

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

0,1 l € 5,5

Pfälzer Secco rosé, Weinbau der Lebenshilfe

Bad Dürkheim

0,1 l € 6,5

Karlsberg Urpils 0,1l € 2

Alkoholfrei

Raumland Perlender Traubensaft alkoholfrei

Sekthaus Raumland, Flörsheim-Dalsheim

0,1 l € 7

Unsere Wein-Empfehlung

2025er Grauer Burgunder trocken

Weingut Benzinger, Kirchheim

0,25l 8€ 0,75l 24€

2024er Merlot Rosé

Weingut Benzinger, Kirchheim

0,25l 8€ 0,75l 24€

2023er 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

Kürbis-Kokoscremesuppe mit Kürbiskernen
und Kürbiskernöl
€ 11

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

Kürbis-Pilz-Tartar mit gehackten Haselnüssen
und Kürbiskernöl
€ 18

Feldsalat mit Topinambur Chips
und Granatapfelkernen
€ 15

Rote Bete Carpaccio mit Ziegenkäse und
Thymianhonig
€ 18

Wildschinken aus Uli's Fischzucht 7x12 Stunden ge-
räuchert an kleinem Feldsalat
€ 19

Unsere Hauptgänge

Forelle „Müllerin“
knusprig gebraten mit Mandelbutter,
Petersilienkartoffeln und buntem Salat
€ 33

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken in Butter gebraten
mit Bratkartoffeln, Preiselbeeren und Salat
€ 32 klein € 29

Rumpsteak mit geschmorten Zwiebeln
dazu Bratkartoffeln und Salat
€ 34

Hechtklößchen aus Ulls Fischzucht in Weißweinsauce,
Flusskrebsschwänze, Safran-Reis und Salat
€ 28

Wildbratwurst an Rotkraut, Kartoffel-Kürbisstampf
und Preiselbeerbirne
€ 22

Rosa gebratene Kalbsleber mit Kartoffel-Kürbisstampf
und Rosmarinsauce
€ 27

In Rotwein geschmorte Ochsenbäckchen an
sautiertem Spitzkohl dazu Schupfnudeln und
Bratensauce
€ 33

Hausgemachten Maultaschen mit Hokkaido-Ricotta-
Füllung an Kräuterseitlingen á la Creme 
€ 24

Gebratene Lupinen Schnitzel an sautiertem Spitzkohl,
dazu Schupfnudeln und Kräuterseitling-Sauce
€ 23 

Filet von der Dorade, an sautiertem Spitzkohl dazu
Bratkartoffeln und Weißweinsauce
€ 34

Auf der Haut gebratene Lachsforelle an Ofengemüse
dazu Kartoffel-Kürbisstampf und Weißweinsauce
€ 35

Kleiner bunter Blattsalat als Beilage zu Ihrem
Hauptgericht
€ 6

Dessert

Crème brûlée ohne Ebbes
€ 11

Kirschparfait mit Schokoladensauce
€ 9



Mousse au Chocolat mit Birnensorbet
€ 12



Affogato Espresso mit Vanilleeis
€ 5

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

