



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 Brot & 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 heimatlichen 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