

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

2023er 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

Gazpacho, kalte spanische Gemüsesuppe,
mit Gurkenstreifen und Knoblauch Croûtons

€ 11

Fischsuppe

-nach altem Rezept der Fischer im Hafen von
Marseille-

dazu Sauce Rouille, geriebener Hartkäse
und Knoblauchcroûtons

klein € 11

groß € 14

Der Eiswoog-Klassiker:

Filet von der Räucherforelle
aus unserem Räucherofen

mit Sahnemeerrettich und buntem Salat

€ 18

Sommersalat mit Wildkräutern dazu Ziegenkäse
und Himbeeren

€ 17

Melonen-Feta-Salat mit frischer Gartenminze

€ 17

Sommersalat mit marinierten Pfifferlingen

€ 24

kleiner bunter Blattsalat als Beilage zu Ihrem
Hauptgericht

€ 6

Hauptgänge & Co.

Fisch

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

€ 32

Filet von der Dorade, mit Ofengemüse, gebratenen
Drillingskartoffeln und Weißweinsauce

€ 36

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

€ 28

Auf der Haut gebratenes Lachsforellenfilet mit
Wirsing-Pfifferlingen, Parmesan Polenta und
Weißweinsauce

€ 36

Vesper

Rindfleischsalat mit gekochtem Ei, Radieschen und
Frühlingszwiebeln dazu Bratkartoffeln

€ 19

Vegetarisch/Vegan:

Pfifferlinge à la Creme mit hausgemachten Nudeln und gebratenem Salbei

€ 28

Lupinen Geschnetzeltes an Pfifferling Sauce, Safran-Reis und Salat

€ 25

Tempeh gebraten an buntem Sommersalat dazu Tsatsiki Sauce

€ 25

Überbackene Feta-Käse-Polentaschnitte an Sommergemüse dazu Tomatensauce

€ 24

Bei purvegan gibt es ausschließlich rein pflanzliche Produkte aus kontrolliert biologischem Anbau.

Die Lupinen für unsere Produkte werden lokal in Kirchheimbolanden-Weiherhof angebaut und ohne große Transportwege bei uns in Ramsen verarbeitet.

Bei der Herstellung verwenden wir das volle Samenkorn der Lupine, mit allen wertvollen Inhaltsstoffen und Ballaststoffen.



alberts

Fleisch

Saumagen mit Sauerkraut, Kartoffelpüree und Bratensauce

€ 24

Rumpsteak mit geschmorten Zwiebeln dazu Bratkartoffeln und Salat

€ 35

geschmorter Lammrollbraten an Ofengemüse, Thymianjus und Kräuterdrillinge

€ 29

Kohlroulade nach Großmutter's Rezept mit Kartoffelpüree und Bratenjus

€ 21

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken in Butter gebraten mit Gurken-Kartoffel-Salat

€ 32

kleiner € 29

Wildschweinschinken im Heu geschmort an Wirsing-Pfifferlingen mit gebratener Parmesan-Polenta und Preiselbeerbirne

€ 35

Rindfleisch vom Bauernhof Heeger nach Nizza Art, aus dem Schmortopf mit Wein, Tomaten, Oliven, dazu gibt es frisches Baguette und einen kleinen Salat

€ 25

Dessert

Crème brûlée ohne Ebbes

€ 11

unser Minidessert im Glas, geht immer

Zitronen-Quark-Mousse mit frischen Beeren

€ 10

Mousse au Chocolat dazu Mango Sorbet und frische Beeren

€ 13

Lecker zu der Mousse au Chocolat:

Licorne Black ein mildes Dunkelbier aus Saverne 0,25l

€ 4,5

Aprikosen-Rosmarin-Parfait an marinierten Beeren und Orangenlikör

€ 14

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 € 8,6

2023er Grauer Burgunder trocken
Flasche 0,75l € 8,6

2018er Cuvée Rouge
Flasche 0,75l € 9,3

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



Pfälzerwald und Nordvogesen
Biosphärenreservat im Programm
Der Mensch und die Biosphäre
seit 1998

Biosphärenreservat
Pfälzerwald
Nordvogesen

