

Mir geht es Gut in der Eich



UNSERE KÜCHE IST SO WILD WIE KREATIV – INSPIRIERT VON DER NATUR UND DEM RHYTHMUS DER JAHRESZEITEN.
GERNE LADEN WIR SIE EIN, AUCH UNSER ABENDMENÜ ZU ENTDECKEN UND SICH ÜBERRASCHEN ZU LASSEN,
WIE FACETTENREICH GENUSS SEIN KANN.

WIR ARBEITEN MIT FRISCHEN, NACHHALTIGEN ZUTATEN UND VERTRAUVENSVOLLEN PARTNERN AUS ÖSTERREICH.
DARAUS ENTSTEHEN GERICHTE, DIE EHRlich, UNVERFÄLSCHT UND ZUGLEICH ÜBERRASCHEND SIND.

UNSER GRÖßTER WUNSCH ALS GASTGEBER IST ES, IHNEN – GEMEINSAM MIT UNSEREM TEAM –
BESONDERE MOMENTE ZU BEREITEN, DIE LANGE IN SCHÖNER ERINNERUNG BLEIBEN.

HERZLICHST

SABINE SPERR-LEHRL & NORBERT SPERR

KÜCHENCHEF **SIMON RAMSAUER** & SOUSCHEF **GERALD PICHLER**

MIT DEM GESAMTEN GUTE LAUNE TEAM

„WIR FREUEN AUF FALSTAFF, INSTAGRAM ODER FACEBOOK
ÜBER EINE KLEINE NETTE STORY IHRES AUFENTHALTES BEI UNS,
ALS KLEINES DANKESCHÖN ERWARTET SIE EINE ÜBERRASCHUNG.“



Hausgebackenes Brot & Eichingerbauer Tagesaufstrich

FÜR ALLE UNSERE GÄSTE MIT VORRESERVIERTEN TISCHEN
GEDECK 4,00 | PERSON

-Solange der Spargel gestochen wird-

SPARGEL ERDBEERSALAT

BALSAMICO | VOGERLSALAT 14

***SPARGELCREMESUPPE | SPARGELSTÜCKE 11**

5-6 STÜCK SPARGEL

SALZERDÄPFEL | SCHINKEN | HOLLANDAISE ODER BRAUNE BUTTER 21

GEBRATENE JAKOBSMUSCHEL

GRÜNER SPARGEL | LIMETTENSAUCE | FORELLENKAVIAR 28

SPARGEL CORDON BLEU

PETERSILLERDÄPFEL | HOLLANDAISE | PREISELBEEREN 25

***DIESE GERICHTE KÖNNEN SIE AUCH AM NACHMITTAG GENIEßEN.
ALLE WEITEREN SPEISEN SERVIEREN WIR VON 12:00 BIS 14:00 UHR SOWIE VON 17:30 BIS 21:00 UHR.**

Auftakt & Appetit

***TATAR VOM GEBEIZTEN LACHS**

AVOCADO | GURKE | LIMETTE 16

CARPACCIO VOM HAUSEIGENEN WILD

BASILIKUM PESTO | CRANBEERYS | ZIEGENKÄSE | PISTAZIEN 19

***KRÄFTIGE RINDSUPPE**

LEBERKNÖDEL 10 | KASPRESSKNÖDEL 10 | | FRITTATEN 9

ERBSENSCHAUMSUPPE | GEBACKENES KALBSBRIES 11

***GEMISCHTER SALAT ODER KNACKIGER BLATT SALAT MIT BALSAMICO DRESSING 8**

***TRADITIONELLE WÜRSTEL, FEIN BEGLEITET VON SENF, KREN UND BROT**

HIRSCH KRAINER 8 | FRANKFURTER 7 | DEBREZINER 7

***Eichingerbauer Toast 12**

- Das Finale für Gaumen & Herz -

HAUSGEMACHTES SORBET | KUGEL 4

MARILLEN PALATSCHINKEN 2 STÜCK 12

DIE HIMBEERE

MOUSSE | SCHOKO | SORBET 13

APFEL-HOLUNDERPARFAIT 13

ÖSTERREICHISCHE
KÄSE VARIATION 15

***DIESE GERICHTE KÖNNEN SIE AUCH AM NACHMITTAG GENIEßEN.**

ALLE WEITEREN SPEISEN SERVIEREN WIR VON 12:00 BIS 14:00 UHR SOWIE VON 17:30 BIS 21:00 UHR.

-Wild. Fisch. Feine Vielfalt-

GEBRATENES REINANKENFILET

BABY MANGOLD | GRANATAPFEL | ERDÄPFEL KRÄUTER LAIBCHEN | PROSECCO 24

TAGES – FANGFRISCHER FISCH

AUS DEM MONDSEE | PETERSILLERDÄPFEL | BRAUNE BUTTER 32

SPAGHETTI VONGOLE

TOMATE | KNOBLAUCH | PETERSILL 23

***SPAGHETTI AGLIO E OLIO**

OLIVENÖL | KNOBLAUCH | TOMATE | PETERSILL | JUNGZWIEBEL | PARMESAN 19

***EICHINGERBAUER POWER BOWL**

BLATTSALAT | CHICORÉE | GURKE | TOMATE | KICHERERBSEN | AVOCADO | FRÜHLINGSZWIEBEL | GRANATAPFEL | FETAKÄSE | BEEREN
CROUTONS | SONNENBLUMENKERNE | GEKOCHTES EI | HIMBEERDRESSING

WAHLWEISE

GARNELEN 24 | GEBACKENE HÜHNERBRUST 21 | RINDERFILETSTREIFEN 24 | NATUR 16

WIENERSCHNITZEL VOM KALB

PETERSILLERDÄPFEL | PREISELBEEREN 27

HIRSCHSCHNITZERL IN DER KRÄUTER PANADE

PETERSILLERDÄPFEL 27

RINDERFILET (220G) MIT KRÄUTERKRUSTE

ERBSE | GRÜNER SPARGEL | NAVETTEN | GEBACKENE ERDÄPFEL | PORTWEIN JUS 42

SAFTIGES RAGOUT VOM SCHAFBERGHIRSCH

SEMMEKNÖDEL | ROTKRAUT | PREISELBEEREN 26

EICHINGERBAUER HIRSCH BURGER

SALAT | GEPICKELTE ZWIEBEL | GEBACKENE ZWIEBEL | TOMATE | GURKE |
HONIG-KNOBLAUCH BBQ SAUCE | SPIEGELEI | SÜSSERDÄPFEL POMMES | TRÜFFELMAYO 23

*DIESE GERICHTE KÖNNEN SIE AUCH AM NACHMITTAG GENIEßEN.

ALLE WEITEREN SPEISEN SERVIERT WIR VON 12:00 BIS 14:00 UHR SOWIE VON 17:30 BIS 21:00 UHR.

-Unsere heimätlichen Lieferanten-

IN UNSERER WIEGE LAGEN WERTE WIE FAMILIE, ZUSAMMENHALT UND DIE ACHTUNG VOR MENSCH, TIER UND NATUR.
AUS DIESER HALTUNG HERAUS ENTSTEHEN UNSERE GERICHTE: AUS SAISONALEN UND REGIONALEN ZUTATEN, LIEBEVOLL
AUSGEWÄHLT VON PARTNERN, DIE UNSERE PHILOSOPHIE TEILEN.

ROTWILD

EICHINGERBAUER - AUS EIGENER ZUCHT & JAGD | MONDSEELAND

BIO-RIND

FAMILIE GADERER – EDERBAUER | MONDSEELAND – TIEFGRABEN

REINANKE & SAIBLING UND WILDFANG

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 | WALS 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

