

Mir geht es Gut in der Eich

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



Höchste Leidenschaft für ehrlichen Genuss, außergewöhnliches Können und Fantasie prägen die Küche im Hotel Eichingerbauer. Unsere Gerichte spiegeln die Saison und das Können unseres Teams wider. Mit nachhaltigen Zutaten aus dem Salzkammergut und vertrauenswürdigen Partnern schaffen wir authentische Geschmackserlebnisse.

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
mit dem gesamten Team

Hausgebackenes Brot & Eichingerbauer Tagesaufstrich
für alle unsere Gäste mit vorreservierten Tischen
Gedeck € 3,00 | Person

- Erste Gaumenfreuden -

Lauwarmer Tomatensalat
Mozzarella | Basilikum | Balsamico | 13

Carpaccio vom Schafberghirsch
Rucola Pesto | Birne | Mandel | Ziegenkäse | 19

Gemischter Salat
dreierlei Salate | Blattsalat | 5

- Aus dem Suppentopf -

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

- Köstliche Kreationen aus Wald, Weide & See -

Schnitzel aus dem Butterpfandl

Wahlweise:

Petersilien Erdäpfel | Pommes | Reis

Wild 27 | Kalb 27 | Schwein 21 | Pute 21

Hirschlaibchen vom hauseigenen Wild

Erdäpfelpüree | Wildjus | Röstzwiebel | 19

Saftiges Ragout vom Schafberghirsch

Semmelknödel | Rotkraut | Preiselbeeren | 26

Gebratenes Zanderfilet

Beluga Linsen | Topinambur | Tomate | Blattspinat | 25

Rigatoni

Salsa Verde | Tomate | Zuckerschoten | Parmesan | 19

Eichingerbauer Power Bowl

Feige | Feta | Mandarine | Gurke | Tomate | Walnuss

Wahlweise:

Garnelen 22 | Hühnerbrust 20 | Kaspressknödel 18 | Natur 16

- Das Finale für Gaumen & Herz -

Eichingerbauer Eis Palatschinken | 13

Marillen Palatschinke | 10

Heiße Liebe | 11

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.

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