

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

Folgen Sie uns auf Social Media, um nichts mehr zu verpassen!



Lust auf einen Aperitif?

Mirtillo Sprizz

Heidelbeer-Ingwer-Wacholder-Likör mit Bitter Lemon

0,25l € 8,5

Pfälzer Secco, Weinbau der Lebenshilfe Bad Dürkheim

0,1l € 5,5

Pfälzer Secco rosé, Weinbau der Lebenshilfe
Bad Dürkheim

0,1l € 6,5

Karlsberg Urpils 0,1l € 2

Alkoholfrei

Raumland Perlender Traubensaft alkoholfrei

Sekthaus Raumland, Flörsheim-Dalsheim

0,1l € 7

Unsere Wein-Empfehlung

2024er Grauer Burgunder trocken

Weingut Benzinger, Kirchheim

0,25l 8€ 0,75l 24€

2022er Cabernet Merlot Rotwein trocken

Weingut Benzinger, Kirchheim

0,25l 9€ 0,75l 27€

NEU Liberté Cabernet blanc alkoholfreier Wein <0,5%, vegan

Weingut Rummel, Nußdorf

0,25l 9,5€



Unsere Vorspeisen

Fischsuppe

-nach Rezept der Fischer im alten Hafen von Marseille-
dazu Sauce Rouille, geriebener Hartkäse
und Knoblauchcroûtons

klein € 11

groß € 14

Kürbissuppe mit Kürbiskernen und Kürbis-öl
€ 11

Filet von der Räucherforelle
aus unserem Räucherofen
mit Kartoffelpuffer, Preiselbeersahne und Salat
€ 19

Wildschwein Carpaccio an Wintersalat, Nüssen und
Mandarinenfilets
€ 18

Vorspeisenteller mit gegrillter Paprika, Wildschwein-
schinken und gebeizte Lachsforelle mit Ajoblanco
Paste
€ 19

Seehaus Bowls

Bunte Salate, Avocado, Gewürz-Cous-Cous,
Kirschtomaten, Mais, Edamame, Süßkartoffeltaler
€ 14 Basis

mit gebratenen Lupinenstreifen
+ € 3

mit Scampi
+ € 5

mit gebratener Lachsforelle
+ € 5

mit gebratener Hähnchenbrust
+ € 4,50

Unsere Hauptgänge

Forelle „Müllerin“

knusprig gebraten mit Mandelbutter,
Petersilienkartoffeln und buntem Salat

€ 33

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

€ 32

klein € 29

Rumpsteak mit Kräuterbutter
dazu Bratkartoffeln und Salat

€ 34

Hechtklößchen aus Ullis Fischzucht in Weißweinsauce,
Flusskrebsschwänze und Safran-Reis und Salat

€ 28

Hausgemachte Fisch-Maultaschen an Wintergemüse
und Weißweinsauce

€ 26

Welsfilet mit Mandelkruste, Knoblauch-Weiß-
weinsauce, Zuckerschoten
und Nudeln

€ 34

Kalbsteak mit Rotweinsauce, Mandel-Brokkoli
und Kartoffelgratin

€ 34

Ravioli mit Rote-Beete und Ziegenfrischkäse an
Linsengemüse, Weißweinsauce und Salat 
€ 26

Lupinengeschnetzeltes an Rahmschwarzwurzeln
und Safran-Reis 
€ 25

Mandelgemüse Curry und Reis
€ 24 

Filet von der Dorade, an Ofengemüse,
Rosmarinkartoffeln und Weißweinsauce
€ 33

Wildragout vom Stumpfwaldwildhirsch mit
Semmelknödel und Preiselbeerbirne
€ 29

Rinderroulade mit Kartoffelpüree und Rotkraut dazu
Bratensauce
€ 27

Rindfleischsalat mit Bratkartoffeln
€ 18

Kleiner bunter Blattsalat als Beilage zu Ihrem
Hauptgericht
€ 6

Dessert

Crème brûlée ohne Ebbes
€ 11

Mousse au Chocolat mit eingelegter Johannisbeerbirne
und Vanille Eis
€ 13

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



Lebkuchen-Parfait an Marzipankartoffel-Püree
€ 14

Affogato Espresso mit Vanilleeis
€ 5

Schwedische Mandeltarte mit Walnußeis
€ 9

oder lieber etwas Käse?
Unsere Käseauswahl
mit Feigensenf, Brot und Butter
4 Sorten
€ 13

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

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

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

