



ÖFFNUNGSZEITEN

Dienstag bis Samstag: 11 – 23 Uhr

KÜCHENZEITEN

Dienstag bis Samstag: 11:30 – 21 Uhr

SONNTAG & MONTAG RUHETAG

(ausgenommen Sonntag, 31.3.2024)

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.



Vegetarisch



Bio



Klima-Teller



Glutenfrei

GASTHAUS EICHENHEIM

Eichenheim 8-9 | 6370 Kitzbühel | Österreich

T +43 5356 930 93100 | info@gasthaus-eichenheim.at | 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



Karamellierter Ziegenkäse | Kürbis-Apfel Chutney 18,90 €
Schwarze Walnuss | Wildkräutersalat | Haselnuss-Kirschvinaigrette

Räucherforellentatar und hausgebeizter Lachs | Gurkenrahmspaghetti 21,50 €
Hausgemachter Brioche | Yuzu Mayonnaise

SUPPEN

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

Cremesuppe vom Hokkaidokürbis | Entenfrühlingsrolle 7,90 €

SALATE



Kleiner | großer gemischter Blattsalat 6,50 € | 8,50 €
Hausdressing

Vogersalat mit sautiertem Speck vom Huber Metzger 13,80 €
Croutons | Hausdressing

Cesar Salat | Parmesan | Sardellen | Speck | Croutons 13,80 €
Mit Hühnerbrust 19,80 €
Mit 5 Garnelen 23,80 €

BROT & AUFSTRICH

	Brotkorb	4 €
	Weckerl glutenfrei	3,10 €
	Hausgemachtes Knoblauchbaguette	5,50 €
	Salzbutter	1,90 €
	Liptauer Aufstrich	2,50 €
	Aufstrich nach Saison	2,50 €

Zum Start servieren wir Ihnen abends automatisch
ein Gedeck mit Brotkorb und dreierlei Aufstrich. 5 € pro Person

EICHENHEIM KLASSIKER

In Portwein geschmortes Kalbsbackerl | getrüffelte Polenta 29,90 €

Gremolata | wilder Brokkoli

Halbe Bauernente im Reindl serviert 28,50 €

Rotkraut | Orangensauce | Serviettenknödel

Mit Buttermilch mariniertes Backhendl | Kartoffel-Vogerlsalat 21,90 €

Preiselbeeren | Zitrone

HAUPTSPEISEN FLEISCH

Klassisches Wienerschnitzel vom Kalb 29,50 €

Petersilienkartoffel | Preiselbeeren | Zitrone

Rosa Lammrücken | Ratatouille Gemüse 34,50 €

Kartoffelpaunzen | Knoblauch-Honig Jus

Zwiebelrostbraten von der Beiried | Speckbohnen 31,90 €

Kartoffel Grissini | Zwiebelsauce | Röstzwiebel

FISCHGERICHTE

Garnelenpfanne | getrocknete Tomaten | Limetten-Chili Öl 28,50 €

Fleur de Sel | Petersilie | Knoblauchbrot

Gegrillte Lachsforellenfilets | Speck-Stampfkartoffeln 25,50 €

Lauch-Senffondue

NUDELGERICHTE | VEGETARISCH



Hausgemachte feine Bandnudeln | Trüffelrahmsauce 19,50 €

Frischer Trüffel | Parmesan

Mit 5 gegrillten Garnelen 29,50 €



Spinatknödel | braune Bio-Butter | Kirschtomaten 19,50 €

Kitzbüheler Felsenkellerkäse

STEAKS VOM HEIßEN STEIN

200g Dryaged Rinderfilet 43,50 €

300g Grainfed Rinderrücken 42 €

Surf ´n Turf | 150g Dryaged Rinderfilet | 5 Garnelen 44 €

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 Bio-Espresso

WO KOMMT ES HER?

Freilandeier

Eurogast Sinnesberger | Kirchdorf in Tirol

Fleischprodukte

Metzgerei Huber | Oberndorf, Tirol

Danklmaier Betriebs GmbH | Schladming, Steiermark

R&S Gourmets GmbH | Wals-Siezenheim, Salzburg

Fischprodukte

Danklmaier Betriebs GmbH | Schladming, Steiermark

R&S Gourmets GmbH | Wals-Siezenheim, Salzburg

Deutsche See GmbH | Bremerhaven, Deutschland

Käse- und Milchprodukte

Tirol Milch | Wörgl, Tirol

Schärdinger | Wels, Oberösterreich

Gemüse & Obst

Früchte Maier | Kitzbühel, Tirol

Lebensmittel

Eurogast Sinnesberger | Kirchdorf in Tirol

Bier

Hofbräu München | Bayern, Deutschland

Weine | Getränke

Kaspar Fuchs GmbH | Wörgl, Tirol

Morandell International GmbH | Wörgl, Tirol

Gottardi GmbH & Co Kg | Innsbruck, Tirol

Wein Wolf | Salzburg

Kate & Kon Wolf | Steinbach am Attersee, Oberösterreich

Schnaps & Edelbrände

Erber | Brixen im Tale, Tirol

Aggstein | St. Johann in Tirol

Freihof | Lustenau, Vorarlberg

Bio Kaffee & Tee

Caffé Vero (Bohnenrösterei in Vicenza) über Eurogast Sinnesberger

Pure Tea, Althaus | Lunenburg, Deutschland