

# 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

## Jörg 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 € 5

Riesling Sekt brut

Weingut Reichsrat von Buhl, Deidesheim

0,1 l € 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 & Suppen

Wildschweinschinken  
an knackigem Frühlingsalat  
€ 15

Kohlrabi Cremesuppe  
mit Croutons und Bärlauch-Öl  
€ 6

## 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

*aus unserem Räucherofen*

an Salatbouquet und Sahnemeerrettich

€ 15

# Biosphären-Menü

Kohlrabi Cremesuppe  
mit Croutons und Bärlauch-Öl



Gebratenes Lachsforellenfilet  
an Ofengemüse, feinen Bärlauch-Nudeln und Weißwein-Sauce  
oder

Hausgemachte Maultasche mit einer Kalbfleisch-Spinat-Füllung  
dazu Gemüse, Bärlauchöl und Weißwein-Sauce



Creme brûlée

**31€**

# Biosphären-Teller

Gebackene Hausmacher Dosenbratwurst  
*von unserem Hausmetzger Heeger*  
mit gebratenen Kartoffeln, Spiegelei und Essiggurke  
dazu ein Donnersberger 0,3l  
**€ 16**

## 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.



# Hauptgänge & Co.

## Fisch

Tagesfang, frisch aus der Forellenzucht Hahn

Forelle „Müllerin“ knusprig gebraten  
mit Mandelbutter, Petersilienkartoffeln und buntem Salat  
€ 26

Gebratenes Lachsforellenfilet  
an Ofengemüse, feinen Bärlauch-Nudeln und Weißwein-Sauce  
€ 28      kleiner € 25

## Vegetarisch

Lupinengyros  
mit Gemüse, Pommes frites und Bärlauch-Dip  
€ 15

## Fleisch

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken  
in Butterschmalz gebraten  
mit Bratkartoffeln, Apfelkapern und kleinem Salat  
€ 24                                      kleiner € 21

Hausgemachte Maultaschen  
*mit einer Kalbfleisch-Spinat-Füllung*  
dazu Ofengemüse, Bärlauchöl und Weißwein-Sauce  
€ 22                                      kleiner € 19

Gebackene Hausmacher Dosenbratwurst  
*von unserem Hausmetzger Heeger*  
mit gebratenen Kartoffeln, Spiegelei und Essiggurke  
€ 14

Rumpsteak  
mit Bärlauch-Butter, Bratkartoffeln und Salatteller  
€ 27

kleiner bunter Blattsalat als Beilage zu Ihrem Hauptgericht  
€ 5

# Unsere Weinempfehlungen

## **zum Fisch**

2018er Merlot Rosé trocken

Weingut Fluch-Gaul, Sausenheim

0,25l 7€

0,75l 20€

*oder*

2018er Asselheimer Riesling trocken

Weingut K.H. Gaul, Sausenheim

0,75l

29€

## **zum Fleisch**

2015er Sausenheimer St.Laurent trocken

Weingut Karl-Heinz Gaul, Sausenheim

0,25l 8,5€

0,75l 25€

## **zum Dessert**

2012er Dürkheimer Riesling Auslese

Weinbau der Lebenshilfe Bad Dürkheim

0,1 l € 5

## Dessert

Eine Kugel Sorbet mit Pfälzer Secco aufgefüllt  
€ 7

Crème brûlée „ohne Ebbes“  
€ 8

### Das Mini-Dessert

*„passt immer noch“*

Mousse au Chocolat  
mit Mango-Sorbet  
€ 6

**oder lieber etwas Käse?**

### ***Unsere Käseauswahl***

*vom Klostergut-Hahnerhof in Enkenbach*

mit Feigensenf, Brot und Butter

3 Sorten € 10      5 Sorten € 14