

## Aperitif:

Himbeer-Hugo



€ 6,90

## Vorspeisen:

Rinderbrühe mit Leberknödel (A,C,G,I,2,3,5,8,9)

€ 5,20

Kürbiscremesuppe mit Kokosmilch (F,I,2,5,8,9)

€ 4,90

## Salate:

Kleiner gemischter Salat ( A,F,G,I,J,L,2,5,8,9)

€ 4,80

Großer Salat serviert mit Weißbrot sowie wahlweise:

- Hähnchen Streifen, oder (A,F,G,I,J,L,2,5,8,9)

€ 13,80

- Kaspresknödel und gegrillten Champignons

€ 12,40

(A,C, F,G,I,J,L,2,5,8,9)

Bayerischer Wurstsalat mit Brot (A,I,J,L,2,5,9)

€ 8,20

Schweizer Wurstsalat mit Brot (A,G,I,J,L,2,5,9)

€ 9,00



## Fleischgerichte:

Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwein mit Preiselbeeren, Pommes oder Kartoffelsalat (A,C,G,I,J,L,2,5,8,9)

€ 13,90

„Waginger“ Cordon Bleu gefüllt mit Bavaria Blu und Schinken dazu Pommes oder Kartoffelsalat

(A,C,G,I,2,3,5,9)

€ 15,70

Zwiebelrostbraten mit Butterspätzle aus Bio-Mehl (Chiemgaukorn) und herbstlichem Grillgemüse

(A,C,G,I,J,L,2,5,9)

€ 20,50



Rehragout vom Nußdorfer Jäger Höllthaler mit Butterspätzle aus BioMehl (der Fa. Chiemgaukorn) und Rosenkohl (A,C,G,I,J,L,2,5,9)

€ 18,40

Geschmorte Rinderbacken mit hausgemachten Gnocci und Rosenkohl (A,C,G,I,J,L,2,5,9)

€ 18,70

½ bayerische Ente mit Kartoffelknödel und Blaukraut (C,G,I,LM,2,5,9)

€ 19,20

Currywurst mit Pommes (I,J, L, M,2,5,9)

€ 9,70

## Fischgerichte:



Saibling (Fischzucht Weiß, Vachendorf) im Ganzen  
gegrillt mit Petersilienkartoffeln (A,D,G,I,L,5,8,9) € 17,00

Hausgeräucherte Forelle mit Kartoffelsalat und  
Meerrettichdip (A,D,G,I,J,L,5,8,9) € 17,00

## Vegetarisch:

Kürbisrisotto mit marinierten Kürbisspalten,  
frischen Kräutern und Parmesan (G,I,L,M,2,5,9) € 13,70

Wildkräuterknödel, mit heimischen Kräutern, in  
Waginger Bavaria Blu Soße und Ruccolasalat (A,C,G,I,L,M,2,5,8,9) € 14,20



DE-ÖKO-037

## Dessert:

Hausgemachter Kaiserschmarren aus Bio-Mehl  
(der Fa. Chiemgaukorn) mit Birnenkompott (A,C,G,L,2,5) € 10,50

Dampfnudeln mit Vanillesoße und Kirschen (A,C,G,L,2,5) € 7,90

Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne € 5,90  
(A,C,G,L,2,5)



Werfen Sie auch gerne einen Blick in unsere  
Kuchenvitrine in unsere Eis – Wein- oder  
Cocktailkarte!

Bitte haben Sie Verständnis, dass wir Ihre Umbestellungen gerne  
entgegennehmen, dafür aber eine Aufwandsentschädigung in  
Höhe von € 2,- in Rechnung stellen.

Unser Biomehl beziehen wir von Chiemgaukorn in Trostberg,  
unsere Fische sind von der Fischzucht Weiß in Vachendorf und  
unser Fleisch erhalten wir vom Winkelmaier in Freilassing, der  
nur regionale Tiere verarbeitet. Das Reh kommt aus  
heimischen Wäldern um Nußdorf vom Jäger Höllthaler

Inh.: Klaus Lebek Angerpoint 1 83329 Waging Tel.: 08681 4030  
[www.hotel-eichenhof.de](http://www.hotel-eichenhof.de)



Allergene: A=Glutenhaltiges Getreide / B=Krebstiere / C=Eier / D=Fisch / E=Erdnüsse / F=Soja / G=Milch & Laktose / H=Schalenfrüchte / I=Sellerie / J=Senf / K=Sesam / L=Sulfite & Schwefeldioxide / M=Lupine / N=Weichtiere Inhaltsstoffe: 1=Mit Farbstoff / 2=mit Antioxidationsmittel / 3=geschwefelt / 4=koffeinhaltig / 5=enthält Sulphite / 6=chininhaltig / 7=Süßungsmittel / 8=enthält eine Phenylalaninquelle / 9=enthält Nitrat