



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 Saiblings Filet
Limettenrisotto | Pak Choi | Orangensaum | 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 heimatlichen 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