



# Eisenberger Hof

Hotel & Restaurant



## Salat/ Brotzeit/ Suppe

### Gartensalat der Saison <sup>A,D,H,C,K</sup> 16,50 €

Feldsalat in fruchtigem Waldbeeren-Dressing, verfeinert mit Streifen von der Hähnchenbrust, Gemüse, Apfelspalten und gerösteten Walnüssen, serviert mit Schwarzbierbrot

### Würzige Hirschterrine <sup>A,F,I,D,H,I,K</sup> 18,90 €

Kräftige Terrine vom Hirsch, mit Cognac verfeinert, serviert auf einem Carpaccio von der gelben Bete, dazu hausgemachte Cumberlandsoße

### Brotzeitplatte aus unserer 18,90 €

#### Hausräucherei <sup>A,B,D,F,5,K</sup>

Kaltgeräucherte Spezialitäten aus dem Buchenrauch vom Schinken, Knackwurst, Cheddarkäse und hausgebeiztem Schweinefilet, frisch geriebenen Meerrettich, Treber-Brot und Butter

### Karotten-Ingwer Suppe <sup>A,D</sup> 7,90 €

Cremige Suppe von der Karotte und Ingwer, mit Kokosmilch verfeinert, dazu Lauchzwiebeln und Schwarzbierbrot

## Fisch/ Vegetarisch/ Vegan

### Gebratenes Saiblingfilet <sup>A,B,F</sup> 24,90 €

Filet vom Saibling in Thymianbutter gebraten, serviert mit Rahmrosenkohl und Kürbispüree

### Vegane Wirsingtaschen <sup>A,D,J</sup> 15,90 €

Geschmorte Wirsingtaschen, gefüllt mit gelber Bete und Bulgur, serviert mit Zwiebelsoße und Kartoffelpüree

### Käsespätzle mit Pilzragout <sup>A,F,I,D</sup> 16,50 €

Käsespätzle mit Bergkäse verfeinert, mit Waldpilze in Rahm und Röstzwiebeln

## Hauptgänge

### Wiener Schnitzel <sup>A,I,F</sup> 24,90 €

Klassisches Schnitzel vom Kalb, mit Waldpilze in Rahm und knusprige Bratkartoffeln

### Eisenberger Wild-Burger <sup>A,F,I,K</sup> 21,90 €

Hausgemachtes Wild-Patty vom Wildschwein mit Brie gratiniert, belegt mit Cumberlandsoße, Feldsalat und Apfelspalten, in einem Brioche-Brötchen, dazu Kartoffel Wedges und Kräuterdip

### Winterlicher Flammkuchen <sup>A,F,H,C</sup> 15,50 €

Bestrichen mit Sauerrahm, belegt mit Streifen von der Hähnchenbrust, Rosenkohl und Radieschen, verfeinert mit gerösteten Walnüssen

### Krustenbraten vom Schwein <sup>D,K,A,E</sup> 19,90 €

Deftiger Schweinebraten aus der Schulter in herzhafter Zwiebelsoße, mit geschmortem Wirsing und Kartoffelklöße

### Moritzburger Schwerterfleisch <sup>A,D,I,5</sup> 21,90 €

Medaillons vom Schweinefilet mit gebratenem Gemüse der Saison, in einer kräftigen St.Afra-Schwarzbiersoße, serviert mit Kräuterspätzle

### Rinderroulade „Hausfrauen Art“ 25,90 €

<sup>A,K,F,E,D,2</sup>

Saftige Rinderroulade, gefüllt mit Gewürzgurke, Speck und Zwiebeln, an hausgemachten Apfelrotkraut und Kartoffelklößen



Für einen Beilagenwechsel berechnen wir 1,50€