



**Herzhaft. Gemütlich.
Mit Liebe serviert.**

www.eder-keller.de



Mittagstischkarte für Montag, den 27. Oktober 2025

Montag, Dienstag, Donnerstag & Freitag von 11:30 bis 14:00 Uhr

Feine Kürbis-Ingwer-Suppe 	7.90
Mit gerösteten Kürbiskernen	
Frischer Feldsalat 	12.50
Mit fruchtigem Himbeerdressing, Granatapfelkernen und knackiger Nuss-Kern-Mischung	
Hausgemachter Kochkäse 	10.90
Mit knackigen Zwiebelwürfeln & aromatischem Kümmel. Serviert mit knusprig gebackenem Wagenradbrot & rustikalem Baguette.	
Würziger Obatzda 	10.90
Mit frischen Zwiebelwürfeln & Schnittlauch. Serviert mit knusprig gebackenem Wagenradbrot & rustikalem Baguette.	
Feiner Zwiebelrostbraten	29.50
Feines Rumpsteak (200 g), gebraten und serviert mit zwei Varianten Zwiebeln und knusprigen Kroketten	
Zartes Kabeljaufilet unter einer aromatischen Kräuterkruste	31.50
Serviert auf Wirsing mit knusprigen Grillkartoffeln	
Zarte Schweinelende mit Kräuterkruste	25.90
auf cremigem Champignonrahm dazu knusprige Grillkartoffeln	
Dreierlei Knödel 	17.50
auf cremiger Frischkäsesauce, garniert mit knackigen Walnüssen	
Bier-Brownie mit Vanilleeis	9.50
Saftiger, malziger Brownie mit einem Hauch unseres Bieres, serviert mit cremigem Vanilleeis	
Schokihammer	7.90
Chocolate Chip Eis mit Sahne	



Mittagstischkarte für Dienstag, den 28. Oktober 2025

Montag, Dienstag, Donnerstag & Freitag von 11:30 bis 14:00 Uhr

Beilagensalat  VEGAN	6.50
Mit frischem Gemüse, Salat, Krautsalat, Gurken-Kräutersalat, marinierten Bohnen & hausgemachter Vinaigrette	
Frischer Feldsalat  VEGGIE	12.50
Mit fruchtigem Himbeerdressing, Granatapfelkernen und knackiger Nuss-Kern-Mischung	
Hausgemachter Kochkäse  VEGGIE	10.90
Mit knackigen Zwiebelwürfeln & aromatischem Kümmel. Serviert mit knusprig gebackenem Wagenradbrot & rustikalem Baguette.	
Würziger Obatzda  VEGGIE	10.90
Mit frischen Zwiebelwürfeln & Schnittlauch. Serviert mit knusprig gebackenem Wagenradbrot & rustikalem Baguette.	
Dreierlei Knödel  VEGGIE	17.50
auf cremiger Frischkäsesauce, garniert mit knackigen Walnüssen	
Zarter Rinderbraten	23.90
serviert mit fruchtigem Rotkraut und Semmelknödeln	



Mittagstischkarte für Donnerstag, den 30. Oktober 2025

Montag, Dienstag, Donnerstag & Freitag von 11:30 bis 14:00 Uhr

Beilagensalat 	6.50
Mit frischem Gemüse, Salat, Krautsalat, Gurken-Kräutersalat, marinierten Bohnen & hausgemachter Vinaigrette	
Frischer Feldsalat 	12.50
Mit fruchtigem Himbeerdressing, Granatapfelkernen und knackiger Nuss-Kern-Mischung	
Hausgemachter Kochkäse 	10.90
Mit knackigen Zwiebelwürfeln & aromatischem Kümmel. Serviert mit knusprig gebackenem Wagenradbrot & rustikalem Baguette.	
Würziger Obatzda 	10.90
Mit frischen Zwiebelwürfeln & Schnittlauch. Serviert mit knusprig gebackenem Wagenradbrot & rustikalem Baguette.	
Feine Kürbis-Gnocchi 	19.50
Mit getrockneten Tomaten, Cashewkernen und (Parmesan) 	
Schnitzel „Wiener Art“	16.90
Mit knusprigen Pommes	



Mittagstischkarte für Freitag, den 31. Oktober 2025

Montag, Dienstag, Donnerstag & Freitag von 11:30 bis 14:00 Uhr

Beilagensalat 	6.50
Mit frischem Gemüse, Salat, Krautsalat, Gurken-Kräutersalat, marinierten Bohnen & hausgemachter Vinaigrette	
Frischer Feldsalat 	12.50
Mit fruchtigem Himbeerdressing, Granatapfelkernen und knackiger Nuss-Kern-Mischung	
Hausgemachter Kochkäse 	10.90
Mit knackigen Zwiebelwürfeln & aromatischem Kümmel. Serviert mit knusprig gebackenem Wagenradbrot & rustikalem Baguette.	
Würziger Obatzda 	10.90
Mit frischen Zwiebelwürfeln & Schnittlauch. Serviert mit knusprig gebackenem Wagenradbrot & rustikalem Baguette.	
Hausgemachte Spinatknödel 	17.50
auf würzigem Tomatenragout mit Parmesan	
Zartes Kabeljaufilet unter einer aromatischen Kräuterkruste	31.50
Serviert auf Wirsing mit knusprigen Grillkartoffeln	