



*entspannt ankommen * beschwingt schlemmen * leidenschaftlich genießen*

*Herzlich Willkommen im Hotel und Restaurant Eichenhof!
Schön, dass Sie bei uns sind!*

*Es erwartet Sie ein harmonisches 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 eingespieltes Team um Ihre Wünsche
kümmert?*

*Lassen Sie sich verzaubern von unseren modernen,
leichten und einfallreichen vegetarischen/veganen Kreationen!*

*Falls Sie heute gerne leidenschaftlich genießen möchten,
jedoch von allem etwas weniger, bereiten wir selbstverständlich
auch kleinere Gourmet-Portionen für Sie zu.*

*Ihr Wohlergehen liegt uns am Herzen!
Für Allergiker halten wir eine Übersicht der in den
Speisen enthaltenen Allergene bereit.*

*Und jetzt wollen wir Ihre Sinne betören und Ihren Gaumen
verwöhnen!*

Ihr Klaus Lebek mit dem Eichenhof-Team

*entspannt ankommen * beschwingt schlemmen * leidenschaftlich genießen*





Suppen und Vorspeisen

Kräftige Rinderbrühe vom Tafelspitz mit gebackenen Leberknödeln	4,50 €
Schaumsuppe von frischen Gartenkräutern mit Buttercroutons	4,90 €
Carpaccio von der Rinderlende mit Olivenöl, Rucola und frisch gehobelten Parmesan dazu Weißbrot	10,80 €
Abgeschmolzene Raviolis mit Schafskäse und Feigen gefüllt an Aprikosen-Honig-Senfmarinade mit gerösteten Vitalkörnern	9,50 €

Frische Salate der Saison

Kleiner bunter Salatteller mit gerösteten Vitalkörnern	3,90 €
Großer bunter Salatteller mit gerösteten Vitalkörnern	8,50 €
Bunter Blattsalat an Hausdressing mit gebratenen Putenstreifen, dazu Weißbrot	11,80 €
Knackiger Blattsalat an Hausdressing mit gegrillten Garnelen, dazu Weißbrot	15,90 €
Knackige Blattsalate an Hausdressing mit gegrillten Filetwürfeln vom heimischen Fisch, dazu Weißbrot	12,50 €

Auf Wunsch händigen wir Ihnen gerne eine Übersicht aller Allergene aus





Feine Hausspezialitäten

Gegrilltes Filet vom Bachsaibling an Kräutersoße
mit Saisongemüse und Schwenkkartoffeln 17,80 €

Geräucherte Forelle warm serviert
mit Sahnemeerrettich ^(1, 2, 3, 4)
und Kartoffel-Gurkensalat ⁽²⁾ 16,50 €

Fangfrische ganze Forelle
aus dem eigenen Weiher
mit zerlassener Butter und feinen Küchenkräutern
dazu Schwenkkartoffeln 16,90 €

Pochierte Filets von der Regenbogenforelle
an Rieslingsoße mit Blattspinat
und Basmatireis 16,80 €

Gebratenes Zanderfilet an Estragonsoße
mit Grillgemüse und Petersilienkartoffeln 17,90 €





Hauptgänge vom Fleisch

Schnitzel „Wiener Art“ aus der
Schweinelende geschnitten mit Preiselbeeren
dazu Pommes-Frites oder Kartoffelsalat 11,90 €

Eichenhof-Schmankerlschnitzel
gefüllt mit Obatzten, Speck und Zwiebeln
dazu Preiselbeeren und Bratkartoffeln 14,90 €

Gegrilltes Rinderlendensteak an Pefferrahmsoße
mit Saisongemüse und Wedgeskartoffeln 24,90 €

Geschmorter Tafelspitz vom Rind an eigener Soße
mit Gemüse garnitur und hausgemachten
Spätzle aus regionalem Mehl 14,50 €

Grillteller vom Schweinefilet und der Rinderlende
an Schwammerlsoße mit hausgemachten Spätzle
aus regionalem Mehl 17,50 €





Vegetarische Spezialitäten

Abgebräunte Brezenknödel an Schnittlauchsoße
mit gerösteten Champignons und Kräutersaitlingen 11,80 €

Spaghetti an Kräuternußpesto mit
feinem Gemüse, Rucola und gehobelter Parmesan 9,90 €

Vegane Spezialitäten

Pflanzerl vom „Bayrischen Reis“
aus Emmer, Einkorn und Urdinkel an
Tomatensugo mit bunten Saisongemüse 12,90 €

Kartoffel-Quinoa-Röstis
an veganem Bratenjus
mit buntem Grillgemüse 12,50 €

Auf Wunsch händigen wir Ihnen gerne eine Übersicht aller Allergene aus





Süßes zum Abschluss

Warmer Apfelstrudel mit Schlagsahne und Vanilleeis	5,90 €
Sülze von Waldbeeren und Erdbeeren an Pistazienschaum mit einem Mango-Maracuja Sorbet	7,50 €
Mouse von dunkler Schokolade mit Chili verfeinert an einem Fruchtspiegel und einem Parfait von Orangen	7,80 €
Gebackene Apfelradeln an Vanillesoße mit Walnusseis	6,20 €

Brotzeitschmankerl

Bayerischer Wurstsalat, in feine Streifen geschnitten, angemacht mit Essig, Öl und Zwiebeln, dazu Brot	7,90 €
Kalter Braten vom Schweinehals mit geriebenen Meerrettich, dazu Brot	8,50 €
Brotzeiteller nach Art des Hauses mit regionalen Spezialitäten, dazu Butter und Brot	9,90 €
Obatzter, angemachter Weichkäse mit Zwiebeln, dazu Butter und Brot	7,50 €

Auf Wunsch händigen wir Ihnen gerne eine Übersicht aller Allergene aus





Eiskarte

Gemischter Eisbecher * 4,90 €
mit drei Kugeln Eis

Heißkalter Genuss * 6,90 €
3 Kugeln Vanilleeis serviert mit heißen Himbeeren

Fruchtgenuss * 6,50 €
3 Kugeln Vanilleeis mit ausgewählten Früchten

Bananensplit * 6,80 €
Schokoladen- und Vanilleeis auf halben Bananen mit Schokosoße,
dazu Krokant Streusel

Nussknacker 6,90 €
Vanilleeis, Walnusseis und Mandel-Cameleis,
mit Caramelsoße serviert dazu knackige gehackte Nüssen

Erfrischender Kaffee- oder Schokoladengenuss * 4,90 €
Eiskalter Kaffee (5) oder flüssiger Schokoladentraum,
dazu Vanilleeis

Eisbecher Coupe Dänemark * 5,90 €
Vanilleeis mit Sahne und Schokoladensoße

Sommertraum 9,90 €
Mit hausgemachten Früchtesorbets, ausgewählten frischen Früchten und
verschiedenen Toppings

Eiszwerg 3,80 €
Zwei Kugeln Eis nach Wahl mit Smarties und einer Waffel

Hausgemachte Sorbets
*nach Saison – große Kugel 2,50 €
*mit Sekt & Minze aufgegossen 4,80 €



Eissorten: Erdbeere *, Schokolade*, Vanille*, Walnuss, Mandel-Caramel,
Stracciatella, Zitrone - gerne servieren wir Ihnen zu jedem Eis auch
Sahne zu einem Aufpreis von 0,60 €

**Alle mit * gekennzeichneten Eisbecher servieren wir Ihnen gerne
auch mit Bio-Heumilcheis zu einem Aufpreis von 2,-€
Testen Sie den Unterschied!!**



Hausgemachte Dampfnudeln...

jeden Freitag- und Samstagabend
und sonntags ganztägig

Klassisch mit Vanillesoße	6,50 €
mit Sauerkirschen	7,20 €
mit Heidelbeeren	7,50 €
mit Mohn	6,90 €
eine Kugel Vanilleeis zusätzlich	1,50 €





Alkoholfreie Getränke

Cola (1,5)	0,4 l	2,80 €
Cola light (1,5,7,8)	0,3 l	2,70 €
Zitronenlimo (2)	0,4 l	2,80 €
Orangenlimo (1,2)	0,4 l	2,80 €
Cola-Mix (1,5)	0,4 l	2,80 €
Almdudler (1)	0,3 l	2,70 €

Saft und Nektar

			<u>als Schorle</u>	
Apfelnektar	0,3 l	3,90 €	0,4 l	2,90 €
Mangonektar	0,3 l	3,90 €	0,4 l	2,90 €
Kirschnektar	0,3 l	3,90 €	0,4 l	2,90 €
Johannisbeernektar	0,3 l	3,90 €	0,4 l	2,90 €
Ananassaft	0,3 l	3,90 €	0,4 l	2,90 €
Traubensaft	0,3 l	3,90 €	0,4 l	2,90 €

Tonic Water (6)	0,2 l	2,30 €
Bitter Lemon (2,6)	0,2 l	2,30 €

Tafelwasser still/spritzig	0,3 l	1,70 €
Tafelwasser still/spritzig	0,4 l	2,20 €
Tafelwasser still/spritzig	0,7 l	4,20 €

Adelholzner „Gourmet Classic“

prickelnd oder still 0,25 l / 0,75 l 2,30 € / 4,90 €

Inhaltsstoffe: 1)Farbstoff 2)Antioxidationsmittel 3)Zitronensäure 4)Säuerungsmittel 5)koffeinhaltig
6)chininhaltig 7)Süßungsmittel 8)Phenylalaninquelle





Unsere Bierauswahl

Schönram

Helles vom Fass	0,3 l / 0,5 l	2,20 € / 2,90 €
Radler	0,3 l / 0,5 l	2,20 € / 2,90 €
Pils vom Fass	0,2 l / 0,3 l	1,90 € / 2,70 €
Weißbier vom Fass	0,3 l / 0,5 l	2,30 € / 3,20 €
Russ'n/ Cola-Weizen ^(1,5)	0,5 l	3,00 €
Altbayrisch Dunkel	0,5 l	2,90 €

Erdinger

Weißbier Dunkel	0,5 l	3,20 €
Leichte Weiße	0,5 l	3,20 €
Weizen Alkoholfrei	0,5 l	3,20 €

Steiner

Helles Alkoholfrei	0,5 l	2,90 €
--------------------	-------	--------

Unsere Kaffeespezialitäten

Espresso ⁽⁵⁾	2,50 €
Doppelter Espresso ⁽⁵⁾	4,90 €
Café Crema ⁽⁵⁾	2,50 €
Café Crema entkoffeiniert	2,50 €
Cappuccino ⁽⁵⁾	2,90 €
Latte Macchiato ⁽⁵⁾	3,90 €
Café Latte (Milchkaffee) ⁽⁵⁾	2,90 €
Haferl Kaffee ⁽⁵⁾	3,90 €
Haferl Heiße Schokolade	3,50 €
Kännchen Kaffee ⁽⁵⁾	4,20 €





Unsere Teeauswahl



SELECTED TEA SINCE 1823

Unsere Ronnefeldt Teebeutel an der Teebar erhalten Sie je Kännchen zum Preis von 3,50 €

Unsere exklusiven und schmackhaften offenen Tees

der Chiemgauer Tee Manufaktur

im Kännchen zum Preis von 3,90 € sorgen für gute Laune durch bunte, aromatische und großblättrige Teemischungen und auch durch die originellen Namen der Sorten.

Lustiga Lenz	- Früchtetee	- Minzapfel
Fareggda Toni	- Rooibos	- Zimt-Nelke
Flotte Lotte	- Grüntee	- Guten Morgen
Miade Moni	- Kräutertee	- Melisse-Minze
Gfeida Maxi	- Kräutertee	- Erdbeer-Minze
Frische Resi	- Grüntee	- Lemone-Ingwer
Sanfte Susi	- Früchtetee	- Erdbeer-Sahne
Greana Gustl	- Grüntee	- China Gunpowder
Scheene Leni	- Früchtetee	- Waldfrucht-Himbeer
G´miadliche Zeit	- Rooibos	- Wintertee OrangeZimt
Schwarza Peter	- Schwarztee Ceylon	
Guada Luggi	- Berkräutertee	

Alle Teemischungen unterliegen der strengen Kontrolle im Sinne der EG-ÖKO-Verordnung.

