

Mir geht es Gut in der Eich

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



Allerhöchste Leidenschaft für ehrlichen Genuss, außerordentliches Können & Fantasie – das prägt die Küche im Hotel Eichingerbauer. In unseren Restaurants & auf unserer geliebten Hofterrasse schmecken Sie, was die Saison & das Eichingerbauer Team gerade zu bieten haben. Wir kochen nachhaltig und legen Wert auf heimische Produkte aus dem Salzkammergut. Was wir selbst nicht produzieren, beziehen wir von Bauern & Menschen, denen wir vertrauen.

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

Tischreservierungen unter T: +43 6232 2658 oder per E: info@eichingerbauer.at



**Weitere kulinarische Highlights finden Sie in unserem Abendmenü,
in dem die einzelnen Gänge auch individuell gewählt
werden können.**

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

- Erste Gaumenfreuden -

Kräftige Rindsuppe

Wahlweise:

Kaspressknödel 11,- | Leberknödel 11,- | Frittaten 9,-

Rucolaschaumsuppe | Pinienkerne | 12,-

Carpaccio vom Hirschkalb

Basilikum Pesto | Walnuss | Birne | Schafskäse | 19,-

- Genussvolle Leichtgewichte -

Beilagensalat

Blattsalat | Hausmarinade | Rohkost | 8,-

EichingerPower Bowl

Babyspinat | Feta | Gurke | Tomate | Humus | Kefir

Wahlweise:

Tagesfisch 22,- | Hühnerbrust 20,- | Kaspressknödel 18,- | nur Salat 16,-

Linguine

Olivenöl | Tomate | Oliven | Kapern | Knoblauch | Zwiebel | Rucola | Belper Knolle | 19,-

Saiblings Filet vom Grill

Erbse | Granatapfel | Violette Kartoffel | 26,-

Fangfrischer Fisch auf Anfrage

Peterslinienerdäpfel | braune Butter | 27,-

- Köstliche Kreationen aus Wald & Weide -

Schnitzel aus dem Butterpfandl

Wahlweise:

Petersilien Erdäpfel | Pommes | Reis

Hirsch 27,- | Kalb 27,- | Schwein 21,- | Pute 21,-

Ragout vom Junghirsch

Semmelknödel | Apfel Rotkraut | 26,-

Rosa gebratener Hirschrücken im Kräutermantel

Apfelrotkraut | Pastinake | Wildjus | 31,-

- Das Finale für Gaumen & Herz -

Zwei Stück Palatschinken

Wahlweise:

Marille | Preiselbeeren | Nusscreme | 12,-

Pfirsich Limetten Parfait

Joghurtcrunch | frische Beeren | Mandelkrokant | 13,-

Zitronen Sorbet

Vodka | Beeren | 11,-

Espresso Shot

Espresso | Baileys | Vanilleeis | 12,-

Österreichische Käse Variation

Feigensenf | schwarze Nüsse | 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