



## ÖFFNUNGSZEITEN

Dienstag bis Samstag: 11 – 23 Uhr

## KÜCHENZEITEN

Dienstag bis Samstag: 11:30 – 21 Uhr

## SONNTAG & MONTAG RUHETAG

(ausgenommen 25.12.2023-6.1.2024)

### Freitagabend - Ripperlspecial

Ripperl | Ofenkartoffel | Sauerrahmdip | Coleslaw

19,50 € pro Person

Bitte bestellen Sie die Ripperl mindestens 1 Tag im Voraus.

Für Fragen bezüglich Allergene geben Ihnen unsere Mitarbeiter gerne Auskunft.

## GASTHAUS EICHENHEIM

Eichenheim 8-9 | 6370 Kitzbühel | Österreich

T +43 5356 930 93100 | [info@gasthaus-eichenheim.at](mailto:info@gasthaus-eichenheim.at) | [www.gasthaus-eichenheim.at](http://www.gasthaus-eichenheim.at)

Grand Tirolia Kitzbühel GmbH | Zweigniederlassung: Kitzbühel | Landesgericht Innsbruck | FN 567518 k | UID: ATU77474813

Grand Tirolia Kitzbühel GmbH | Hauptniederlassung: Aachener Straße 1051 | 50858 Köln | Deutschland | Amtsgericht Köln: HRB 107111

jeweils unter Geschäftsführung: Jörg T. Böckeler, Bettina Schütt

## SPRUDEL

Crémant de Loire AOC Brut Cuvée Excellence   Bouvet-Ladubay	0,1l	5,70 €
Mionetto MO Sergio Spumante „extra dry“	0,1l	4,80 €
Crémant de Loire AOC Rosé   Bouvet-Ladubay	0,1l	6,40 €

## GLASWEISE

Grüner Veltliner “Leopold” Kremstal DAC Weingut Josef Schmid   Kremstal	1/8	4,60 €
Grüner Veltliner “Grand Tirolia” Carnuntum DAC Weingut Artner   Carnuntum	1/8	6 €
Weißburgunder DAC Weingut Wohlmuth   Süd-Steiermark	1/8	5,70 €
Sauvignon Blanc “Sunki” Weingut Hannes Sabathi   Süd-Steiermark	1/8	5,10 €
Chardonnay Weingut Wieninger   Wien	1/8	5,70 €
Villa Antinori Bianco Toscana IGT Marchesi Antinori   Toscana	1/8	5,30 €
Furth - Rosé vom Cabernet Sauvignon Weingut Malat   Kremstal	1/8	5,50 €
Zweigelt DAC Weingut Salzl   Neusiedlersee	1/8	4,30 €
Cuvée “Heideboden” Weingut Hans und Anita Nittnaus   Neusiedlersee	1/8	6,50 €
Blaufränkisch Weingut Kerschbaum   Mittelburgenland	1/8	5,80 €
Villa Antinori Rosso Toscana IGT Marchesi Antinori   Toscana	1/8	7,70 €
Cuvée Spätlese Weingut Kracher   Neusiedlersee	1/8	5,60 €

## VORSPEISEN

Klassisches Beef Tatar | Kartoffelrösti | Trüffelmayonnaise 19,50 €  
Wachtelspiegelei | Zwiebel | Sardellen | Kapern

Sulz vom geschmortem Almochsen | Vogersalat 18,60 €  
Lauwarmes Kartoffel-Speck Dressing

Carpaccio von der Rübe | Ziegenkäse | Apfel-Wildkräutersalat 18,90 €  
Frittierter Kren | Kirsch-Haselnuss Vinaigrette

Räucherforellentatar und hausgebeizter Lachs | Gurkenrahmspaghetti 19,50 €  
Hausgemachter Brioche | Yuzu Mayonnaise

## SUPPEN

Tafelspitz Bouillon | Grießnockerl oder Frittaten | Gemüse 6,50 €

Cremesuppe vom Hokkaidokürbis | Entenfrühlingsrolle 7,50 €

Tom Yam Gung | gegrillte Garnele | Wokgemüse | Koriander 8,50 €

## SALATE

Kleiner | großer gemischter Blattsalat 5,50 € | 7,50 €  
Hausdressing

Vogersalat mit sautiertem Speck vom Huber Metzger 12,80 €  
Croutons | Hausdressing

Cesar Salat | Parmesan | Sardellen | Speck | Croutons 12,80 €  
Mit Hühnerbrust 18,80 €  
Mit 5 Garnelen 22,80 €

Zum Start servieren wir Ihnen abends ein Gedeck mit Gebäck und Aufstrich.  
4 € pro Person

## EICHENHEIM KLASSIKER

In Portwein geschmortes Kalbsbackerl | getrüffelte Polenta 28,90 €

Gremolata | wilder Brokkoli

Halbe Bauernente im Reindl serviert 26,50 €

Rotkraut | Orangensauce | Serviettenknödel

Mit Buttermilch mariniertes Backhendl | Kartoffel-Vogerlsalat 19,90 €

Preiselbeeren | Zitrone

## HAUPTSPEISEN FLEISCH

Klassisches Wienerschnitzel vom Kalb 29,50 €

Petersilienkartoffel | Preiselbeeren | Zitrone

Rosa Lammrücken | Ratatouille Gemüse 32,50 €

Kartoffelgratin | Knoblauch-Honig Jus

Zwiebelrostbraten von der Beiried | Speckbohnen 29,90 €

Kartoffel Grissini | Zwiebelsauce | Röstzwiebel

## FISCHGERICHTE

Garnelenpfanne | getrocknete Tomaten | Limetten-Chili Öl 27,50 €

Fleur de Sel | Petersilie | Knoblauchbrot

Gegrillte Forellenfilets | Speck-Stampfkartoffeln 24,50 €

Lauch-Senffondue

## NUDELGERICHTE | VEGETARISCH

Hausgemachte feine Bandnudeln | Trüffelrahmsauce 19,50 €

Frischer Trüffel | Parmesan

Mit 5 gegrillten Garnelen 29,50 €

Spinatknödel | braune Butter | Kirschtomaten 16,50 €

Kitzbüheler Felsenkellerkäse

## STEAKS VOM HEIßEN STEIN

200g Dryaged Rinderfilet 42,50 €

300g Grainfed Rinderrücken 42 €

Surf ´n Turf | 150g Dryaged Rinderfilet | 5 Garnelen 42 €

Als Beilagen zu den Gerichten vom heißen Stein servieren wir Ihnen:

Pommes | kleiner Cesar Salat | BBQ-Sauce | Trüffel-Senfauce

## FONDUESPECIALS

AB 2 PERSONEN

### Käsefondue

Vorab: Gebäck und Aufstrich

Serviert mit Käse und verfeinert mit Kirschwasser

Einlagen: Brot | Obst | Gemüse | Hauswurst

47 € pro Person

### Fondue Chinoise

Vorab: Gebäck und Aufstrich

Einlagen: Kalbsrücken | Rinderfilet | Hühnerbrust

Dazu servieren wir Ihnen: Salate | Saucen | Beilagen

58 € pro Person

*Bitte bestellen Sie das Fondue mindestens 1 Tag im Voraus.*

## DESSERT

Mit Wodka gerührtes Zitronensorbet 8,50 €

Crème Brûlée im Reindl serviert | Bratapfeleis 12,50 €

Kastanien-Birnenmousse Törtchen | Brombeer-Lavendel Sorbet 13,50 €

Hausgemachter Kaiserschmarrn mit 3erlei Röster 14,50 €

Detti´s hausgemachte Kuchen 4,50 €

Portion Schlagobers 0,50 €

Affogato 5,90 €

1 Kugel Vanilleeis mit Espresso