

# 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

0,1l € 5,5

Pfälzer Secco rosé, Weinbau der Lebenshilfe Bad  
Dürkheim

0,1l € 6,5

### Alkoholfrei

Raumland Perlender Traubensaft alkoholfrei

Sekthaus Raumland, Flörsheim-Dalsheim

0,1l € 7

## Unsere Wein-Empfehlung

2022er Grauer Burgunder trocken

Weingut Benzinger, Kirchheim

0,25l 8€

0,75l 24€

2022er Merlot Rose trocken

Weingut Benzinger, Kirchheim

0,25l 7€

0,75l 20€

## Vorspeisen & kleine Gerichte

Kürbis-Ingwersuppe mit gerösteten Kürbiskernen und Kürbis Öl

€ 9

Pfälzer Ackersalat mit Tpinambur Chips, Wildschinken, Granatapfelkernen und Nüssen

€ 18

Rote Beete Carpaccio mit Ziegenkäse und Lavendelhonig

€ 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

€ 32

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet an  
Weißweinsauce dazu Rahmwirsing und Schupfnudeln

€ 35

Filet von der Dorade mit Ofengemüse, Weißweinsauce  
und Safran Graupen Risotto

€ 36

## Vegan:

Lupinenschnitzel an Rahmwirsing und Safran Graupen  
Risotto

€ 25

kleiner bunter Blattsalat als Beilage zu Ihrem  
Hauptgericht

€ 6



# Fleisch

Rumpsteak an Pfefferrahmsauce dazu gebratene  
Kartoffeln und Wintersalat

€ 35

Ragout vom Stumpfwald-Reh mit Preiselbeerbirnchen  
und Semmelknödel

€ 29

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken in Butter gebraten  
mit Bratkartoffeln, Zitrone, Preiselbeeren und  
Beilagen-Salat

€ 32

In Rotwein geschmorte Ochsenbäckchen an Rotkraut  
und Semmelknödel

€ 29



# Dessert

Crème brûlée ohne Ebbes

€ 11

Hausgemachtes Zimtstern-Parfait an Glühweinkirschen

€ 13

unser Minidessert im Glas, geht immer

Mousse au Chocolat und Kirschsorbet

€ 10

*Lecker zu der Mousse au Chocolat:*

Licorne Black ein mildes Dunkelbier aus Saverne 0,25l

€ 4,5

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

2022er 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

