

Liebe Gäste

willkommen am herrlich gelegenen Eiswoog, dem "Eisenwassersee". Sieben Quellen sprudeln in den idyllischen Weiher, an dem noch der selten gewordene Eisvogel nistet und in dessen klarem Wasser sich Forellen, Saiblinge und heimische Flusskrebse tummeln. Umgeben vom Stumpfwald ist er ein Teil des Biosphärenreservats Naturpark Pfälzerwald.

hotel haeckenhaus

Zwischen See und Fischteichen ist auf dem Damm des Eiswoogs ein neues Hotel entstanden. Ein anderes Hotel. In schlichter Eleganz ein besonderer Ort. Zum Übernachten, für das verlängerte Wochenende für eine Tagung oder für den Urlaub zwischendurch. Als bewusste Ergänzung des Bestandes aber auch als Bauwerk aus seiner Zeit dem Jahr 2004, tritt das Hotel in einen spannungsreichen Dialog mit der Umgebung. In den neu gestalteten Zimmern bietet sich ein grandioser Blick in die umgebende Natur. Einzelne, individuell auf die Umgebung ausgerichtete Räume mit klar gestalteten Einrichtungen bieten eine Vielzahl an Entdeckungsmöglichkeiten.

seehaus forelle

Frische Naturprodukte aus der Region sind die Basis unserer Küche, in dem ein Team rund um den Küchenchef Sie mit Freude auf eine kulinarische Entdeckungsreise entführt.

Getreu unserem Motto „einfach wohlfühlen“ verwöhnen Sie unsere freundlichen Mitarbeiter.

"Alle Gerichte sind frisch zubereitet. Die Fische kommen aus der Forellenzucht am Eiswoog. Viele unserer Einkäufe tätigen wir bei naturnahen Erzeugern. Wir vermeiden weite Transportwege und schöpfen aus der Fülle, welche die Pfalz uns bietet. Am Ende der Speisekarte finden Sie eine Liste der Lieferanten, die uns zur Zeit beliefern."

Wir sind erst zufrieden, wenn Sie es sind !

Gerne nehmen wir von Ihnen Wünsche und Anregungen entgegen.

Bei Allergenen und Fragen zu den Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an die Servicemitarbeiter

Familie Maier und die forellchen

Lust auf einen Aperitif?

Pfälzer Secco, Lebenshilfe Bad Dürkheim

0,1 l € 4,5

Pfälzer Secco rosé, Lebenshilfe Bad Dürkheim

0,1 l € 5

Kir, trockener Riesling

mit einem Schuss Johannisbeerlikör

0,1 l € 4,5

Riesling Sekt brut

Weingut Reichsrat von Buhl, Deidesheim

0,1 l € 6

Pfälzisch

Futura „ Pfälzer Sherry“

ein echter trockener Weinaperitif

Winzergenossenschaft Vier Jahreszeiten, Bad Dürkheim

5cl € 6

2017er Riesling-Gewürztraminer

Alte Reben lieblich aus ökologischem Anbau

Weingut Wick, Zell im Zellertal

0,1 l € 4,5

Alkoholfrei

Raumland Perlender Traubensaft alkoholfrei

Sekthaus Raumland, Flörsheim-Dalsheim

0,1 l € 5,5

Alkoholfreier Cocktail „Katharina“

Das Geheimnis der Medici, giftgrün und wunderbar fruchtig-leicht

0,2 l € 6,5

Vorspeisen, Salate & Suppen

Stichelmeir's Ziegenfrischkäse
auf Rote Bete-Carpaccio mit Walnuss-Honig
€ 15

Feine Scheiben von hausgebeiztem Rinderrücken
mit Rucola und Parmesan
€ 15

Kartoffel-Bärlauchsuppe
mit Bärlauch-Croutons
klein € 5 groß € 7

Die Eiswoog-Klassiker

Fischsuppe

- nach altem Rezept der Fischer in Marseille -
dazu Sauce Rouille, geriebenem Hartkäse und Knoblauchcroutons
klein € 8 groß € 10

Filet von der Eiswoog Räucherforelle
an Salatbouquet und Sahnemeerrettich
€ 15

Hauptgänge & Co.

Fisch

Forelle „Müllerin“ knusprig gebraten
mit Mandelbutter, Petersilienkartoffeln und buntem Salat
€ 25

Auf der Haut gebratenes Lachsforellenfilet
an Rahmkohlrabi und Parmesan-Polenta
€ 26 kleiner € 23

Vegetarisch

Hausgemachte Maultauschen
gefüllt mit Spinat und Champignons
an Rahmkohlrabi und Bärlauchöl
€ 15

Veganes Gyros

mit Pilaw-Reis, Bärlauch-Gewürzjoghurt und kleinem Salatteller
€ 16

Fleisch

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken in Butterschmalz
mit Bratkartoffeln, Apfelkapern, Zitrone und kleinem Salat
€ 23 kleiner € 20

Pfälzer Saumagen

von unserem Hausmetzger Heeger
mit brauner Sauce, Sauerkraut und dunklem Körnerbrot
€ 13

Gebackene Hausmacher Dosenbratwurst

von unserem Hausmetzger Heeger

mit gebratenen Kartoffeln, Spiegelei und Essiggurke

€ 13

Landuro Schweinelende in Salbei gebraten

an glasiertem Gemüse, Bärlauch, Rahmsauce

und Parmesan-Polenta

€ 24

kleiner € 21

Rumpsteak

mit gebräunten Zwiebeln, Bratkartoffeln und Salatteller

€ 27

Deftiger Salat von Heeger's Aubracrinder-Lyoner

mit Meerrettichvinaigrette und dunklem Bauernbrot

€ 11

kleiner bunter Blattsalat als Beilage zu Ihrem Hauptgericht

€ 5

Weinempfehlungen

2017er Merlot Rosé trocken

Weingut Fluch-Gaul, Sausenheim

0,25l 7€

0,75l 20€

2015er Neuleininger Schloßberg

Riesling trocken

Weingut K.H. Gaul, Sausenheim

0,75l

29€

2015er Sausenheimer St.Laurent trocken

Weingut Karl-Heinz Gaul, Sausenheim

0,25l 8,5€

0,75l 25€

Biosphären-Menü

Stichelmeir's Ziegenfrischkäse
auf Rote Bete-Carpaccio mit Walnuss-Honig



Auf der Haut gebratenes Lachsforellenfilet
mit Rahmkohlrabi, Bärlauchöl und gebratenen Kartoffeln

oder

Landuro Schweinelende in Salbei gebraten
an glasiertem Gemüse, Rahmsauce
und Parmesan-Polenta



Mousse au Chocolat mit Himbeer-Sorbet

39 €

Biosphären-Teller

Deftiger Salat von Heeger's Aubracrinder-Lyoner
mit Meerrettichvinaigrette und dunklem Bauernbrot
dazu ein Donnersberger Dunkelbier 0,3l

€ 13

Partnerbetrieb des Biosphärenreservat Pfälzerwald /Nordvogesen

UNESCO-Biosphärenreservat Pfälzerwald-Nordvogesen: Der Naturpark Pfälzerwald wurde im Jahr 1958 gegründet. Er war seinerzeit einer der ersten Naturparke in Deutschland und gehört heute mit einer Größe von 179.000 Hektar mit zu den größten Naturparken im Bundesgebiet.



Dessert

Eine Kugel Sorbet mit Pfälzer Secco aufgefüllt
€ 7

Crème brûlée „ohne Ebbes“
€ 8

Hausgemachtes Passionsfrucht-Parfait
an Orange-Ragout
€ 9

Das Mini-Dessert

„passt immer noch“

Mousse au Chocolat
mit Himbeer-Sorbet
€ 6

oder lieber etwas Käse?

Unsere Käseauswahl
mit Feigensenf, Brot und Butter
3 Sorten € 10 5 Sorten € 14

Weinempfehlung zum Dessert

2012er Dürkheimer Riesling Auslese
Weinbau der Lebenshilfe Bad Dürkheim
0,1 l €

Wir empfehlen folgende naturnahe Erzeuger

Fischzucht Eiswoog, Ulrich Hahn
Tel. 0152-51637328

Klostergut-Hahnerhof, Enkenbach-Alsenborn
Tel. 06303-9254978

“Ramser Tofu” purvegan GmbH, Alexander Bauer, Ramsen
Tel. 06351-126520

Ziegenkäse, Roland Stichlmeir, Biolandhof Erdesbach
Tel. 06381-40418

Landfleischerei Keller, Busenberg
Tel. 06391-9246606

Weingut Heinrich Spindler, Forst an der Weinstraße
Tel. 06326-280

Weingut Fippinger-Wick, Zellertal
Tel. 06355-2201

Weinbau der Lebenshilfe, Bad Dürkheim
Partnerbetrieb des Naturpark Pfälzerwald
Tel. 06322-9380

Weidmann Kaffeerösterei, Kirchheimbolanden
Tel. 06352-7896669

Heeger's Hofladen, Familie Heeger, Breunigweiler
Tel. 06357-9899999

Bauerncafe zum Fruchtspeicher, Familie Heeger, Sippersfeld
Tel. 06357-7745

Imkerei Heiko Zinn, Carlsberg
Tel. 06356-6080810

Bio-Landkost vom Mühlhof, Familie Krehbiel
Tel. 06302-982491

Forstamt Donnersberg
Tel. 06352-401040

Erdbeerland Funck, Eisenberg
Tel. 06351-42000

Weingut Reichsrat von Buhl, Deidesheim
Tel. 06326-96500

Weingut Dr. Bürklin Wolf, Wachenheim
Tel. 06322-95330

Weingut Pflüger, Bad Dürkheim
Tel. 06322-63148

