

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 zurzeit 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?

Mirtillo Sprizz

Heidelbeer-Ingwer-Wacholder-Likör mit Bitterlemon

0,25l € 7,5

Pfälzer Secco, Lebenshilfe Bad Dürkheim

0,1 l € 5

Pfälzer Secco rosé, Lebenshilfe Bad Dürkheim

0,1 l € 6

Alkoholfrei

Raumland Perlender Traubensaft alkoholfrei

Sekthaus Raumland, Flörsheim-Dalsheim

0,1 l € 7

Unsere Wein-Empfehlung

2021er Grauer Burgunder trocken

Weingut Benzinger, Kirchheim

0,25l 8€ 0,75l 24€

2021er Merlot Rose trocken

Weingut Benzinger, Kirchheim

0,25l 7€ 0,75l 20€

Vorspeisen & kleine Gerichte

Kürbiscremesuppe

mit gerösteten Kürbiskernen und Kürbisöl

€ 9

Pfälzer Ackersalat

mit Topinambur Chips und Granatapfelkernen

€ 11

gerne auch mit geräucherter Gänsebrust

€ 18

Kürbis-Carpaccio

mit karamellisiertem Ziegenkäse

und gerösteten Nüssen

€ 17

Die Eiswoog-Klassiker

Fischsuppe

-nach altem Rezept der Fischer im Hafen von Marseille-

dazu Sauce Rouille, geriebener Hartkäse

und Knoblauchcroutons

klein € 10

groß € 12

Filet von der Eiswoog Räucherforelle

aus unserem Räucherofen

mit Sahnemeerrettich und buntem Salat

€ 18

Hauptgänge & Co.

Fisch

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

€ 29

Filet vom Wels gebraten
mit Weißweinsauce, Ofengemüse und Kartoffelstampf

€ 33

Auf der Haut gebratenes Lachsforellenfilet
an Weißweinsauce mit Rahm-Schwarzwurzeln
und gebratenen Kartoffeln

€ 35

Vegan/Vegetarisch

Hausgemachte Maultaschen gefüllt mit Kürbis-Ricotta
dazu Kürbissauce

€ 22

Vegan:

Kürbis-Tofu-Curry-Auflauf mit Basilikumöl
auf Schwarzwurzelgemüse

€ 24

Fleisch

Rumpsteak mit Pfefferrahmsoße
dazu gebratene Kartoffeln und Wintersalat
€ 33

Scheiben von geschmorter Kalbshaxe
mit Apfelkapern, Rotkraut und Semmelknödel
€ 28

Gebratener Saumagen an Riesling-Sauerkraut
mit Kartoffelstampf und Bratenjus
€ 18

Ragout vom Stumpfwald-Hirsch
mit Preiselbeerbirnchen und Semmelknödel
€ 25

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken in Butter gebraten
mit Bratkartoffeln, Zitrone, Preiselbeeren und Salat
€ 29 kleiner 26€

Vesper

Deftiger Salat von Heeger's Aubracrinder-Lyoner
„Schweizer Art“ mit Käse und Zwiebeln
in Meerrettichvinaigrette und Bratkartoffeln
€ 16

kleiner bunter Blattsalat als Beilage zu Ihrem Hauptgericht
€ 6

Dessert

Eine Kugel Sorbet mit Pfälzer Secco aufgefüllt

€ 8

Zimt-Creme brûlée

€ 10

Hausgemachtes Spekulatius-Parfait
an Kirsch-Zimt-Kompott

€ 13

Zweierlei Mousse von Schokolade und Marzipan

€ 9

Heeger's Himmelstorte mit roter Grütze und Vanilleeis

€ 11,5

€ 9,5 ohne Eis

€ 6 ohne Eis und ohne roter Grütze

oder lieber etwas Käse?

Unsere Käseauswahl

mit Feigensenf, Brot und Butter

4 Sorten € 13

Weinverkauf zum Mitnehmen zu Gutspreisen

Ein tolles Geschenk für Freunde oder für sich selbst

2021er Merlot Rose trocken
Flasche 0,75l € 8,5

2021er Grauer Burgunder trocken
Flasche 0,75l € 8,5

2018er Cuvée Rouge
Flasche 0,75l € 9,3

2017er Rosé Sekt Brut
Deutscher Sekt
Flasche 0,75l € 13,9

Weine vom Weingut Benzinger
Kirchheim/Weinstrasse, Tel. 06359-1339



Wir empfehlen folgende naturnahe Erzeuger

Fischzucht Eiswoog, Ulrich Hahn,
Tel. 0152-51637328

Salate & Kräuter, Trappenhof, Familie Müller, Ebertsheim,
Tel. 0176-75933495

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

Eier, Matthias Baade, Lautersheim,
Tel. 06351-3998745

Lamm, Landfleischerei Keller, Busenberg,
Tel. 06391-9246606

Weidmann Kaffeerösterei, Kirchheimbolanden,
Tel. 06352-7896669

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

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

Imkerei Dr. Albert Herrmann, Enkenbach-Alsenborn,
Tel. 0152-33857895

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

Wild, Forstamt Donnersberg,
Tel. 06352-401040

Erdbeerland Funck, Eisenberg,
Tel. 06351-42000

Weingut Benzinger, Kirchheim/Weinstrasse
Tel. 06359-1339

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

Weingut Wick, Zellertal,
Tel. 06355-2201

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

Weingut Reichsrat von Buhl, Deidesheim,
Tel. 06326-96500

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

Weingut Pflüger, Bad Dürkheim,
Tel. 06322-63148