Sauerkraut,
dazu Spiegelei € 11,70

aus der Pfanne...

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

gebackenes Schnitzel, serviert mit Pommes Frites oder Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren
- vom Schwein € 10,70 - von der Pute € 11,20

gebackenes Schnitzel - gefüllt mit Käse und Schinken
serviert mit Pommes Frites oder Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren - vom Schwein € 11,90
- von der Pute € 12,40

Grillteller Variation vom Schwein, Pute und Rind,
Grillwürstchen, Pommes Frites und Gemüse
serviert mit Kräuterbutter € 14,00

Römersteak (Entrecote/Beiried)
mit Kroketten und Maiskolben serviert mit Pfeffersauce 16,40



... 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

3 Stk. Zucchini Fritters

mit veganer Sauerrahmsauce und Salat € 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

Steaktiger

kleines Rumpsteak mit Kroketten € 10,00

Spaghetti

mit Tomatensauce und Parmesan € 5,50



... gesundes von der Wiese

mit Essig-Öl Marinade

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 Stück Kaspressknödel auf mariniertem Blattsalat mit Kürbiskernöl € 7,90

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



bunter Blattsalat mit gerösteten Apfelspalten und Sonnenblumenkernen € 8,90

... dazu empfehlen wir!

Knoblauchbrot € 3,20



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.

... aus dem Wok

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

Gebratenen Nudeln mit Garnelen
mit Ruccola, Kirschtomaten und frischem Parmesan € 12,00

... Jaus`nzeit

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

Waren die Augen grösser als der Appetit?

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



... 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 € 9,50 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, Krokette, Pommes Frites etc. € 16,00 pro Person

knusprig gebratenes Lambratl

mit mitgebratenen Kartoffeln und Karotten-Zucchini Gemüse, Radisalat € 15,50 pro Person

Fonduetopf a la Eulersberg ... klassisches Fleischfondue

Rind, Schwein und Hühnerfleisch, Würstchen, knackiger Salat, Gebäck, verschiedene Saucen € 22,00 pro Person

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

herzhaftes Schweizer Käsefondue - aromatische Käsesorten mit Kirschwasser verfeinert frisches Obst, Gebäck und knackiger Salat € 24,50 pro Person



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.

... für Schleckermäulchen!

hausgemachter Apfelstrudel

Blätterteig mit einer Fülle aus Äpfeln, Zucker, Rosinen und Brösel mit Sahne € 3,80
mit Vanillesauce € 4,80

hausgemachter Topfenstrudel

Blätterteig mit einer Fülle aus Quark, Zucker und Rosinen mit Sahne € 3,80 mit Vanillesauce € 4,80

hausgemachter Kaiserschmarren mit Rosinen

mit Zwetschkenröster oder Apfelmus als Hauptspeise € 9,50 als Nachspeise € 7,90

Eismohr im Hemd

kleiner Schokokuchen mit Vanilleeis, Schokosauce und Sahne € 5,20

Kapuziner

kleiner Nusskuchen mit Vanillesauce und heißen Himbeeren € 5,80

Eispalatschinken 2Stk.

mit Vanilleeis, Schokosauce und Sahne € 7,90

Eispalatschinke 1Stk.

mit Vanilleeis, Schokosauce und Sahne € 5,60

gemischtes Eis

Vanille, Erdbeer, Schokolade € 3,30 mit Sahne € 3,80

Heisse Liebe

Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne € 5,90

Coupe Danmark

Vanilleeis mit Schokosauce und Sahne € 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.

... a bissal wos woarmes!

- Verlängerter (Tasse Kaffee) € 2,90
- Espresso € 2,80
- doppelter Espresso € 2,90
- Cappuccino € 3,30
- Latte Machiato € 4,00
- Heisse Schokolade € 3,60
- verschiedene Tee`s 2,70
- Glühwein € 4,20

... 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 € 2,50
- Red Bull 0,25l € 3,50
- Coca Cola/Fanta/Sprite/Almdudler 0,25l € 2,60
- Cola Light/Eistee 0,33l Flasche € 2,80



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.

... oan homa imma nu trunk`n!

- 1/2l Bier/1/2l Radler/1/2l Bier dunkel/1/2l Bier alkoholfrei € 3,90
- 0,3l Bier/0,3l Radler € 3,30
- 0,2l Bier/0,2l Radler € 2,90
- 1/2l Weißbier hell/dunkel/alkoholfrei € 4,30
- Weisser Spritzer/roter Spritzer € 2,80
- süßer Spritzer 0,25l € 3,00
- Badewanne (1/4Wein gespritzt auf 0,5L) € 3,50
- Aperolspritzer mit Prosecco 0,25l € 4,30
- Hugo mit Prosecco 0,25l € 4,10
- 1/8l Weisswein/Rotwein € 2,50

... a guats Schnapsei zur Verdauung!

- Obstler 2cl € 2,50
- Williamsschnaps € 2,90
- Marillenschnaps € 2,90
- Nusschnaps € 2,90
- Zirbenschknaps € 2,90
- Kräuterschnaps € 2,90
- Vogelbeerschnaps € 4,80
- Hollerschnaps € 4,50
- Wilder Preiselbeer € 2,90
- 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 0,5l Flaschen an unserer Schnapsbar erwerben!



... Weine, Prosecco und Champagner

Grüner Veltliner - Weingut Alfred Bayer Niederösterreich

helle bis strohgelbe Farbe - zartes Pfefferl - leicht fruchtig im Geschmack - zart spritzig in der Säure
1/8l - € 2,40 1 Liter € 18,50

Illmitzer Spätlese - süß

Aromatische Variante mit schwungvollen Anklängen von Pfirsich, Rosenmarille und Zitronat, auch etwas Vanille und Brioche sind im Spiel, provenzalische Kräutermischung, süß-herber Charme; setzt sich auch so am Gaumen fort, somit schlüssige Melange von Steinobst und Südfrüchten, zart bittersüße Mitte, nach hinten angenehm straff dank feiner Säurepräsenz, sehr stimmig und animierend.

1/8l - € 3,90 0,75 Liter € 25,00

HARYS - Syrah weissgepresst halbtrocken

Weingut Hans Moser Eisenstadt - Blanc de rouge ist nichts Neues - wird aber durch Harys-Syrah weißgepresst neu definiert. Fast weiß in der Farbe, in der Nase würzig - florale Aromen;

auch am Gaumen frisch, fruchtig, würzig - ein Weißer mit viel Trinkfluss und Harmonie. Speisenempfehlung: bei allen Gelegenheiten, wo ein toller Weißer passt. 1/8l - € 3,90 0,75 Liter € 25,00

Sauvignon blanc - Weingut Hans Moser Eisenstadt - halbtrocken

Helles gelb mit leichten Grünreflexen; in der Nase sehr vielschichtiges, sortentypisches Aromaspektrum nach grünen Schoten, Paprika, Brennessel, Kräutern und Wiesenblumen. Am Gaumen sehr stark betont nach grasiger Würze und Mineralität. Ein toller Aperitif und Begleiter zu Fisch!

1/8l - € 4,20 0,75 Liter € 29,50

Refugium Leo Aumann - halbtrocken

Um beste Qualität zu erhalten, wurden nur gesunde Trauben gelesen und anschließend schonend verarbeitet. Die Lagerung vollzog sich in kleinen Fässern aus französischer Eiche. Der Refugium ist ein extraktreicher Rotwein, der am Gaumen enorm schmeichelt. Ein kräftiger, runder Abgang sorgt für ein angenehmes Finale.

1/8l - € 4,20 0,75 Liter € 29,50

Heritage Release Shiraz Australien trocken

Intensiv, aromatisch und mit australischem Charme, so präsentiert sich dieser Wein aus der Rebsorte Shiraz aus dem Hause Wolf Blass - eine Winery gegründet 1966 von dem deutschen Auswanderer Wolfgang Franz Otto Blass.

1/8l - € 3,50 0,75 Liter € 27,00

Zweigelt Classic Weingut Hans Moser Eisenstadt Dunkles Rubin mit violetter Kern;

reife Kirschen und Beeren in der Nase; klare, kühle Zweigelt-Aromatik mit frischer Frucht und angenehmen Tanninen. Ein „cold climate“ Zweigelt-Stil - so wie er sein soll!

Begleitet deftige Speisen (Österreich-Buffer, Grillteller), mit zunehmender Flaschenreife immer runder.

1/8l - € 3,50 0,75 Liter € 27,00



Moet & Chandon Brut Imperial

Moet Chandon Brut Imperial ist ein Champagner der Spitzenklasse, der zu den Top Produkten zählt, die das Land Frankreich hervorbringt. Dieser in einer Flasche von 0,75 Liter Füllinhalt präsentierte Champagner ist das Aushängeschild des französischen Traditionsunternehmens Moet Chandon und begeistert durch seinen vielschichtigen Geschmack, der Komponenten von exotischen Früchten und weißem Pfirsich mit zarten Nuancen von süßem Brioche vereint. 0,75 l € 95,00

Moet&Chandon rose

Der Moet & Chandon Rosé ist ein besonders leckerer Rosé Champagner des größten Champagner-Produzenten der Welt: Das 1743 von Claude Moet in Épernay, etwa 100 km östlich von Paris, gegründete Champagner-Haus produziert aus Lesegut, das sowohl aus den mehr als 1.300 ha eigenen Rebflächen als auch aus Zulieferungen kleinerer Winzer stammt, pro Jahr gut 26 Millionen Flaschen Champagner. Damit hält es einen Weltmarktanteil von etwa 25 %! 0,75 € 105,00

Moet&Chandon Imperial

Moet & Chandon Ice Imperial ist eine aktuelle Champagner-Kreation aus dem größten und bekanntesten Champagner-Haus der Welt: der 1743 von Claude Moet gegründete Hersteller gehört heute zum führenden Luxuskonzern der Welt, LVMH. Es hat seinen Stammsitz seit seiner Gründung bis heute in der berühmten Champagner-Stadt Épernay einige Kilometer südwestlich von Reims, wo es auch über die längsten und umfangreichsten Keller der Champagne verfügt, die sich über mehr als 100 km Länge unter der Champagne hinziehen. 0,75 € 125,00

Villa Sandi Prosecco Der Prosecco Frizzante DOC von Villa Sandi zeigt sich als feinfruchtiger Perlwein mit einer dynamischen Süße und dichtem Mousseux. Unsere Nummer Eins und für viele Genießer der beste Prosecco Frizzante überhaupt, überzeugt mit exotisch fruchtigen Aromen von Melone, Maracuja und Pfirsichen. Am Gaumen verzückt der Prosecco Frizzante von Villa Sandi als herrlich gelungene Komposition mit seidig-mineralischen Komponenten, erfrischender Fruchtsäure und zarter Süße. 0,75 € 32,00

Villa Sandi Prosecco Piccolo 0,2 € 9,00

Villa Sandi Glas Prosecco € 4,50

Muskateller Frizzante Weingut Friedl, Auersbach, Südsteiermark
halbschäumender süßlicher Wein 0,75L € 17,00

Muskateller Frizzante Glas € 3,00



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 Appartements, 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.

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

Im Herbst 2018 wurden im angrenzenden Grundstück acht langersehnte „Eulersberg-Chalets“ eröffnet. Die Chalets bieten Ihre Bewohner alle Annehmlichkeiten. Zu jedem Schlafzimmer ein Badezimmer, Sauna im ersten Stock, sowie ein Kaminofen im Wohnzimmer runden den perfekten Urlaub ab.

Wir haben täglich ab 17.00 Uhr geöffnet.
(Dienstag Ruhetag).

Bei Tischreservierungen wird auch gerne Mittags geöffnet.

Unsere Gaststube bietet Platz für ca. 70 Personen
bzw. unsere Terrasse für 50 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

