



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 -

Gebeizter Hirsch
Feige | Rotkraut | Pilz Eis | 19

Carpaccio vom hauseigenen Wild
Basilikum Pesto | Birne | Mandel | Ziegenkäse | 19

Kürbis Bruschetta
Apfel | Walnuss | 14

Gemischter Salat
dreierlei Salate | Blattsalat | 8

- Aus dem Suppentopf -

Kräftige Rindsuppe
Wahlweise:
Leberknödel 11 | Kaspressknödel 11 | Frittaten 9

Kürbiscremesuppe 11



Köstliche Kreationen aus Wald, Weide & See -

Wiener Schnitzel vom Kalb
Petersilien Erdäpfel | Preiselbeeren | 27

Oma's Beuschel
Semmelknödel | 20

Geschmorter Schafberghirsch
Cremige Polenta | Paprika Gemüse | Schmorsaftl | 23

Saftiges Ragout vom Rotwild
Semmelknödel | Rotkraut | Preiselbeeren | 26

Rinderfilet Steak 220g
Erdäpfel Gratin | geschmorter Kürbis | Portwein Jus | 42

Hirschlaibchen
Erdäpfel Püree | Röstzwiebel | Wild Saftl | 19

Gebratenes Filet vom Roten Waller
Wurzelgemüse | Erdäpfel | Rote Rüben Schaum | 24

Pappardelle
Kürbis | Spinat | Parmesan | 19

Eichingerbauer Power Bowl
Feige | Feta | Mandarine | Gurke | Tomate | Walnuss | Granatapfel | Vogerlsalat
Wahlweise:
Garnelen 22 | Hühnerbrust 20 | Kaspressknödel 18 | Natur 16



- Das Finale für Gaumen & Herz -

Tonkabohnen Crème brûlée | 13

Marillen Palatschinke | 10

Schokolade | Kirsche | Zimt | 13

Österreichische Käse Variation | 15

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.



Aus eigener Zucht | Rot & - Rehwild

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 Obauer &

Erlachmühle | Obauer & Wienerroither

Gebäck & Brot | Mondsee & Zell am Moos