

## *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

Tischreservierungen unter T: +43 6232 2658 oder per E: [info@eichingerbauer.at](mailto: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,-

**Kürbiscremesuppe**

Schwarzbrotchip | Kernöl | 11,-

**Carpaccio von den hauseigenen Hirschen**

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

**Rote Rüben Mouse**

Apfel | Maroni | Kren | 14,-

**Beef Tatar**

Eigelbcreme | eingelegtes Gemüse | 21,-

- *Genussvolle Leichtgewichte* -

**Gemischter Salat**

dreierlei Salate | Blattsalat | 8,-

**EichingerPower Bowl**

Gurke | Tomate | Rote Bete | Feta | Hummus | Avocado | Baby Spinat

**Wahlweise:**

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

**Kürbis Chilli Spaghettini**

Rucola | Parmesan | 18,-

**Tagliolini aglio e olio**

Knoblauch | Tomaten | Basilikum | Peperoncini | Parmesan | 18,-

**Zanderfilet vom Grill**

Steckrübenragout | Sellerie Krencreme | Veltlinerschaum | 23,-

- *Köstliche Kreationen aus Wald & Weide* -

Schnitzel aus dem Butterpfandl

**Wahlweise:**

Petersilien Erdäpfel | Pommes | Reis

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

Saftiges Ragout vom Schafberghirsch

Serviettenknödel | Apfel Rotkraut | Preiselbeeren | 26,-

Wildbeuschel

Serviettenknödel | 19,-

Rinderfiletsteak

Kartoffel Kürbisgratin | Wildbrokkoli | Pfeffersauce | 36,-

- *Das Finale für Gaumen & Herz* -

Eichingerbauer Eis Palatschinken | 13,-

Marillen Palatschinken | 10,-

Schokoladenbrownie

Hausgemachtes Vanilleeis | Joghurt Espuma | 13,-

Heiße Liebe | 11,-

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**