

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

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
klein 120g 16,- | groß 160g 22,-

- 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