

Speisen -

&

Getränkekarte



Herzlich Willkommen im Eichenhof!

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

Als zertifizierter Biobetrieb nach EG-Öko-Verordnung können wir von lokalen und regionalen Bioerzeugern rund um den Waginger See Waren einkaufen und diese für Sie täglich frisch zubereiten.

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. Sollten Sie die für Allergiker notwendigen Inhaltsstoffe unserer Speisen benötigen, halten wir eine Übersicht der in den Speisen enthaltenen Allergene bereit. Für Kinder haben wir ebenfalls noch eine eigene Karte. Sprechen Sie uns an.

Ihr
Klaus Lebek
mit dem Team vom Eichenhof

Suppen und Vorspeisen

Kräftige Rinderbrühe vom Tafelspitz mit kleinem Kaspreßknödel	4,80 €
Schaumsuppe von Kirschtomaten mit Buttercroutons	5,20 €
Mediterranes Grillgemüse, lauwarm serviert an Balsamico-Dressing ⁽³⁾ , garniert mit Feta	8,90 €
Bio-Spaghetti an Thai-Curry-Soße mit feinen Gemüsewürfeln und gebratenen Garnelen	14,50 €

Frische Salate der Saison

Kleiner bunter Salatteller mit gerösteten Vitalkörnern	3,90 €
Großer bunter Salatteller mit gerösteten Vitalkörnern	8,50 €
Vielerlei Blattsalate an Hausdressing mit gebackenen Feta-Würfeln und Preiselbeeren, dazu Weißbrot	11,90 €
Bunter Blattsalat an Hausdressing mit gebratenen Hähnchenbrust-Streifen, dazu Weißbrot	12,90 €
Knackige Blattsalate an Hausdressing mit gegrillten Rinderlenden-Streifen, dazu Baguette	16,50 €

Feine Fischspezialitäten

Gebackene Filets von der Bachforelle mit Kartoffelsalat und Kräuter-Dip	15,50 €
Geräucherte Forelle warm serviert mit Sahnemeerrettich ^(2,5) und Kartoffel-Gurkensalat	16,50 €
Fangfrische Forelle im Ganzen gebraten, aus dem eigenen Weiher, mit zerlassener Butter, feinen Küchenkräutern dazu Schwenkkartoffeln	16,90 €
Gebratenes Zanderfilet an zerlassener Kräuterbutter serviert mit Schwenkkartoffeln	17,50 €
Gegrilltes Filet vom Bachsaibling an Kräuter-Rahmsoße mit Blattspinat und Basmatireis	17,90 €

Hauptgänge vom Fleisch

Schnitzel „Wiener Art“ aus der Schweinelende geschnitten mit Preiselbeeren dazu Pommes-Frites oder Kartoffelsalat	11,90 €
Schnitzel „Preußen Art“ paniertes Schnitzel vom Schwein an Rahmsoße dazu hausgemachte Spätzle aus Bio-Mehl	13,80 €
Geschnetzeltes Schweinefilet in Pilz-Rahmsoße mit hausgemachten Spätzle aus Bio-Mehl	16,50 €
Gegrilltes Rinderlendensteak an Rahmsoße serviert mit Bohnenbündeln und Bratkartoffeln	24,90 €
Gebratenes Rehrückenfilet an Wachholder-Rahm mit gerösteten Pilzen, Preiselbeer-Birne ⁽²⁾ und gebackene Kartoffelbällchen	25,90 €

Vegetarische Spezialitäten

Bio-Spaghetti an Tomatensugo
mit feinen Gemüswürfeln und frischem Parmesan 8,90 €

Abgeschmolzene Rote Beete-Ravioli
mit Meerrettichschaum und geriebenen Kren ^(2,5) 12,50 €

Vegane Spezialitäten

„Pilzgröstl“ 12,80 €
frisch geröstete Pilze mit buntem Gemüse,
gebratenen Kartoffelwürfel und feinen Küchenkräutern

Karotten-Lauch-Rösti an veganer Bratensoße 12,90 €
mit buntem Saisongemüse

Besuchen Sie uns jeden Mittwoch zu unserem
Vegan-Vegetarischen-Abend

Brotzeitschmankerl

Nockerl von angemachtem Kartoffel-Topfen mit Zwiebeln garniert, dazu Butter und Bauernbrot	7,80 €
Bayerischer Wurstsalat ^(2,9) , in feine Streifen geschnitten, angemacht mit Essig ^(3,5) , Öl und Zwiebeln, dazu Bauernbrot	7,90 €
Eingelegte Filets von der Bratforelle ^(2,5) süßsauer nach altem Rezept mit Bratkartoffeln	9,80 €
Brotzeiteller ^(2,9) nach Art des Hauses mit regionalen Spezialitäten, dazu Butter und Brot	9,90 €

Bitte haben Sie Verständnis, dass wir Ihre Umbestellungen gerne entgegennehmen, dafür aber eine Aufwandsentschädigung in Höhe von 1,- € in Rechnung stellen.

Süßes zum Abschluss

Warmer Apfelstrudel mit Schlagsahne und Vanilleeis	5,90 €
Gebackenes Vanilleeis an Eierlikörsoße mit Waldhonig benetzt	7,50 €
In Filoteig gebackene Kirschröllchen an Mandelschaum mit weißem Nougateis	7,80 €
Apfel-Calvados-Mousse an Fruchtspiegel mit einem weißen Schokoladen-Aprikosen-Parfait	7,90 €

Hausgemachte Dampfnudeln aus Bio-Mehl

servieren wir Ihnen jeden Freitag - und Samstagabend
sowie Sonntag ganztägig

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

Eis-Karte

Gemischter Eisbecher* mit drei Kugeln Eis	4,90 €
Heißkalter Genuss* 3 Kugeln Vanilleeis serviert mit heißen Himbeeren	6,90 €
Fruchtgenuss* 3 Kugeln Vanilleeis mit ausgewählten Früchten	6,50 €
Bananensplit* Schokoladen- und Vanilleeis auf halben Bananen mit Schokosoße, dazu Krokant Streusel	6,80 €
Nussknacker Vanilleeis, Walnusseis und Mandel-Karamell-Eis, mit Karamellsoße serviert dazu knackige gehackte Nüsse	6,90 €
Erfrischender Kaffee- oder Schokoladengenuss Eiskalter Kaffee (5) oder flüssiger Schokoladentraum, dazu Vanilleeis	4,90 €
Eisbecher Coupe Dänemark* Vanilleeis mit Sahne und Schokoladensoße	5,90 €
Sommertraum Mit hausgemachten Früchtesorbets, ausgewählten frischen Früchten und verschiedenen Topings	9,90 €
Eis-Zwerg Zwei Kugeln Eis nach Wahl mit Smarties und einer Waffel	3,80 €
Hausgemachte Sorbets nach Saison große Kugel mit Sekt & Minze aufgegossen	2,50 € 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!!

Alkoholfreie Getränke

Cola ^(1,4)	0,4 l	3,20 €
Cola light ^(1,4,7,8)	0,4 l	3,20 €
Zitronenlimo ⁽²⁾	0,4 l	3,10 €
Orangenlimo ^(1,2)	0,4 l	3,10 €
Cola-Mix ^(1,5)	0,4 l	3,10 €
Almdudler ⁽¹⁾	0,3 l	2,90 €

Saft und Nektar

Apfelnektar	0,3 l	3,90 €	als Schorle	0,4 l	3,20 €
Mangonektar	0,3 l	3,90 €		0,4 l	3,20 €
Kirschnektar	0,3 l	3,90 €		0,4 l	3,20 €
Johannisbeernektar	0,3 l	3,90 €		0,4 l	3,20 €
Ananassaft	0,3 l	3,90 €		0,4 l	3,20 €
Traubensaft	0,3 l	3,90 €		0,4 l	3,20 €

Tonic Water ⁽⁶⁾	0,2 l	2,70 €
Bitter Lemon ^(2,6)	0,2 l	2,70 €

Tafelwasser	0,3 l	1,70 €
still / spritzig	0,4 l	2,80 €
	0,7 l	4,50 €

Adelholzner „Gourmet Classic“	0,25 l	2,30 €
still / spritzig	0,75 l	4,90 €

Inhaltsstoffe: 1)Mit Farbstoff 2)Mit Antioxidationsmittel 3)Geschwefelt 4)koffeinhaltig
5)enthält Sulphite 6)chininhaltig 7)Süßungsmittel 8)enthält eine
Phenylalaninquelle 9) enthält Nitrat

Unsere Bierauswahl

Brauerei Schönram

Helles vom Fass	0,3 l / 0,5 l	2,40 € / 3,30 €
Radler	0,3 l / 0,5 l	2,40 € / 3,30 €
Pils vom Fass	0,2 l / 0,3 l	2,10 € / 3,00 €
Weißbier vom Fass	0,3 l / 0,5 l	2,50 € / 3,50 €
Russ'n/ Cola-Weizen ^(1,5)	0,5 l	3,20 €
Altbayrisch Dunkel	0,5 l	3,20 €

Privatbrauerei Erdinger

Weißbier Dunkel	0,5 l	3,30 €
Leichte Weiße	0,5 l	3,30 €
Weizen Alkoholfrei	0,5 l	3,30 €

Brauerei Stein

Helles Alkoholfrei	0,5 l	3,20 €
--------------------	-------	--------

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 €

Spirituosen und Brände

- Ein Auszug unserer separaten Spirituosen-Karte -

Aperitiv

Sekt Hausmarke	0,7l / 0,1l	15,00/3,00 €
Valdo Prosecco, extra brut, Italia	0,7l / 0,1l	24,90/3,90 €
Campari Soda ⁽¹⁾	0,2l	3,50 €
Campari Orange ⁽¹⁾	0,2l	3,90 €
Aperol Spritz ^(1, 2)	0,2l	4,50 €
Hugo	0,2l	4,50 €
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 €
Limonenlikör	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	4,80 €
Ziegler Wildkirschbrand No. 1	2cl	9,90 €
Kirschbrand	2cl	3,90 €
Papidoux Calvados Apfelbrand	2cl	2,90 €
Finleys London Dry Gin	2cl	2,50 €

Die Eichenhof-Teeauswahl

Unsere exklusiven und schmackhaften Bio-Tees
der Bio Teaque,
Traunsteiner Tee Manufaktur
im Kännchen zum Preis von **4,20 €** sorgen für gute Laune
durch bunte, aromatische und großblättrige Teemischungen
und auch durch die originellen Namen der Sorten.

Nette Nani
Gfeida Maxi
Guada Luggi
Frische Resi
Greana Gustl
Schwarza Peter
Schwarza Beni
Scheene Leni
Spritziga Quirin
Pfiffiga Beppi
Verliebte Valerie
Gwiefte Wally

Kräutertee
Kräutertee
Bergkräutertee
Grüntee
Grüntee
Schwarztee
Schwarztee
Früchtete
Früchtete
Früchtete
Verbene
Rooibos

Pfefferminze
Erdbeer-Minze
Melisse, Brennessel
Limone-Ingwer
China Gunpowder
Ceylon
Earl Grey
Waldfrucht-Himbeer
Granatapfel-Mango
Ingwer-Orange-Zimt
Zitronenverbene
Cranberry-Ingwer



Alle Teesorten sind nach
EG-Öko-Verordnung
Biozertifiziert



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 0,2l zum Preis von je 6,90 €

Unsere Öffnungszeiten

Wir sind täglich für Sie da
von 06:00 – 23:30 Uhr

Unsere Küche verwöhnt Sie

von Mai-September
täglich ab 11:00 Uhr – 21:30 Uhr

und

von Oktober-April
ab 18:00 Uhr – 21:30 Uhr
Sonn- und Feiertags ab 11:00 Uhr



Unsere Lieferanten für Produkte aus der Region sind für Biomilch die Berchtesgadener Milchwerke in Piding, Bier von der Privatbrauerei Schönram, unsere Mehle und das Bioleinöl bekommen wir von Chiemgaukorn in Trostberg. Der Käse auf unserem Frühstücks-Bufferstammt aus der Öko-Modellregion vom Waginger See, sowie von der Fa. Bergader aus Waging. Fleisch & Wurst beziehen wir von der Fa. Magg in Trostberg, von Südfleisch in Traunstein, von Palmberger in Rosenheim und von der Fa. Bierbichler. Bei allen anderen Produkten versuchen wir einen regionalen Einkauf durchzuführen, falls uns dies von den benötigten Liefermengen ermöglicht wird. Unser Betrieb ist seit 2017 Biozertifiziert.

Angerpoint 1 83329 Waging
info@hotel-eichenhof.de

Tel.: +49 (0)8681 4030
www.hotel-eichenhof.de