

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