

- einfach alpin -

Inspiziert von der Ursprünglichkeit der Berge hat unser Küchenteam die bewährte Qualität von hochwertigen, regionalen Zutaten und Produkten – R65 - zu einer frischen, modernen alpinen Küche, neu interpretiert.

Regionale Küche - die ewige Konstante

Ob denn der Trend hin zur regionalen Küche nicht schon bald wieder vorbei ist? Dies ist eine der häufigen Fragen, die wir uns bei der Entstehung dieser Speisekarte gestellt haben. Eine Frage, die davon ausgeht, dass Trends immer nur kurzfristig sind. Als sei Essen eine reine Mode, ein stetiges Kommen und Gehen, ein ständiges In und Out.

Dabei ist die Antwort doch so einfach: Die regionale Küche ist kein Trend, sie ist die "ewige Konstante" in unserer Esskultur

Aperitif

Champagne Laurent-Perrier Brut	0,10l	€ 9,50
Vitamin <i>SEE</i> / Sonderabfüllung „Eibsee-Hotel“ Sektellerei Schloß Affaltrach	0,10l	€ 4,50
Vitamin <i>SEERosé</i> / Sonderabfüllung „Eibsee-Hotel“ Sektellerei Schloß Affaltrach	0,10l	€ 4,50
Appléritif Apfel-Aronia & Rose alkoholfrei Spritzig, saftig, feinherber Geschmack mit einem Hauch von Rosen. Feine Frucht mit Duft nach frischen, ausgereiften Äpfeln mit Rose verfeinert.	0,10l	€ 4,50
Alperitif / der alpine Gin Likör / Tonic Water der fruchtig Herbe	0,15l	€ 7,50



Gerne informieren wir Sie, welche unserer Speisen eventuell Allergene beinhalten können.
Alle unsere Gewürze können Spuren von Senf und Sellerie enthalten. Sprechen Sie uns jederzeit an!

1. Farbstoff - 2. konserviert - 3. Antioxidationsmittel - 4. Geschmacksverstärker
5. geschwefelt 6. geschwärzt - 7. Phosphat - 8. Milcheiweiß - 9. koffeinhaltig
10. chininhaltig - 11. Süßungsmittel - 12. enthält eine Phenylalaninquelle - 13. gewachst - 14. Taurin

Wir kennzeichnen unsere Regionalität
mit „R 65“ – Produkte aus dem Umkreis von 65 km.



„natural wines“

Der weitestgehende Verzicht auf standardisierte Verfahren und die natürliche Reifung machen die Qualität der "natural wines" aus.

Bereits auf dem Weinberg wird biologisch-dynamisch angebaut und gearbeitet, in der weiteren Verarbeitung wird zusätzlich auf die Zugabe von Zucker, Säuren oder Enzymen verzichtet. Gerade das verleiht den Natural Weinen ihren einzigartigen und unverfälschten Geschmack. Sie sind meist lebhafter, souveräner und rassiger als andere Weine. Der Einsatz von Wild- statt Kulturhefen hebt den Fruchtcharakter minder hervor, doch durch die wenigen kontrollierten Eingriffe, wird ein breites Aromenspektrum bewahrt und völlige neue Geschmacksdimensionen erschlossen.

Weissweine

Fl. 0,75l

- | | | | |
|------|---|--|---------|
| 2016 | Gemischter Satz Alte Reben 2016
Weingut Georg Nigl / Perchtoldsdorf / Niederösterreich
<i>Pfirsich, exotische Früchte, reife Limonen und Blutorange.
Der Wein wird nur grob gefiltert. Viel Spaß im Glas.</i> | | € 64,00 |
| 2018 | Estoras Cuvee
Weingut Esterhazy / Burgenland / Österreich
<i>Super fruchtiger Weißwein Cuvée aus Pinot Blanc,
Chardonnay & Grüner Veltliner</i> | | € 37,00 |

Rosé

- | | | | |
|------|---|--|---------|
| 2018 | Naked Rosé
Weingut Georg Nigl / Perchtoldsdorf / Niederösterreich
<i>„Shake it before drinking“
Komplexe Aromen von frischen Erdbeeren und Himbeeren
treffen auf Melisse und verschiedenste Kräuternoten.</i> | | € 43,00 |
|------|---|--|---------|

Rotweine

- | | | | |
|------|---|--|---------|
| 2018 | Zweigelt Alte Reben
Weingut Georg Nigl / Perchtoldsdorf / Niederösterreich
<i>Pfeffrige Würze trifft typische Kirschfrucht des Zweigelt.</i> | | € 38,00 |
| 2019 | Projekt Nr. 7
Blaufränkisch „Beaujolais“
Weingut Esterhazy / Burgenland
<i>Wahnsinn was man aus Blaufränkisch machen kann.
Erinnert mit Duft und Geschmack nach Himbeeren und
Erdbeeren eher an einen Pinot Noir als an Blaufränkisch.</i> | | € 45,00 |

Orange wine

- | | | | |
|------|--|--|-------------------------|
| 2018 | Orange Punch / Gewürztraminer
Nahetal / Wein Danke
<i>Kreiert von Wein Danke – Umgesetzt vom Demeter Weingut
Fuchs Jacobus. Der perfekte Begleiter für gegrilltes Fleisch,
Hartkäse und für Currygerichte.</i> | | € 51,00
0,10l € 6,80 |
|------|--|--|-------------------------|

Bitte fragen Sie auch nach unserer Weinkarte!

Wir bitten Sie um Verständnis für eventuelle Jahrgangsänderungen und möchten Sie darauf hinweisen, dass einige Weine nur in begrenzter Stückzahl vorhanden sind. Stand September 2021

Vorspeisen

Knackige Gärtner Salate / verschiedene Dressings
Leaf salads / choice of dressings

Kürbis / Ettaler Topfen / Kürbis Biskuit
Pumpkin / "Ettaler" curd / pumpkin biscuit



Semmelknödel Carpaccio / Schwammerlsalat / Rucola
Bread dumpling carpaccio / mushroom salad / rocket salad

Geräucherter Saibling aus Mittenwald / Joghurt / Gurke / Radieserl
Smoked mountain trout / apple-horse radish



Ziegenkäse Mousse / Alm Fleisch / Aprikose
Goat cheese mousse / "Alm" meat / apricot



€ 14,00

Suppe

Steinpilz Cremesuppe
Wildkräuter Öl
Cep cream soup / wild herbs oil

€ 9,00

Vegetarisch / Fisch / Krustentiere

Veganer Burger
Kidney Bohnen/ Mango-BBQ Sauce / rote Zwiebelmarmelade / Pommes Frites
Vegan burger / kidney beans / mango-BBQ sauce / red onions jam / French fries

€ 19,00

Karwendel Lachsforelle
Tomaten-Trüffel Spinat / Antdorfer Kartoffeln
"Karwendel" salmon-trout / tomato-truffle spinach / "Antdorfer" potatoes



€ 29,00

Blumenkohl Falafel
Kürbis / Urkarotte / Bio Gartenkresse
Cauliflower falafel / pumpkin / carrot / Bio garden cress

€ 26,00

Gerne informieren wir Sie, welche unserer Speisen eventuell Allergene beinhalten können.
Alle unsere Gewürze können Spuren von Senf und Sellerie enthalten. Sprechen Sie uns jederzeit an!

1. Farbstoff - 2. konserviert - 3. Antioxidationsmittel - 4. Geschmacksverstärker
5. geschwefelt 6. geschwärzt - 7. Phosphat - 8. Milcheiweiß - 9. koffeinhaltig
10. chininhaltig - 11. Süßungsmittel - 12. enthält eine Phenylalaninquelle - 13. gewachst - 14. Taurin

Hauptgerichte

Dry Aged Entrecôte / 30 Tage am Knochen gereift,
ein erstklassiger Zuschnitt aus dem jungen, herzhaften Zwischenrippenstück
Ettaler Gewürzbutter / Grillgemüse / Ofenkartoffeln
Dry Aged Entrecôte / "Ettaler" condiment butter / grilled vegetables / baked potatoes



€ 32,00

Bardierte Fasanenbrust
Wacholder Beize / Steinpilzrisotto
Barded pheasant breast / juniper marinade / cep risotto

€ 29,00

Kalbs T-Bone Steak / butterzart und sehr aromatisch
Ettaler Gewürzbutter / buntes Gemüse / Rosmarinkartoffeln
Veal T-Bones Steak of veal / "Ettaler" condiment butter / vegetables / rosemary potatoes



€ 36,00

Hirschrücken
2018er Rumtopf Früchte / Nuss Crumble / Spinat / Kürbis Mousseline
Saddle of venison / 2018 rum pot fruits / nut crumble / spinach / pumpkin mousseline

€ 36,00

Für 2 Personen auf Vorbestellung / 24 Std.:

Tomahawk Steak / 1kg Münsinger Rind

For 2 persons: advanced order / 24 hrs.

Tomahawk steak / 1kg "Münsinger" beef

pro Person

per person



€ 48,00

Für das Tomahawk Steak

berechnen wir einen Aufpreis von € 16,00 pro Person auf die EIBSEE $\frac{3}{4}$ Pension.

For the Tomahawk Steak we will charge € 16,00 per person on the EIBSEE $\frac{3}{4}$ Pension.

Dessert

Leckereien aus eigener Patisserie und Konditorei
Treats from own patisserie and confectionery

€ 12,50

Ausgesuchte heimische Bio Käseauswahl / Trauben / Feigensenf
Bio cheese selection / grapes / fig-mustard



€ 14,00