



*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 & Souschef Philipp Mayrhofer  
mit dem gesamten Team



*Hausgebackenes Brot & Eichingerbauer Tagesaufstrich*  
für alle unsere Gäste mit vorreservierten Tischen

*- Erste Gaumenfreuden -*

Mosaik von der gebeizten Lachsforelle

Miso | Gurke | Rote Rübe | Nori | 19

Gemüsegarten

Eingelegtes Gemüse | Burrata | Balsamico | Olive | Brotchip | 14

Carpaccio vom hauseigenen Wild

Basilikum Pesto | Birne | Mandel | Ziegenkäse | 19

Gemischter Salat

dreierlei Salate | Blattsalat | 8

*- Aus dem Suppentopf -*

Kräftige Rindsuppe

**Wahlweise:**

Leberknödel 11 | Kaspressknödel 11 | Fleischstrudel 9 | Frittaten 9

Sellerieschaumsuppe

Rote Zwiebel | Stangensellerie | 11

Wildragout Suppe

a la Senior Chefin | 11



- Köstliche Kreationen aus Wald, Weide & See -

### Schnitzel aus dem Butterpfandl

#### Wahlweise:

Petersilien Erdäpfel | Pommes | Reis  
Wild 27 | Kalb 27 | Schwein 21 | Pute 21

### Wildbeuschel

Semmelknödel | 19

### Gekochter Kalbstafelspitz

Semmelkren | Rösterdäpfel | Wurzelgemüse | Schnittlauchsauce | 23

### Saftiges Ragout vom Schafberghirsch

Semmelknödel | Rotkraut | Preiselbeeren | 26

### Surf & Turf

Rinderfilet Steak | Garnele | Grillgemüse | Chimichurri | 42

### Gebratener Roter Waller

Rote Rüben Risotto | Pastinake | 28

### Gebratener Bachsaibling

Karotte | Orange | Pak Choi | Zartweizen | Veltliner Sauce | 28

### Hirschlaibchen

Erdäpfelpüree | Röstzwiebel | Wild Saftl | 19



### Spaghettini

Avocado | Tomate | Kapern | Zitronen Gremolata | 19

### Sepia Nudeln

Zitronengras-Safransauce | Tomate  
Jungzwiebel | gebratene Kräutersaitlinge | 19

### Gefüllte Wirsing Roulade

Couscous | Paprika | getrocknete Tomaten | Datteln | Gemüse Jus | 19,

### EichingerPower Bowl

Feige | Mandarine | Walnuss | Feta | Granatapfel | Gurke  
Tomate | Vogerlsalat | Senf Vinaigrette

#### **Wahlweise:**

Garnelen 22 | Hühnerbrust 20 | Kaspressknödel 18 | Natur 16

*- Das Finale für Gaumen & Herz -*

### Karottenkuchen 2.0

Karottensorbet | Walnuss Streusel | Cheesecake Creme | Karotte | 13

### Nougat-Pistazienstrudel

Bananen Eis | 13

Eichingerbauer Eis Palatschinken | 13

Marillen Palatschinken | 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**