



Aschermittwoch

Gerne können Sie neben unserer Aschermittwoch-Karte auch alle Köstlichkeiten der normalen À-la-carte-Karte genießen.

Vorspeisen

Hering Salat Eichingerbauer
Hering | Rote Bete | Zwiebel | Apfel | 12

Gebeizte Lachsforelle
Erdäpfelrösti | Sauerrahm | 14

Hauptspeisen

Schwarze Spaghettini
Garnele | Blattspinat | Tomate | Safransauce | 21

In Bierteig gebackenes Heringsfilet
Erdäpfelsalat | Sauce Tatar | 21

Gebratenes Saiblins Filet
Limettenrisotto | Pak Choi | Orangenschaum | 24

Miesmuscheln
Wurzelgemüse | Weißweinsud | 21

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 heimattlichen 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