



Eisenberger Hof

Hotel & Restaurant

— ★ ★ —

Salat/ Brotzeit/ Suppe

Gartensalat der Saison A,D,H,C,K

Feldsalat in fruchtigem Waldbeeren-Dressing, verfeinert mit Streifen von der Hähnchenbrust, Gemüse, Apfelspalten und gerösteten Walnüssen, serviert mit Schwarzbierbrot

16,50 €

Würzige Hirscharteine A,F,I,D,H,I,K

Kräftige Terrine vom Hirsch, mit Cognac verfeinert, serviert auf einem Carpaccio von der gelben Bete, dazu hausgemachte Cumberlandsoße

18,90 €

Brotzeitplatte aus unserer

Hausräucherei A,B,D,F,5,K

Kaltgeräucherte Spezialitäten aus dem Buchenrauch vom Schinken, Knackwurst, Cheddarkäse und hausgebeiztem Schweinefilet, frisch geriebenen Meerrettich, Treber-Brot und Butter

18,90 €

Karotten-Ingwer Suppe A,D

Cremige Suppe von der Karotte und Ingwer, mit Kokosmilch verfeinert, dazu Lauchzwiebeln und Schwarzbierbrot

7,90 €

Fisch/ Vegetarisch/ Vegan

Gebratenes Saiblingfilet A,B,F

Filet vom Saibling in Thymianbutter gebraten, serviert mit Rahmrosenkohl und Kürbispüree

24,90 €

Vegane Wirsingtaschen A,D,J

Geschmorte Wirsingtaschen, gefüllt mit gelber Bete und Bulgur, serviert mit Zwiebelsoße und Kartoffelpüree

15,90 €

Käsespätzle mit Pilzragout A,F,I,D

Käsespätzle mit Bergkäse verfeinert, mit Waldpilze in Rahm und Röstzwiebeln

16,50 €

Hauptgänge

Wiener Schnitzel A,I,F

Klassisches Schnitzel vom Kalb, mit Waldpilze in Rahm und knusprige Bratkartoffeln

24,90 €

Eisenberger Wild-Burger A,F,I,K

Hausgemachtes Wild-Patty vom Wildschwein mit Brie gratiniert, belegt mit Cumberlandsoße, Feldsalat und Apfelspalten, in einem Brioche-Brötchen, dazu Kartoffel Wedges und Kräuterdip

21,90 €

Winterlicher Flammkuchen A,F,H,C

Bestrichen mit Sauerrahm, belegt mit Streifen von der Hähnchenbrust, Rosenkohl und Radieschen, verfeinert mit gerösteten Walnüssen

15,50 €

Krustenbraten vom Schwein D,K,A,E

Deftiger Schweinebraten aus der Schulter in herzhafter Zwiebelsoße, mit geschmortem Wirsing und Kartoffelklöße

19,90 €

Moritzburger Schwerterfleisch A,D,I,S

Medaillons vom Schweinefilet mit gebratenem Gemüse der Saison, in einer kräftigen St.Afra-Schwarzbiersoße, serviert mit Kräuterspätzle

21,90 €

Rinderroulade „Hausfrauen Art“

A,K,F,E,D,2

Saftige Rinderroulade, gefüllt mit Gewürzgurke, Speck und Zwiebeln, an hausgemachten Apfelsrotkraut und Kartoffelklößen

25,90 €



Für einen Beilagenwechsel berechnen wir 1,50€