

*Mir geht es Gut in der Eich*

Es ist unsere Berufung, Gäste ♥-lich Willkommen zu heißen  
und mit vielen Genussmomenten zu überraschen.



Allerhöchste Leidenschaft für ehrlichen Genuss, außerordentliches Können & Fantasie – das prägt die Küche im Hotel Eichingerbauer. In unseren Restaurants & auf unserer geliebten Hofterrasse schmecken Sie, was die Saison & das Eichingerbauer Team gerade zu bieten haben. Wir kochen nachhaltig und legen Wert auf heimische Produkte aus dem Salzkammergut. Was wir selbst nicht produzieren, beziehen wir von Bauern & Menschen, denen wir vertrauen.

Als Gastgeber ist es unser größter Wunsch, Ihnen mit unserem Team, eine unglaublich gute Zeit zu bereiten.

Herzlichst Sabine Sperr-Lehrl & Norbert Sperr  
Küchenchef Simon Ramsauer & Sous Chef Philipp Mayrhofer  
mit dem gesamten Team

Tischreservierungen unter T: +43 6232 2658 oder per E: [info@eichingerbauer.at](mailto:info@eichingerbauer.at)

Weitere Köstlichkeiten entnehmen Sie bitte unserer Wochenempfehlung sowie unserem Abendmenü.

*Hausgebackenes Brot & Eichingerbauer Tagesaufstrich*  
für alle unsere Gäste mit vorreservierten Tischen

*- Erste Gaumenfreuden -*

**Kräftige Rindsuppe**

**Wahlweise:**

Kaspressknödel 11,- | Leberknödel 11,- | Frittaten 9,- | Nudeln 9,-

Leichte Curry Spargelschaumsuppe | 12,-

**Räucherlachs Tartar**

Avocado | Tomaten Espuma | 14,-

**Carpaccio vom Hirschkalb**

Basilikum Pesto | Mandeln | Birne | Quitte | Schafskäse | 20,-

*- Genussvolle Leichtgewichte -*

**Beilagensalat**

Blattsalat | Hausmarinade | Rohkost | 8,-

**EichingerPower Bowl**

Perlgerstl | Feta | Babymangold | Wakame | Gurken | Kefir

**Wahlweise:**

Tagesfisch 22,- | Rinderfilet 22,- | Hühnerbrust 20,- | Arancini 21,- | nur Salat 16,-

**Linguine Crudaiola**

Chili | Tomate | Knoblauch | Rucola | Olivenöl | Parmesan | 19,-

**Rigatoni**

Lachsforelle | Spargel | Zitronen Basilikum Hummersauce | Kresse | 23,-

**Kabeljaufilet vom Grill**

Erdnuss Limetten Parmesan Kräuterkruste

Topinambur | Erdäpfelcreme | Jungzwiebeln | Kirschtomaten | 28,-

- Köstliche Kreationen aus Wald & Weide -

Schnitzel aus dem Butterpfandl

**Wahlweise:**

Petersilien Erdäpfel | Pommes | Reis

Hirsch 27,- | Kalb 27,- | Schwein 21,- | Pute 21,-

Wildbeuschl nach Oma's Geschmack

Semmelknödel | 19,-

Ragout vom Junghirsch

Semmelknödel | Apfel Rotkraut | 26,-

EichingerBURGER

vom eigenen Wild | Speck | Romana Herzen | Cheddar Käse

Coleslaw Salat | Barbecue Sauce | Parmesan Süßerdäpfel Pommes | Trüffel Mayo | 27,-

- Das süße Finale für Gaumen & Herz -

Rhabarber | Hollunder | Vanille | Tonkabohne | 13,-

Zwei Stück Palatschinken

**Wahlweise:**

Marille | Preiselbeeren | Nusscreme | 12,-

Österreichische Käse Variation

Feigen Senf | schwarze Nüsse | 15,-

- Eiskalte Verführung -

Heiße Liebe

Vanilleeis | Himbeeren | Schlagobers | 12,-

Espresso Shot

Espresso | Baileys | Vanilleeis | 12,-

Zitronen Sorbet

Vodka | Beeren | 11,-

Eis Palatschinke

Vanilleeis | Schokoladensauce | Mandelsplitter | Schlagobers | 14,-

## UNSERE HEIMATLICHEN LIEFERANTEN

Wahre Werte wurden uns in die Wiege gelegt, wie Familie & Zusammenhalt und die Wertschätzung von Mensch, Tier & Natur.

Daher verarbeiten wir hauptsächlich regionale & saisonale Rohstoffe.

Dafür wurden wir mit dem AMA Gastrosiegel ausgezeichnet.



**Aus eigener Zucht | Wild & Spezialitäten**

**Familie Gaderer – Ederbauer | Bio Rind | Tiefgraben**

**Hubert Daxner & Hanslbauer | Reinanke & Saibling | Innerschwand & St. Lorenz**

**Renate Schweighofer | Bachforelle | St. Lorenz am Mondsee**

**Familie Freinberger - Vorderstrasser | Bio Eier Klasse 0 | St. Lorenz am Mondsee**

**Familie Eder - Mei Gartl | Freiland Eier | St. Lorenz am Mondsee**

**Schärdinger, Salzburger-, Gmundner- & Tirol Milch (Die Käsemacher) | Milchprodukte**

**Familie Maier | frisches Obst & Gemüse | Salzburg**

**Seegut Familie Eisl | Schafprodukte | Wolfgangsee**

**Ziegenhof Ebnater Familie Handl | Ziegenprodukte | Mondsee**

**Metzgerei Ablinger | Wurst & Fleisch | Oberndorf bei Salzburg**

**Bäckerei Familie Berger & Erlachmühle Familie Wienerroither | Gebäck & Brot | Mondsee**

## *Kulinarischer Genuss für eine Gute Zeit*

"Im Hotel Eichingerbauer laden wir Sie herzlich zu einem entspannten Kurzurlaub ein – und das gilt auch für unsere Tagesgäste! Gönnen Sie sich eine Auszeit und genießen Sie unser vielfältiges Angebot: Von Tennis über Wellness im EICH SPA bis hin zum Kegeln. Tauchen Sie ein in Wohlfühlatmosfera mit Beauty-Behandlungen, Kosmetik und entspannenden Massagen. Starten Sie den Tag mit einem köstlichen Frühstück und lassen Sie ihn mit einem köstlichen Abendessen oder einem gemütlichen Brunch ausklingen. Bei uns steht Ihr Wohlbefinden im Mittelpunkt, egal ob Sie nur für ein paar Stunden oder länger bei uns verweilen. Wir freuen uns darauf, Ihnen eine unvergessliche Zeit zu bereiten!"



**Frühstück inkl. Frühstücksgetränke  
von unserem Genussplatz  
mit eigenem Front Cooking Bereich**  
07.00 – 10.30 Uhr - € 32,00 | Person

**Sonntagsbrunch inkl.  
Frühstücksgetränke**  
Immer am 2. Sonntag des Monats  
10.30 – 13.30 Uhr - € 42,-- | Person



**A la Carte Restaurant**  
Mittag 11.30 – 13.45 Uhr  
Abend 18.30 – 21.15 Uhr

Wir bitten um Reservierung unter **+43 6232 2658** oder **info@eichingerbauer.at**