

Herzlich **Willkommen im**

*E***ichenhof**

Es erwartet Sie ein Stelldichein von kulinarischen Köstlichkeiten aus der Region und prickelnden Gaumenfreuden aus Küche und Keller.

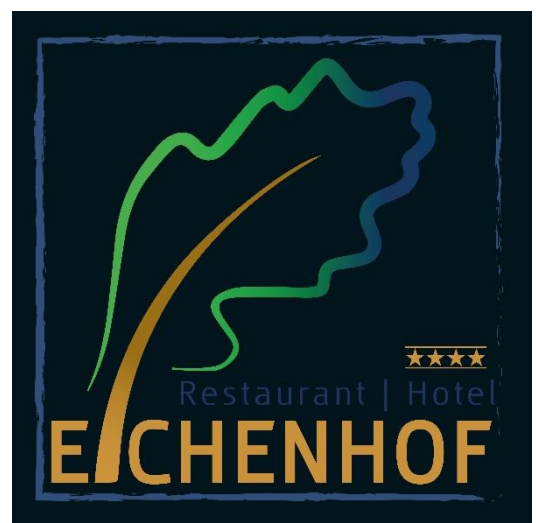
Wie wäre es für den Anfang mit einem Aperitif, während sich unser Team um Ihre Wünsche kümmert?

Lassen Sie sich von unseren modernen, leichten und einfallsreichen vegetarischen/veganen Kreationen überraschen.

Falls Sie heute gerne leidenschaftlich genießen möchten, jedoch von allem etwas weniger, bereiten wir Ihnen die Speisen auch in kleineren Portionen zu.

Für Kinder haben wir ebenfalls noch eine eigene Karte. Sprechen Sie uns an.

Ihr
Klaus Lebek
mit dem Team vom Hotel Eichenhof



Allergene: A=Glutenhaltiges Getreide / B=Krebstiere / C=Eier / D=Fisch / E=Erdnüsse / F=Soja / G=Milch & Laktose / H=Schalenfrüchte / I=Sellerie / J=Senf / K=Sesam / L=Sulfite & Schwefeldioxide / M=Lupine / N=Weichtiere Inhaltsstoffe: 1=Mit Farbstoff / 2=mit Antioxidationsmittel / 3=geschwefelt / 4=koffeinhaltig / 5=enthält Sulfite / 6=chininhaltig / 7=Süßungsmittel / 8=enthält eine Phenylalaninquelle / 9=enthält Nitrat

Aperitif

Sekt Hausmarke ⁽¹⁾	0,7l / 0,1l	18,00/ 3,50 €
Valdo Prosecco, extra brut, Italia ⁽¹⁾	0,7l / 0,1l	32,90/ 4,90 €
Campari Soda ⁽¹⁾	0,2l	4,50 €
Campari Orange ⁽¹⁾	0,2l	4,90 €
Veneziano (Aperol Spritz) ^(1, 2)	0,2l	5,90 €
Hugo	0,2l	5,90 €
Sandemann Sherry ⁽¹⁾ (medium, dry, sweet, porto)	5cl	4,60 €
Martini (bianco, d'oro, rosso) ^(1,5)	5cl	4,50 €

Suppen und Brotzeiten

Soups and Snacks
Minestre - Merendine

Tomatencremesuppe mit Croutons ^(A,G) 6,60 €

Cream of tomatoes with croutons
Crema di pomodoro con crostini

Rinderbrühe mit
geschnittenen Pfannkuchen ^(A,C,G) 6,50 €
oder mit Leberknödel ^(C,G) 6,60 €

Beef broth with sliced pancakes or with liver-dumplings
Zuppa di manzo con frittelle gnocchi con fegato

Bayerischer Wurstsalat
mit ofenfrischem Gebäck ^(A,L) 12,50 €

Bavarian salad made out of sausages with bakery fresh from the oven
Insalata salsiccia bavarese

Schweizer Wurstsalat
mit ofenfrischem Gebäck^(A,L) 14,50 €

Swiss salad made out of sausage and cheese with bakery fresh from the oven
Insalata salsiccia e formaggio svizzero

Allergene: A=Glutenhaltiges Getreide / B=Krebstiere / C=Eier / D=Fisch / E=Erdnüsse / F=Soja / G=Milch & Laktose /
H=Schalenfrüchte / I=Sellerie / J=Senf / K=Sesam / L=Sulfite & Schwefeldioxyde / M=Lupine / N=Weichtiere Inhaltsstoffe:
1=Mit Farbstoff / 2=mit Antioxidationsmittel / 3=geschwefelt / 4=koffeinhaltig / 5=enthält Sulfite / 6=chininhaltig /
7=Süßungsmittel / 8=enthält eine Phenylalaninquelle / 9=enthält Nitrat

Unsere Küche empfiehlt

Daily recommendation

Raccomandazione giornaliera

Allergene: A=Glutenhaltiges Getreide / B=Krebstiere / C=Eier / D=Fisch / E=Erdnüsse / F=Soja / G=Milch & Laktose / H=Schalenfrüchte / I=Sellerie / J=Senf / K=Sesam / L=Sulfite & Schwefeldioxide / M=Lupine / N=Weichtiere
Inhaltsstoffe:
1=Mit Farbstoff / 2=mit Antioxidationsmittel / 3=geschwefelt / 4=koffeinhaltig / 5=enthält Sulfite / 6=chininhaltig / 7=Süßungsmittel / 8=enthält eine Phenylalaninquelle / 9=enthält Nitrat

Salate der Saison

Various Salad
Insalate

Kleiner bunter gemischter Salat Mixed salad (small) Insalata mista(piccola)	6,50 €
Großer bunter gemischter Salat Mixed salad (large) Insalata mista (grande)	12,60 €
„Italienischer Salat“ bunter Salat mit Mozzarella, Oliven, Peperoni, roten Zwiebeln, Gurken, Tomaten und Baguette (A,G) Salad „Greek Style“ mixed salad with mozzarella, olives, pepperoni, red onions, cucumber, tomatoes and baguette Insalata greco – insalata mista con feta, olive, peperoni, cipolla rossa, cetriolo, pomodori e pane	18,90 €
„Surf & Turf“ Großer Salat mit saftigen Rinderstreifen, Garnelen und Baguette (A,B,J) Large portion of mixed salad with sliced beef, prawns and baguette Insalata mista con manzo e gamberi	22,50 €
Bayerischer Backhendsalat Gebackenes Hähnchenbrustfilet an Kartoffel-Gurkensalat mit Rucola (A,C,G) Bavarian fried chicken salad - Baked chicken breast fillet with potato-cucumber salad and rocket salad Insalata di pollo fritto bavarese Filetto di petto di pollo al forno su insalata di patate e cetrioli con rucola	19,50 €
Salat mit gegrillten Putenbruststreifen und Baguette (A) Salad with grilled turkey breast strips and baguette Insalata con strisce di petto di tacchino alla griglia e baguette	18,80 €

Alle Salate können mit **Joghurtdressing** (G,L)
oder **Balsamico Dressing** (G,L) individuell bestellt werden.

You can choose Yoghurt dressing or Balsamico Dressing for all salads.

Per tutte le insalate è possibile scegliere il condimento allo yogurt o il Condimento al balsamico

Allergene: A=Glutenhaltiges Getreide / B=Krebstiere / C=Eier / D=Fisch / E=Erdnüsse / F=Soja / G=Milch & Laktose /
H=Schalenfrüchte / I=Sellerie / J=Senf / K=Sesam / L=Sulfite & Schwefeldioxide / M=Lupine / N=Weichtiere Inhaltsstoffe:
1=Mit Farbstoff / 2=mit Antioxidationsmittel / 3=geschwefelt / 4=koffeinhaltig / 5=enthält Sulfite / 6=chininhaltig /
7=Süßungsmittel / 8=enthält eine Phenylalaninquelle / 9=enthält Nitrat

Hauptgänge vom Fleisch

Meat / Carne

Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwein
mit Preiselbeeren, dazu Pommes frites
oder Kartoffelsalat (A,C,G,I,J,L,2,9) 17,90 €

Schnitzel „viennese style“ (pork) with cranberries and french fries or potatoe-salad
Cotoletta alla viennese (di maiale) con mirtilli rossi, patate fritte o insalata di patate

„Waginger Cordon Bleu“ vom Schwein,
gefüllt mit Bavaria Blu und Schinken, mit
Preiselbeeren, Pommes frites oder Kartoffelsalat 20,10 €
(A,C,G,I,J,L,9,2)

„Waginger Cordon Bleu“ (pork) filled with „Bavaria Blu“ and ham, with cranberries
and french fries or potatoe-salad
Cordon Bleu alla Waging (maiale) riempito con formaggio „Bavaria Blu“ e prosciutto cotto,
mirtilli rossi, patate fritte o insalata di patate

Thai Curry (leicht scharf) mit Hühnchen,
knackigem Gemüse und Duftreis ^(K) 21,50 €

Thai Curry (hot) with chicken, fresh vegetables and rice
Curry thailandese (affilato) con pollo, verdure e riso

Zwiebelrostbraten ^(A) mit Speckbohnen
und Bratkartoffeln 27,90 €

Roastbeef with onions, bacon beans and roasted potatoes
Arrosto di manzo con cipolle, fagioli alla pancetta e patate fritte

Steaktoast - natur gebratenes Putenschnitzel
auf Toast mit Käse überbacken, Cocktailsauce
und Pommes frites ^(A,G) 17,50 €

Steak toast - naturally roasted turkey escalope on toast gratinated with cheese,
cocktail sauce and french fries

Steak toast - scaloppa di tacchino arrosto al naturale su pane tostato
gratinato con formaggio, salsa cocktail e patatine fritte

„Eichenhof-Burger“ Rindfleisch-Patty gegrillt
mit knusprigem Bacon, Barbecue-Sauce,
Röstzwiebeln und Pommes frites ^(A,C) 18,90 €

Grilled beef patty with crispy bacon, barbeque sauce, fried onions and French fries
Polpetta di manzo alla griglia con pancetta croccante, salsa barbecue, cipolle fritte e patatine fritte

Currywurst ⁽²⁾ mit Pommes 13,50 €

Currywurst with french fries / Currywurst con patate fritte

Allergene: A=Glutenhaltiges Getreide / B=Krebstiere / C=Eier / D=Fisch / E=Erdnüsse / F=Soja / G=Milch & Laktose /
H=Schalenfrüchte / I=Sellerie / J=Senf / K=Sesam / L=Sulfite & Schwefeldioxide / M=Lupine / N=Weichtiere Inhaltsstoffe:

1=Mit Farbstoff / 2=mit Antioxidationsmittel / 3=geschwefelt / 4=koffeinhaltig / 5=enthält Sulfite / 6=chininhaltig /
7=Süßungsmittel / 8=enthält eine Phenylalaninquelle / 9=enthält Nitrat

Feine Fischspezialitäten

Fish & Sea-food
Pesce & frutti di mare

Fangfrische Forelle aus dem hauseigenen Weiher
nach Ihren Wünschen zubereitet,
dazu Petersilienkartoffeln **27,90 €**

- „Müllerin“ – in Nussbutter gebraten (A,D,G)
- „Provence“ – im Kräutermantel gebraten (A,D,G)
- „American“ – im Speckmantel gebraten (A,D,G)
- Gebacken – in Semmelpanade gebacken (A,D,G)
- In frischem Knoblauch gebraten (A,D,G)
- „Blau“ – im Kräutersud gedünstet (D)

Freshly caught trout with parsley potatoes – nut-buttered/roasted with herbes/
roasted with bacon/baked/roasted with fresh garlic/boiled

Trota con patate di prezzemolo - imburrito alle noci/arrostito con erbe/arrostito con pancetta/
al forno/arrostito con aglio fresco/bollito

Fangfrischer Saibling aus dem hauseigenen Weiher
im Ganzen gebraten mit Petersilienkartoffeln (A,D,G) **28,90 €**

Freshly caught char roasted on the whole with parsley potatoes
Carbone fritto con patate di prezzemolo

Zanderfilet oder filetierte Forelle mit Blattspinat
und Butterkartoffeln (A,D,G) **26,90 €**

Pike-perch or trout fillet with spinach leaves and buttered potatoes
Filetto di luccioperca o di trota con foglie di spinaci e patate imburrate

Hausgemachte Nudeln mit gegrilltem
Zanderfilet in cremiger
Basilikum-Tomatensauce (A,D,G) **22,50 €**

Homemade pasta with grilled zander in creamy basil - tomato sauce
Pasta fatta in casa con luccioperca alla griglia in salsa cremosa di pomodoro e basilico

Geräucherte Forellenfilets lauwarm
Sahne-Meerrettich (L,J,2,5) und Kartoffel-Gurkensalat **24,50 €**

Smoked trout fillets lukewarm Creamed horseradish and potato and cucumber salad
Filetti di trota affumicata tiepidi Crema di rafano e insalata di patate e cetrioli

Thai Curry (leicht scharf) mit Garnelen,
knackigem Gemüse und Duftreis (B,K) **24,50 €**

Thai Curry (hot) with prawns, fresh vegetables and rice
Curry thailandese (affumicato) con gamberi, verdure e riso

Allergene: A=Glutenhaltiges Getreide / B=Krebstiere / C=Eier / D=Fisch / E=Erdnüsse / F=Soja / G=Milch & Laktose /
H=Schalenfrüchte / I=Sellerie / J=Senf / K=Sesam / L=Sulfite & Schwefeldioxide / M=Lupine / N=Weichtiere Inhaltsstoffe:
1=Mit Farbstoff / 2=mit Antioxidationsmittel / 3=geschwefelt / 4=koffeinhaltig / 5=enthält Sulfite / 6=chininhaltig /
7=Süßungsmittel / 8=enthält eine Phenylalaninquelle / 9=enthält Nitrat

Vegetarische / Vegane Spezialitäten

Vegetarian and vegan specialties
Vegetariano e vegano

Thai Curry (leicht scharf) mit knackigem Gemüse und Duftreis (vegan) ^(K)	18,50 €
Thai Curry (hot) with fresh vegetables and rice (vegan) Curry thailandese (affumicato) con verdure e riso (vegano)	
Ofenkartoffel mit gegrilltem Gemüse, Kräuterdip und Salatgarnitur ^(G)	14,50 €
Jacket potato with grilled vegetables, herb dip and salad garnish Patate con verdure grigliate, salsa alle erbe e insalata di contorno	
Hausgemachte Käsespätzle, überbacken mit Röstzwiebeln ^(G)	15,50 €
Homemade cheese spaetzle, gratinated with fried onions Spaetzle al formaggio fatti in casa, gratinati con cipolle fritte	
Frische Rahmschwammerl mit Semmelknödel ^(A,C,G)	16,50 €
Fresh creamed mushrooms with bread dumplings Crema di funghi freschi con gnocchi di pane	

Süßes zum Abschluss

Sweets
Dolce

Warmer Apfelstrudel mit Schlagsahne und Vanilleeis ^(A,G)	7,90 €
Warm apple-strudle with whipped cream an vanilla ice Strudel di mele con panna montata e gelato alla vaniglia	
Gebackene Apfelradl mit Vanilleeis und Sahne ^(A,C,G)	8,90 €
Baked apple-slices with whipped cream and vanilla-ice Ruota di mele cotto con panna montata e gelato alla vaniglia	

Wir nehmen Ihre Umbestellungen gerne entgegen, werden dafür aber eine Aufwandsentschädigung in Höhe von 2,- € in Rechnung stellen.

Bitte haben Sie dafür Verständnis!

special requests - richieste speciali: surcharge - sovrapprezzo € 2,--

Allergene: A=Glutenhaltiges Getreide / B=Krebstiere / C=Eier / D=Fisch / E=Erdnüsse / F=Soja / G=Milch & Laktose / H=Schalenfrüchte / I=Sellerie / J=Senf / K=Sesam / L=Sulfite & Schwefeldioxyde / M=Lupine / N=Weichtiere
Inhaltsstoffe: 1=Mit Farbstoff / 2=mit Antioxidationsmittel / 3=geschwefelt / 4=koffeinhaltig / 5=enthält Sulfite / 6=chininhaltig / 7=Süßungsmittel / 8=enthält eine Phenylalaninquelle / 9=enthält Nitrat

Eis – Karte

Ice-cream - Gelato

Gemischter Eisbecher mit drei Kugeln Eis Various ice cream – 3 balls Diversi tipi di gelato – 3 palline	7,90 €
Heißkalter Genuss (A,G) 3 Kugeln Vanilleeis serviert mit heißen Himbeeren Vanilla-ice with hot raspberries Gelato alla vaniglia con lamponi caldo	8,20 €
Fruchtgenuss (A,G) 3 Kugeln Vanilleeis mit ausgewählten Früchten Vanilla-ice with fresh fruits Gelato alla vaniglia con frutta fresca	8,90 €
Bananensplit (A,G) Schokoladen- und Vanilleeis auf halben Bananen mit Schokosoße, dazu Krokant Streusel Chocolate- and vanilla-ice with fresh banana, chocolate-sauce and crocant Gelato al cioccolato e alla vaniglia con banana fresca, salsa al cioccolato e croccante di noci	8,10 €
Nussknacker (A,G,H) Vanilleeis und Walnusseis mit Karamellosoße serviert dazu knackige gehackte Nüsse Vanilla- and walnut-ice with caramel-sauce and chopped nuts Gelato alla vaniglia e alle noci con sala al caramello e noci tritate	8,20 €
Erfrischender Eiskaffee (A,G) Eiskalter Kaffee (4) oder flüssiger Schokoladentraum, dazu Vanilleeis und Sahne Iced coffee or chocolate with vanilla-ice and whipped cream Caffe freddo o cioccolato ghiacciato con gelato alla vaniglia e panna montata	7,90 €
Eisbecher Coupe Dänemark (A,G) Vanilleeis mit Sahne und Schokoladensoße Vanilla-ice with whipped cream and chocolate-sauce Gelato alla vaniglia con panna montata e salsa al cioccolato	8,20 €
Eis-Zwerg Zwei Kugeln Eis nach Wahl mit Smarties und einer Waffel (A) Various ice-cream – 2 balls with chocolate-chips and waffle Diversi tipi di gelato – 2 palline con lenticchie al cioccolato e cialda	5,90 €
<u>Eissorten:</u> Erdbeere, Schokolade, Vanille, Walnuss, Stracciatella, Zitrone Strawberry, chocolate, vanilla, walnut, stracciatella, lemon Fragola, cioccolato, vaniglia, noci, stracciatella, limone	

Gerne servieren wir zu Ihrem Eis auch
Sahne mit einem Aufpreis von 0,60 €

Whipped cream extra – Panna montata aggiuntiva: 0,60 €

Allergene: A=Glutenhaltiges Getreide / B=Krebstiere / C=Eier / D=Fisch / E=Erdnüsse / F=Soja / G=Milch & Laktose /
H=Schalenfrüchte / I=Sellerie / J=Senf / K=Sesam / L=Sulfite & Schwefeldioxide / M=Lupine / N=Weichtiere Inhaltsstoffe:
1=Mit Farbstoff / 2=mit Antioxidationsmittel / 3=geschwefelt / 4=koffeinhaltig / 5=enthält Sulfite / 6=chininhaltig /
7=Süßungsmittel / 8=enthält eine Phenylalaninquelle / 9=enthält Nitrat

Alkoholfreie Getränke

Soft drinks / Bevande analcoliche

Cola (1,4)	0,4 l	3,70 €
Cola light (1,4,7,8)	0,4 l	3,70 €
Zitronenlimo (2)	0,4 l	3,50 €
Orangenlimo (1,2)	0,4 l	3,50 €
Cola-Mix (1,5)	0,4 l	3,50 €
Almdudler (1)	0,3 l	3,30 €

Saft und Nektar

Apfelnektar	0,3 l	4,20 €
Orangennektar	0,3 l	4,20 €
Mangonektar	0,3 l	4,20 €
Kirschnektar	0,3 l	4,20 €
Johannisbeernektar	0,3 l	4,20 €
Ananassaft	0,3 l	4,20 €
Traubensaft	0,3 l	4,20 €
Rhabarbersaft	0,3 l	4,20 €
Tonic Water (6)	0,2 l	2,90 €
Bitter Lemon (2,6)	0,2 l	2,90 €

als Schorle

as a spritzer / come spritz

	0,4 l	3,70 €
	0,4 l	3,70 €
	0,4 l	3,70 €
	0,4 l	3,70 €
	0,4 l	3,70 €
	0,4 l	3,70 €
	0,4 l	3,70 €
	0,4 l	3,70 €

Tafelwasser	0,3 l	1,90 €
still / spritzig	0,4 l	3,10 €
	0,7 l	4,90 €

Adelholzner:

„Gourmet Classic“	0,25 l	2,50 €
still / spritzig	0,75 l	5,40 €

Allergene: A=Glutenhaltiges Getreide / B=Krebstiere / C=Eier / D=Fisch / E=Erdnüsse / F=Soja / G=Milch & Laktose / H=Schalenfrüchte / I=Sellerie / J=Senf / K=Sesam / L=Sulfite & Schwefeldioxyde / M=Lupine / N=Weichtiere Inhaltsstoffe: 1=Mit Farbstoff / 2=mit Antioxidationsmittel / 3=geschwefelt / 4=koffeinhaltig / 5=enthält Sulfite / 6=chininhaltig / 7=Süßungsmittel / 8=enthält eine Phenylalaninquelle / 9=enthält Nitrat

Unsere Bierauswahl

Our beer selection / La nostra selezione di birre

Brauerei Schönram

Helles vom Fass	0,3 l / 0,5 l	3,10 € / 4,10 €
Radler	0,3 l / 0,5 l	3,10 € / 4,10 €
Pils vom Fass	0,2 l / 0,3 l	2,90 € / 3,50 €
Weißbier vom Fass	0,3 l / 0,5 l	3,10 € / 4,10 €
Russ'n/ Cola-Weizen ^(1,5)	0,5 l	4,10 €
Altbayrisch Dunkel	0,5 l	3,90 €

Privatbrauerei Schwendl

Weißbier Dunkel	0,5 l	4,10 €
Leichte Weiße	0,5 l	4,10 €
Weizen Alkoholfrei	0,5 l	3,90 €

Brauerei Stein

Helles Alkoholfrei	0,5 l	3,90 €
--------------------	-------	--------

Kaffeespezialitäten

Coffee specialties / Specialità di caffè

Espresso ⁽⁴⁾	2,50 €
Doppelter Espresso ⁽⁴⁾	4,90 €
Café Crema ⁽⁴⁾	2,50 €
Café Crema entkoffeiniert	2,50 €
Cappuccino ⁽⁴⁾	3,50 €
Latte Macchiato ⁽⁴⁾	3,90 €
Café Latte (Milchkaffee) ⁽⁴⁾	3,50 €
Haferl Kaffee ⁽⁴⁾	3,90 €
Haferl Heiße Schokolade	3,50 €

Allergene: A=Glutenhaltiges Getreide / B=Krebstiere / C=Eier / D=Fisch / E=Erdnüsse / F=Soja / G=Milch & Laktose / H=Schalenfrüchte / I=Sellerie / J=Senf / K=Sesam / L=Sulfite & Schwefeldioxide / M=Lupine / N=Weichtiere Inhaltsstoffe:
1=Mit Farbstoff / 2=mit Antioxidationsmittel / 3=geschwefelt / 4=koffeinhaltig / 5=enthält Sulfite / 6=chininhaltig / 7=Süßungsmittel / 8=enthält eine Phenylalaninquelle / 9=enthält Nitrat

Spirituosen und Brände

Spirits and brandies / Distillati e brandy

Ein Auszug unserer separaten Wein und Spirituosen-Karte

An excerpt from our separate wine and spirits menu / Un estratto dal nostro menu separato di vini e liquori

Aperitiv

Sekt Hausmarke	0,7l / 0,1l	18,00/ 3,50 €
Valdo Prosecco, extra brut, Italia	0,7l / 0,1l	32,90/ 4,90 €
Campari Soda ⁽¹⁾	0,2l	4,50 €
Campari Orange ⁽¹⁾	0,2l	5,90 €
Veneziano wie Aperol Spritz ^(1, 2)	0,2l	5,90 €
Hugo	0,2l	5,90 €
Sandemann Sherry (medium, dry, sweet, porto)	5cl	3,60 €
Martini (bianco, d'oro, rosso) ^(1,5)	5cl	3,50 €

Brände

Vogelbeerbrand	2cl	5,20 €
Williamsbrand	2cl	4,30 €
Mirabellenbrand	2cl	4,90 €
Obstbrand aus dem Holzfass	2cl	4,50 €
Waldhimbeergeist	2cl	4,90 €
Schlehengeist	2cl	4,90 €

Liköre

Kaffeelikör	2cl	3,30 €
Walnusslikör	2cl	3,30 €
Rosenblütenlikör	2cl	3,30 €

Digestiv

Grappa Weißburgunder	2cl	5,80 €
Grappa Lagrein	2cl	4,90 €
Grappa Birne	2cl	3,90 €
Ziegler Zwetschgenbrand	2cl	7,20 €
Ziegler Wildkirschbrand No. 1	2cl	12,00 €
Papidoux Calvados Apfelbrand	2cl	2,90 €
Finleys London Dry Gin	2cl	3,90 €

Allergene: A=Glutenhaltiges Getreide / B=Krebstiere / C=Eier / D=Fisch / E=Erdnüsse / F=Soja / G=Milch & Laktose / H=Schalenfrüchte / I=Sellerie / J=Senf / K=Sesam / L=Sulfite & Schwefeldioxide / M=Lupine / N=Weichtiere Inhaltsstoffe:
1=Mit Farbstoff / 2=mit Antioxidationsmittel / 3=geschwefelt / 4=koffeinhaltig / 5=enthält Sulfite / 6=chininhaltig / 7=Süßungsmittel / 8=enthält eine Phenylalaninquelle / 9=enthält Nitrat

Die Eichenhof-Teeauswahl

Unsere exklusiven und schmackhaften Tees
von Teekanne

Rooibosh
Waldfrüchte
Kamille
Earl Grey
Darjeeling
English Breakfast
Früchtete
Pfefferminztee
Kräuterte
Grüntee
Hagebutte

im Kännchen zum Preis von **5,20 €** sorgen für gute Laune durch
bunte, aromatische Teemischungen.

Allergene: A=Glutenhaltiges Getreide / B=Krebstiere / C=Eier / D=Fisch / E=Erdnüsse / F=Soja / G=Milch & Laktose /
H=Schalenfrüchte / I=Sellerie / J=Senf / K=Sesam / L=Sulfite & Schwefeldioxide / M=Lupine / N=Weichtiere Inhaltsstoffe:
1=Mit Farbstoff / 2=mit Antioxidationsmittel / 3=geschwefelt / 4=koffeinhaltig / 5=enthält Sulfite / 6=chininhaltig /
7=Süßungsmittel / 8=enthält eine Phenylalaninquelle / 9=enthält Nitrat

Cocktailkarte

Havana Special ⁽¹⁾

Rum, Orangen-, Maracuja- und Zitronensaft,
Granatapfelsirup, Cassislikör, Pfirsichlikör

Piná Colada

Rum, Ananassaft, Kokossirup, Kokosmilch

Long Island Iced Tea

Wodka, Rum, Gin, Tequila, Zitronenteesirup, Orangenlikör,
Zitronensaft

Mai Tai

Rum, Orangenlikör, Orangen- und Zitronensaft, Mandelsirup

Sex on the Beach ⁽¹⁾

Wodka, Orangen- und Maracujasaft, Pfirsichlikör,
Granatapfelsirup

Swimming Pool ⁽¹⁾

Wodka, Rum, Orangen- und Ananassaft, Kokossirup,
Blue Curacao Sirup, Kokoslikör

Virgin Colada (alkoholfrei)

Wasser, Ananassaft, Kokossirup, Kokosmilch

Jeder Cocktail a 0,3l zum Preis von je 7,90 €

Allergene: A=Glutenhaltiges Getreide / B=Krebstiere / C=Eier / D=Fisch / E=Erdnüsse / F=Soja / G=Milch & Laktose /
H=Schalenfrüchte / I=Sellerie / J=Senf / K=Sesam / L=Sulfite & Schwefeldioxide / M=Lupine / N=Weichtiere Inhaltsstoffe:
1=Mit Farbstoff / 2=mit Antioxidationsmittel / 3=geschwefelt / 4=koffeinhaltig / 5=enthält Sulfite / 6=chininhaltig /
7=Süßungsmittel / 8=enthält eine Phenylalaninquelle / 9=enthält Nitrat

Unsere Öffnungszeiten

Wir sind mit unserem **Frühstück**
täglich für Sie da
von 7.00 – 10.30 Uhr

Unsere Küche verwöhnt Sie

Täglich ab 13:00 Uhr

Und mit der Abendkarte ab 17.00 – 21:00 Uhr

Sonn- und Feiertags warme Küche durchgehend ab 11:30 Uhr

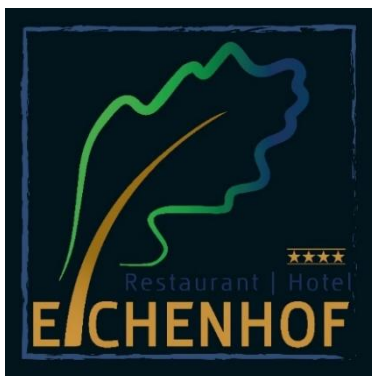
Unser Restaurant ist so lange geöffnet wie wir Gäste haben.

Private Landbrauerei



Unsere Lieferanten für Produkte aus der Region sind die Berchtesgadener Milchwerke in Piding, Bier von der Privatbrauerei Schönram, unsere Mehle bekommen wir von Chiemgaukorn in Trostberg. Der Käse auf unserem Frühstücks-Buffett stammt aus der Öko-Modellregion vom Waginger See, sowie von der Bergaderkäserei aus Waging am See. Fleisch & Wurst beziehen wir von der Metzgerei Winkelmayr in Freilassing von der Fa. Magg in Trostberg, von Südfleisch in Traunstein, und von der Fa. Bierbichler. Bei allen anderen Produkten versuchen wir einen regionalen Einkauf durchzuführen, falls uns dies von den benötigten Liefermengen ermöglicht wird.

Unsere Biozertifizierung haben wir 2024 aufgegeben, da wir es nicht einsehen pro Jahr 3000,- € für die Biokontrolle auszugeben, Trittbrettfahrer sogenanntes „Bio“ einfach verwenden und die ehrlichen die dummen sind. Sprich, die sog. amtlichen Biokontrollorgane im Restaurantbereich funktionieren nicht! Alles eine augenwischerei der Politik!



Angerpoint 1
83329 Waging am See
Tel.: +49 (0)8681 4030

info@hotel-eichenhof.de

www.hotel-eichenhof.de

Allergene: A=Glutenhaltiges Getreide / B=Krebstiere / C=Eier / D=Fisch / E=Erdnüsse / F=Soja / G=Milch & Laktose / H=Schalenfrüchte / I=Sellerie / J=Senf / K=Sesam / L=Sulfite & Schwefeldioxyde / M=Lupine / N=Weichtiere Inhaltsstoffe: 1=Mit Farbstoff / 2=mit Antioxidationsmittel / 3=geschwefelt / 4=koffeinhaltig / 5=enthält Sulfite / 6=chininhaltig / 7=Süßungsmittel / 8=enthält eine Phenylalaninquelle / 9=enthält Nitrat