

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, eine Tagung oder für den Urlaub zwischendurch. Als Ergänzung des historischen Bestandes tritt das neue Hotel (aus dem Jahr 2004) in einen spannungsreichen Dialog mit der Umgebung. In den neu gestalteten Zimmern bietet sich ein grandioser Blick in die Natur. Einzelne, individuell auf die Umgebung ausgerichtete Räume. Mit klar gestalteten Einrichtungen, bieten sie eine Vielzahl an Entdeckungsmöglichkeiten.

seehaus forelle

Frische Naturprodukte aus der Region sind die Basis unserer Küche, in dem unser Küchenchef mit seinem Team Sie auf eine kulinarische Entdeckungsreise entführt.

Alle Gerichte werden 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 beliefern.

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

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 das seehaus team

Lust auf einen Aperitif?

Mirtillo Sprizz

Heidelbeer-Ingwer-Wacholder-Likör mit Bitter Lemon

0,25l € 7,5

Pfälzer Secco, Weinbau der Lebenshilfe Bad Dürkheim

0,1 l € 5,5

Pfälzer Secco rosé, Weinbau der Lebenshilfe Bad
Dürkheim

0,1 l € 6,5

Alkoholfrei

Raumland Perlender Traubensaft alkoholfrei

Sekthaus Raumland, Flörsheim-Dalsheim

0,1 l € 7

Unsere Wein-Empfehlung

2022er 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

Spargelsuppe mit Einlage

€ 9

Salat von grünem und weißem Spargel mit gehacktem Ei und Kirschtomaten

€ 15

Rucolasalat mit Burratina, Himbeeren und Balsamicocreme

€ 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
an Linsengemüse, Weißweinsauce und Bärlauchpüree
€ 33

Eisenberger Stangenspargel mit gebratenem
Lachsforellenfilet, Butterkartoffeln und Sauce
Hollondaise
€ 35

Vegan/Vegetarisch

Gebratene Bärlauch-Serviettenknödel
an Rahmchampignons und Beilagensalat
€ 23

Vegan:

Eisenberger Stangenspargel mit Salzkartoffeln und
Kräutersauce
€ 24

kleiner bunter Blattsalat als Beilage zu Ihrem
Hauptgericht
€ 6

Fleisch

Rumpsteak mit geschmorten Zwiebeln,
Bärlauchbutter, Bratkartoffeln und kleinem
Frühlingssalat

€ 33

Wildschweinschinken im Heu geschmort an
Ofengemüse mit Preiselbeersauce dazu Schupfnudeln

€ 26

Hausgemachte Kalbfleischmaultaschen an
Spargelragout mit Bärlauch Öl

€ 24

Braten vom Pfälzer Lamm mit Thymianjus an
sautiertem Spinat und gebratenen Kartoffeln

€ 34

Pfälzer Saumagen mit Sauerkraut und Bärlauchstampf

€ 19

Eisenberger Stangenspargel mit Wiener Schnitzel vom
Kalbsrücken, Butterkartoffeln und Sauce Hollondaise

€ 33

Vesper

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

€ 16

Rindfleischsalat mit gekochtem Ei, Radieschen und
Frühlingszwiebeln dazu Bratkartoffeln € 18

Dessert

Eine Kugel Sorbet mit Pfälzer Secco aufgefüllt
€ 8

Creme brûlée ohne Ebbes
€ 10

Parfait vom grünen Apfel und Wildblüten auf
Vanillesauce
€ 13

Mousse au Chocolat und Himbeer-Sorbet
€ 9

Lecker zum Mousse au Chocolat:
Licorne Black ein mildes Dunkelbier aus Saverne 0,25l
€ 4,5

Heeger's Himmelstorte mit roter Grütze und Vanilleeis
€ 11,5 € 9,5 ohne Eis
€ 6 ohne Eis und ohne roter Grütze

Unsere Wein-Empfehlung zum Dessert
2016er Rieslaner Auslese
Weingut Reichsrat v. Buhl Deidesheim
0,1l € 7

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

2022er 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

