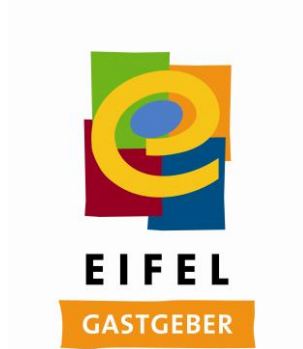


QUALITÄT IST UNSERE NATUR



Restaurant • Café • Seeterrasse

**Liebe Gäste,**

**durch ein von Jahr zu Jahr höheres Gästeaufkommen, und um Sie zügig bedienen zu können, haben wir uns dieses Jahr entschlossen eine Tageskarte einzuführen.**

**Dazu stellen wir Ihnen aus den nachfolgenden Gerichten eine wechselnde TAGESKARTE zusammen.**

**Danke für Ihr Verständnis.**

QUALITÄT IST UNSERE NATUR



Restaurant • Café • Seeterrasse

*bei uns is(s)t man natürlich.....*

**WIR SIND EIN ZERTIFIZIERTER BETRIEB VON**

**Gastgeber  
Nationalpark  
Eifel**



**Viabono**<sup>®</sup>  
Reisen für Naturgenießer



## Liebe Gäste,

Frische, Natürlichkeit, Regionale Produkte – dies sind Dinge, auf die wir in unserem Haus, besonders in der Küche, größten Wert legen.

Wir sind ein zertifizierter Betrieb der **Regionalmarke Eifel** und arbeiten mit Betrieben und Dienstleistern aus der Region zusammen, damit Wertschöpfung und Kaufkraft in der Eifel gehalten werden. Dies beginnt in unserer Küche mit dem Einkauf von frischem Fleisch und Fisch von Eifeler Tieren, Eier, und Käse von Eifeler Bauernhöfen und hört beim Obstbrand, Wein, Mineralwasser, Bier und Apfelsaft der Marke Eifel noch lange nicht auf.

Die Qualitätskriterien der **MARKE EIFEL** Produkte können Sie unter [www.eifel-qualitaet.de](http://www.eifel-qualitaet.de) nachlesen

**Einige unserer Liferanten:** (wo Sie natürlich auch einkaufen können)

Metzgerei Müller, Gerolstein  
Gemünder Brauerei  
Verschiedene EIFEL Obstbrandhersteller  
Rhodius Mineralbrunnen  
Kelterei Conrad, Apfelsaft, Welschbillig

Dagernova Weinmanufaktur, Dernau  
Fleischerei Peters, Winterspelt  
Demeterkäserei Breit, Wittlich  
Geflügelhof Lehnertz, Habscheid  
Fleischerei Hünten, Löff

**Wir möchten Sie darauf hinweisen, das wir die Speisen frisch, ohne Farbstoffe, Geschmacksverstärker und soweit als möglich ohne Konservierungsstoffe für Sie zubereiten. Wir verwenden keine Gentechnisch veränderten Lebensmittel.**

***Kuchen und Eis sind aus eigener Herstellung und werden täglich frisch zubereitet. Unseren Kaffee rösten wir in der Hauseigenen Rösterei***

**Die Liste der unvermeidlichen Zusatzstoffe finden Sie in der Mitte unserer Speisekarte**

**Über Allergene in unseren Produkten informieren Sie sich an den ausgehangenen Tafeln „WAS IST IM ESSEN“**

## EIFELHAUS

Am Obersee 1

52152 Einruhr

Tel. 02485 - 721

Fax. 02485 - 1747

Internet: [www.eifelhaus-einruhr.de](http://www.eifelhaus-einruhr.de)

e-mail: [hoffmann@eifelhaus-einruhr.de](mailto:hoffmann@eifelhaus-einruhr.de)



**EIFEL**

GASTGEBER

## VORSPEISEN

- |    |  |        |
|----|--|--------|
| 1  | <b>Tomatencremesuppe</b>   | 3,90 € |
| 2  | <b>EIFELER</b> Lauchcremesuppe   | 4,20 € |
| 3  | <b>Zwiebelsuppe</b> , mit Käse überbacken  | 4,20 € |
| 4  | <b>EIFELER</b> Kartoffelsuppe  | 4,20 € |
| 68 | <b>Tomaten – Mozzarella</b>  | 8,90 € |
|    | frische Tomaten in Scheiben mit Mozzarella,<br>frischem Basilikum, dazu Brot und Butter                                |        |
| 8  | <b>Champignontoast</b>   | 8,90 € |
|    | geröstetes Toastbrot mit frisch gebratenen Champignons,<br>Hollandaise, Käse <sub>3</sub> überbacken und Salatgarnitur |        |
| 9  | <b>EIFELER Forellenfilets</b> ,  | 8,90 € |
|    | mild geräuchert, mit Toast, Sahnemeerrettich <sub>9</sub> ,<br>Apfel und Preiselbeeren                                 |        |

## Salate

**ALLE UNSERE SALATE WERDEN MIT EINER ESSIG – ÖL VINAIGRETTE SERVIERT**

- |    |  |         |
|----|--|---------|
| 5  | <b>Großer bunter Salatteller</b>   | 10,90 € |
|    | verschiedene frische Salate mit Käse <sub>3</sub> ,<br>Schinken <sub>1,2</sub> , frischen Champignons, Eier und Oliven |         |
| 6  | <b>Bauernsalat</b>   | 10,90 € |
|    | Salat mit Gurken, Tomaten, Paprika<br>Mais, Oliven und Schafskäse  |         |
| 53 | <b>Salat mit Putenbrust</b>  | 11,90 € |
|    | frische Salate mit gebratener Putenbrust,<br>dazu geröstetes Toastbrot und Butter                                      |         |
| 71 | <b>Salat mit Forellenfilet</b>   | 10,90 € |
|    | geräuchertes <b>EIFELER</b> Forellenfilet auf<br>frischen Salaten, dazu Brot und Butter                                |         |



## VEGETARISCHE GERICHTE

- |  |                |
|--|----------------|
| <p><b>45 Gemüse Knusperfrikadelle</b><br/>mit Sauce, dazu Kartoffelkroketten und<br/>verschiedene frische Salate</p>   | <p>10,90 €</p> |
| <p><b>62 Salat mit Körnern</b><br/>Großer bunter Salatteller mit Sonnenblumenkernen,<br/>Kürbiskernöl, gerösteten Pinienkernen und vielen<br/>Keimlingen, dazu Brot und Butter</p> | <p>11,90 €</p> |
| <p><b>63 Gemüseplatte</b><br/>verschiedene Gemüse der Saison, mit<br/>Sauce Hollandaise und Käse überbacken</p>  | <p>9,90 €</p>  |
| <p><b>64 Vegetarisches Steak</b><br/>mit frischer Champignonsauce, dazu verschiedene<br/>Salate und Kartoffelröstinchen</p>  | <p>10,90 €</p> |
| <p><b>65 Brokkoli-Nuss Knusperecke</b><br/>mit Sauce, dazu verschiedene frische Salate<br/>und Bratkartoffeln</p>  | <p>11,90 €</p> |
| <p><b>66 Frische Champignons</b><br/>frische Champignons, gebraten, dazu<br/>verschiedene frische Salate und Brot</p>  | <p>9,90 €</p>  |
| <p><b>29 FOLIENKARTOFFEL</b><br/>mit Bärlauch-Cremefraiche, serviert mit<br/>vielen verschiedenen frischen Salaten</p>   | <p>9,30 €</p>  |
| <p><b>69 Blattspinat mit Schafskäse</b><br/>überbacken, dazu Toastbrot und Butter</p>  | <p>9,90 €</p>  |



## GERICHTE VOM SCHWEIN

- |   |                |
|---|----------------|
| <p><b>10 Paniertes Schweineschnitzel</b><br/>vom <b>EIFEL Schwein</b>, dazu Pommes frites<br/>und verschiedene frische Salate</p>   | <p>10,50 €</p> |
| <p><b>11 Paprikaschnitzel</b><br/>vom <b>EIFEL Schwein</b>, mit Paprikasauce, dazu<br/>Pommes frites und verschiedene frische Salate</p>  | <p>11,90 €</p> |
| <p><b>12 Champignonschnitzel</b><br/>vom <b>EIFEL Schwein</b> mit frischen Champignons in<br/>hausgemachter Rahmsauce, dazu Pommes frites<br/>und verschiedene frische Salate</p> | <p>11,90 €</p> |
| <p><b>13 Pfefferschnitzel</b><br/>vom <b>EIFEL Schwein</b>, mit Pfeffersauce, dazu<br/>Pommes frites und verschiedene frische Salate</p>  | <p>11,90 €</p> |
| <p><b>59 Eifeler Bauernschnitzel</b><br/>vom <b>EIFEL Schwein</b> mit Schinken<sup>1,2</sup>, Zwiebeln und<br/>frischen Pilzen, dazu Röstis und verschiedene Salate</p>           | <p>11,90 €</p> |
| <p><b>67 Senfschnitzel</b><br/>vom <b>EIFEL Schwein</b>, mit delikater Zwiebel-Senfsauce,<br/>dazu Pommes frites und verschiedene frische Salate</p>                              | <p>11,90 €</p> |
| <p><b>56 Schweinefilet</b><br/>vom <b>EIFEL Schwein</b>, mit Pfeffersauce und frischen<br/>Butterchampignons, dazu Kroketten<br/>und verschiedene frische Salate</p>              | <p>16,90 €</p> |



## GERICHTE MIT RINDFLEISCH

**Liebe Gäste, wir braten Ihnen Ihr Steaks grundsätzlich medium.  
Wünschen Sie Ihr Steak anders zubereitet, so sagen Sie es uns!**

<b>52 Hüftsteak ca. 250g</b>	16,90 €
<b>vom Weiderind</b> , mit frischer Kräuterbutter, dazu Folienkartoffel mit Sauerrahm und frischen Salaten	
<b>23 Hüftsteak ca. 250g</b>	16,90 €
<b>vom Weiderind</b> , mit grüner Pfefferrahmsauce, dazu Pommes frites und verschiedene frische Salate	
<b>16 Rumpsteak ca. 250g</b>	17,90 €
<b>vom Weiderind</b> , mit gerösteten Zwiebelringen, dazu Pommes frites und verschiedene frische Salate	
<b>17 Rumpsteak ca. 250g</b>	18,90 €
<b>vom Weiderind</b> , mit frischer Bärlauchbutter, Bratkartoffeln und Brokkoli mit Sauce Hollandaise	
<b>18 Rumpsteak ca. 250g</b>	18,90 €
<b>vom Weiderind</b> , mit frischen Champignons, überbacken mit Käse, dazu Kartoffelkroketten und frische Salate	
<b>19 Filetsteak ca. 250g</b>	21,90 €
<b>vom Weiderind</b> , mit frischen Butterchampignons, dazu Kroketten und verschiedene frische Salate	
<b>20 Filetsteak ca. 250g</b>	21,90 €
<b>vom Weiderind</b> , mit grüner Pfefferrahmsauce, dazu Pommes frites und verschiedene frische Salate	



## UNSERE SPEZIALITÄTEN

- |   |                |
|---|----------------|
| <p><b>21 Zanderfilet</b><br/>gebratenes Zanderfilet mit delikater Sauce, dazu<br/>Salzkartoffeln und frische Salate</p>   | <p>13,90 €</p> |
| <p><b>22 EIFELER Forelle</b><br/>frische Forelle, gebraten, mit Bärlauchbutter,<br/>dazu Butterkartoffeln und gemischter Salat</p>  | <p>13,90 €</p> |
| <p><b>24 Frisches Lachsfilet</b><br/>mit delikater Sauce, dazu Brokkoli und Salzkartoffeln</p>  | <p>14,90 €</p> |
| <p><b>30 Fit und Gesund</b><br/><b>Rumpsteak ca. 250g vom Weiderind</b>, mit frischer<br/>Bärlauchbutter, serviert mit vielen frischen Salaten</p>                            | <p>15,90 €</p> |
| <p><b>51 Hirtenschmaus</b><br/><b>EIFELER Lammhüfte</b> mit Bärlauchbutter, dazu<br/>junge Bohnen und Bratkartoffeln</p>  | <p>17,90 €</p> |
| <p><b>57 Steakpfännchen</b><br/>Rump- und Hüftsteak mit frischer Bärlauchbutter und<br/>Gemüse, in der Pfanne serviert, dazu Bratkartoffeln</p>                               | <p>18,50 €</p> |
| <p><b>26 Eifelhausplatte, für 2 Personen</b><br/>verschiedene Steaks <b>vom Weiderind</b>, Butterchampignons,<br/>Bärlauchbutter und verschiedene Gemüse, dazu Röstinchen</p> | <p>37,90 €</p> |





**E I F E L**

**GASTGEBER**

## **GEFLÜGEL**

- 27 **Hähnchenbrustfilet**, mit Champignonsauce  
dazu Pommes frites und verschiedene Salate 11,90 €
- 28 **Geflügelsteak** 13,90 €  
mit Ananas und Käse<sup>3</sup> überbacken,  
dazu Kroketten und feine Buttererbsen
- 25 **Zartes Putensteak** 12,90 €  
in delikater Sauce, mit verschiedenen Früchten,  
dazu Kroketten und frische Salate

## **KALTE PLATTEN**

- 33 **Gemischte Käseplatte** 8,90 €  
verschiedene **EIFEL Käse** vom **Bio-Demeterhof  
Breit aus Wittlich**, dazu Brot und Butter
- 35 **Platte mit Eifeler Bauernschinken**<sup>1,2</sup> 8,90 €  
vom **EIFEL Schwein**, dazu Brot und Butter
- 54 **Hausplatte** 8,90 €  
Platte mit **EIFEL Wurst, EIFEL Käse und  
EIFEL Schinken**<sup>1,2</sup> gemischt, dazu Kartoffelsalat,  
Brot und Butter
- 36 **Eifel Max** <sup>2</sup> 8,90 €  
mit viel dünn aufgeschnittenem **EIFEL Schinken**<sup>1,2</sup>  
drei **EIFEL** Spiegeleiern und Kartoffelsalat

### Zusatzstoffliste

1 mit Antioxidationsmittel  
2 mit Nitritpökelsalz  
3 mit Farbstoff  
4 koffeinhaltig<sup>8</sup> mit Aroma  
5 mit Konservierungsstoff

6 mit Süßungsmittel  
7 enthält eine Phenylalaninquelle  
8 mit Aroma  
9 geschwefelt

QUALITÄT IST UNSERE NATUR



# WILDKARTE

## FRISCHES WILD AUS EIFELWÄLDERN

- |     |   |         |
|-----|---|---------|
| 350 | <b>Feines Hirschgulasch</b><br>in Wildrahmsauce, mit verschiedenen Früchten,<br>dazu Kartoffelkroketten                 | 13,90 € |
| 351 | <b>Zarter Hirschbraten</b><br>in Gin-Wachholdersauce, geschmorte Birne mit<br>Preiselbeeren, dazu Rotkohl und Kroketten | 16,90 € |
| 352 | <b>Eifeler Wildschweinbraten</b><br>in Wildrahmsauce, mit geschmortem Apfel,<br>dazu Apfelrotkohl und Röstinchen        | 17,90 € |

,

QUALITÄT IST UNSERE NATUR



## Liebe Gäste

**Im Restaurant befindet sich unsere Kaffeerösterei und Geschenkevitrine. Dort finden Sie viele Spezialitäten zum Mitnehmen:**

- > Frisch gerösteter Kaffee
- > Kaffee und Espressotassen in vielen Designs
- > Eifeler Spezialitäten
- > **REGIONALMARKE EIFEL** Produkte
- > Senf, verschiedene Sorten
- > Marmeladen und Gelees
- > verschiedene **EIFELER** Obstbrände
- > Ansichtskarten
- > verschiedene Geschenkartikel
- > Geschenkgutscheine **Eifelhaus**

**Schauen Sie doch einmal unverbindlich hinein**



QUALITÄT IST UNSERE NATUR



**E I F E L**

**GASTGEBER**

Die Regionalmarke Eifel steht für hohe Qualität, für Regionalität sowie für partnerschaftliche Verantwortung. In diesem Sinne sehen wir – die unter der Marke zusammengeschlossenen Eifeler Gastronomen und Gastgeber – es als unseren Beitrag zur Sicherung der attraktiven Kulturlandschaft an, eng mit Eifeler Landwirten und handwerklichen Betrieben zu kooperieren. Auf diese Weise bringen wir natürliche Qualität, und frische Eifeler Produkte in unser kulinarisches Angebot.



**Qualität ist unsere Natur –**

**Dies leben wir, damit Sie es genießen können.**