

*Mir geht es Gut in der Eich*



**Echt. Wild. Genussvoll.**

Unsere Küche ist so wild wie kreativ – inspiriert von der Natur und den Jahreszeiten.  
**Wählen Sie gerne auch aus unserem Abendmenü und lassen Sie sich überraschen,  
wie vielseitig Genuss sein kann.**

Wir arbeiten mit frischen, nachhaltigen Zutaten und verlässlichen Partnern aus Österreich.  
Daraus entstehen Gerichte, die ehrlich, überraschend und unverfälscht schmecken.

Unser größter Wunsch als Gastgeber: Ihnen gemeinsam mit unserem Team  
Momente zu schenken, die lange in guter Erinnerung bleiben.

Herzlichst Sabine Sperr-Lehrl & Norbert Sperr  
Küchenchef Simon Ramsauer & Souschef Gerald Pichler  
mit dem gesamten Team



*Hausgebackenes Bröt & Eichingerbauer Tagesaufstrich*

für alle unsere Gäste mit vorreservierten Tischen  
Gedeck € 3,00 | Person

*- Erste Gaumenfreuden -*

Kohlrabi de Lux

Kohlrabi | Miso | Yuzu | Buchenpilze | Gepuffter Wildreis | 14

Carpaccio vom hauseigenen Wild

Basilikum Pesto | Birne | Mandel | Ziegenkäse | 19

Gemischter Salat

dreierlei Salate | Blattsalat | 8

*- Aus dem Suppentopf -*

Kräftige Rindsuppe

**Wahlweise:**

Leberknödel 10 | Kaspressknödel 10 | Frittaten 9

Kartoffelcremesuppe

Speck | 11

- Köstliche Kreationen aus Wald, Weide & See -

Wiener Schnitzel vom Kalb

Petersilien Erdäpfel | Preiselbeeren | 27

Rinderfilet Steak 220g

Erdäpfel Wedges | Wildbrokkoli | Portwein Schalotten  
Pfefferrahmsauce | 42

Duett vom Hirsch

Apfel Preiselbeer Chutney | Pilze | Kräuter Spätzle | 32

Saftiges Ragout vom Schafberghirsch

Semmelknödel | Rotkraut | Preiselbeeren | 26

Hirschlaibchen

Erdäpfel Püree | Röstzwiebel | Wild Saftl | 19

Oma's Wildbeuschel

Semmelknödel | 20

Gebratenes Forellenfilet

Graupen | Topinambur | Petersilie | 24

Rote Beete Gnocchi

Blattspinat | Rote Beete | Pinzgauer Schottenkäse | 19

Spaghetti (Glutenfrei & Vegan)

Tomate | Knoblauch | Blattspinat | Zucchini | Olivenöl | 19

Eichingerbauer Power Bowl

Feige | Feta | Mandarine | Gurke | Tomate | Walnuss | Granatapfel | Vogerlsalat

**Wahlweise:**

Garnelen 22 | Hühnerbrust 20 | Kaspress-Knödel 18 | Natur 16



## - Das Finale für Gaumen & Herz -

Marillen Palatschinke | 10

Schokolade | Himbeere | 13

Eierlikör Parfait | Orange | 13

Österreichische Käse Variation | 15

## Unsere heimattlichen Lieferanten

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

Daher verarbeiten wir hauptsächlich regionale & saisonale Rohstoffe.



Rot &. – Rehwild | **Eichingerbauer - Aus eigener Zucht & Jagd** | MondSeeLand

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

Reinanke & Saibling | **Daxner & Hanslbauer** | MondSeeLand - Innerschwand & St. Lorenz

Bachforelle | **Renate Schweighofer** | MondSeeLand - St. Lorenz

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

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

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

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

Schafprodukte | **Seegut Familie Eisl** | Wolfgangsee

Ziegenprodukte | **Ziegenhof Ebnater Familie Handl** | MondSeeLand - Tiefgraben

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

Brot & Gebäck | **Bäckerei Obauer & Erlachmühle** | MondSeeLand – Zell a. Moos, Tiefgraben