

Gasthaus
EICHENHEIM



ÖFFNUNGSZEITEN

Montag bis Sonntag: 9 – 23 Uhr

KÜCHENZEITEN

Montag bis Sonntag: 11:30 – 21 Uhr

Freitagabend - Ripperlspecial

Ripperl | Ofenkartoffel | Sauerrahmdip | Coleslaw

22,50 € 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

Mionetto MO Sergio Spumante „extra dry“	0,1l	4,90 €
Crémant de Loire AOC Rosé Bouvet-Ladubay	0,1l	6,90 €
Mionetto MO Sergio Spumante Rosé	0,1l	4,90 €

GLASWEISE

Grüner Veltliner “Leopold” Kremstal DAC Weingut Josef Schmid Kremstal	1/8	4,90 €
Gelber Muskateller “Young & Fresh” Weingut Leth Wagram	1/8	5,10 €
Weißburgunder DAC Weingut Wohlmuth Süd-Steiermark	1/8	6,40 €
Sauvignon Blanc “Sunki” Weingut Hannes Sabathi Süd-Steiermark	1/8	5,80 €
Chardonnay Weingut Wieninger Wien	1/8	6,40 €
Villa Antinori Bianco Toscana IGT Marchesi Antinori Toskana	1/8	5,60 €
Rosé vom Pinot Noir Winzerfamilie Gregor Schup Thermenregion	1/8	7,60 €
Zweigelt DAC Weingut Salzl Neusiedlersee	1/8	4,60 €
Cuvée “Heideboden” Weingut Hans und Anita Nittnaus Neusiedlersee	1/8	6,90 €
Blaufränkisch Weingut Kerschbaum Mittelburgenland	1/8	5,80 €
Villa Antinori Rosso Toscana IGT Marchesi Antinori Toskana	1/8	7,70 €
Cuvée Spätlese - Süßwein Weingut Kracher Neusiedlersee	1/8	5,90 €

VORSPEISEN

Klassisches Beef Tatar | Kartoffelrösti | Trüffelmayonnaise 19,50 €
 Wachtelspiegelei | Zwiebeln | Sardellen | Kapern | Salzbutter | Brot



Burrata | Tomate | Rucola 18,90 €
 Basilikum Pesto | Balsamico Dressing | geröstete Pinienkerne

Marinierter Flusskrebscocktail | Avocado | Mango 22,50 €
 Frisée Salat | Stangensellerie | Cocktailsauce

Vitello Tonnato | Thunfisch Cremé | Rucola 18,90 €
 Frittierte Kapern | konfierte Kirschtomaten

SUPPEN

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

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 25,80 €

BROT & AUFSTRICH

	Brotkorb	4 €
	Weckerl glutenfrei	3,10 €
	Knoblauchbaguette	5,50 €
	 Salzbutter	1,90 €
	 Liptauer	2,50 €
	 Guacamole	2,50 €

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



EICHENHEIM KLASSIKER

Eichenheim Burger | 150g Rinder Patty | BBQ-Sauce 21,50 €
Pommes | Bergkäse | Speck | Tomate | Gurke | Chili Schalotten

Faschiertes Kalbsbutterschnitzel | getrüffeltes Kartoffelpüree 19,90 €
Wilder Brokkoli | Calvados Jus | Röstzwiebel | frischer Sommer Trüffel

Mit Buttermilch mariniertes Backhendl | Kartoffel-Vogelersalat 21,90 €
Preiselbeeren | Zitrone

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 | Guacamole

HAUPTSPEISEN FLEISCH

Klassisches Wienerschnitzel vom Kalb 29,50 €
Petersilienkartoffel | Preiselbeeren | Zitrone

Rosa gebratener Lammrücken | weißes Bohnenpüree | Chorizo-Bohnen Sauté 34,50 €
Thymian-Knoblauch Jus

FISCHGERICHTE

Garnelenpfanne | getrocknete Tomaten | Limetten-Chili Öl 28,50 €
Fleur de Sel | Petersilie | Knoblauchbrot

Gegrilltes Wolfsbarschfilet | Orecchiette Pasta | Hummerbuttersauce 25,50 €
Geschmortes Artischocken-Oliven Gemüse

NUDELGERICHTE | VEGETARISCH



Hausgemachte feine Bandnudeln | Trüffelrahmsauce 19,50 €
Frischer Sommer Trüffel | Parmesan
Mit 5 gegrillten Garnelen 31,50 €



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



Spaghetti Aglio e Olio e Peperoncini | Parmesan 12,50 €
Mit 5 gegrillten Garnelen 24,50 €

ZUR JAUSE

Frankfurter oder St. Johanner Würstel | hausgemachter Senf 7,80 €
Kren | Brot

Schinken-Käse Toast | kleiner Blattsalat 9,50 €
Ketchup

Knackwurstsalat | Zwiebel | Paprika | Käse 12,50 €
Kernöl | Brot

DESSERT



Mit Wodka gerührtes Zitronensorbet 8,50 €



Crème Brûlée im Reindl serviert | grünes Apfelsorbet 12,50 €

Hausgemachte Zitronentarte | Himbeer-Estragon Sorbet 13,50 €
Fleur de Sel-Thymian Crumble



Detti's hausgemachte Kuchen 4,50 €
Portion Schlagobers 0,50 €



Affogato 5,90 €

1 Kugel Vanilleeis mit Bio-Espresso



Vanille mit Schuss 8,40 €

1 Kugel Vanilleeis mit Lucano Cordial Caffé Likör



Sorbetvariation 9 €

Zitrone | grüner Apfel | Himbeer-Estragon

WO KOMMT ES HER?

Freilandeier

Eurogast Sinnesberger | Kirchdorf in Tirol

Fleischprodukte

Metzgerei Huber | Oberndorf, Tirol

Dankmaier Betriebs GmbH | Schladming, Steiermark

R&S Gourmets GmbH | Wals-Siezenheim, Salzburg

Fischprodukte

Dankmaier 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