



Sehr geehrter Gast

Wir heissen Sie herzlich willkommen im Weinhaus Eichengut in Maienfeld.
Wir hoffen, dass wir Ihre Ansprüche befriedigen können und wünschen Ihnen einen recht schönen Aufenthalt auf unserem Anwesen.

Hier halten Sie unsere Speise- und Getränkekarte in den Händen. Mit ein paar Klassikern aus regionalen Produkten möchten wir die Speisekarte klein halten, dafür sind wir sehr darauf aus, für Sie die beste Qualität herzuzaubern.

Die Weine stammen ausschliesslich aus eigener Produktion und wir bürgen für beste Produkte.

Wir hoffen, dass Sie bei uns einen gemütlichen Aufenthalt verbringen und freuen uns auf Ihre gut gemeinte Kritik.

Ihr Eichengut-Team

Öffnungszeiten:

Donnerstag bis Sonntag von 11.00 Uhr bis 23.00 Uhr

Montag bis Mittwoch Ruhetage
(frei für Events)





VORSPEISEN UND SALATE

Eichengut-Plättli* mit Salsiz, Coppa, Rohschinken, Mostbröckli, Alpkäse und mixed Pickels	CHF	23.00
Portion Maienfelder Bergkäse*	CHF	9.50
Bündner Bauernsalsiz*	CHF	10.50
Grüner Salat*	CHF	7.50
Bunter Herbstsalat* mit Feigen, Äpfeln, Birnen, Granatapfel und gerösteten Nüssen	CHF	11.00
Pinot Blanc Suppe* mit Gewürzblüten	CHF	11.50
Portion Pommes Frites*	CHF	8.50
Beefsteak-Tatar Classic* Brot und Butter nach Wahl: mild, pikant oder scharf gewürzt	CHF	21.50/34.50

*auch nachmittags erhältlich



JETZT WIRD'S WILD!

Hirsch-Carpaccio* mit Ruccola und gehobelter Parmesan	CHF	18.50/28.50
Eichengut Wild-Capuns* serviert an einer leichten Rahmsauce und geraffeltem Alpkäse überbacken	CHF	28.00
Hirschwurst auf Weisskohlsalat serviert mit Bratkartoffeln	CHF	20.50
Hirschpfeffer mit Quarkpizokel, Rotkraut, Kastanien, Rosenkohl, Birne und Preiselbeeren oder mit Brot serviert	CHF	24.50/32.00
Hirsch-Entrecôte mit Quarkpizokel, Rotkraut, Kastanien, Rosenkohl, Birne und Preiselbeeren	CHF	38.50
Erfolgloser Jägerteller mit Quarkpizokel, Rotkraut, Kastanien, Rosenkohl, Birne und Preiselbeeren	CHF	24.50

*auch nachmittags erhältlich





HAUPTSPEISEN

Eichengut Vegi Capuns* serviert an einer leichten Rahmsauce und geraffeltem Alpkäse überbacken	CHF	23.50
Maienfelder Fleischknödl an einer Rotweinsauce mit Kartoffelstock	CHF	26.00
Äplermagronen mit Speck/ohne Speck an einer Rahmsauce dazu Röstzwiebeln und Apfelmus	CHF	24.00/19.50

Unsere Hausspezialität

Hauseigener Rindskäseburger mit Pommes Frites
(Creation à la Chef)

CHF 28.00

Für unsere kleinen Gäste

Pommes Frites und Chicken Nuggets*	CHF	9.50
Äplermagronen mit Speck /ohne Speck an einer Rahmsauce und Apfelmus	CHF	15.50/12.00

*auch nachmittags erhältlich

Fleischdeklaration: Rindfleisch, Kalbfleisch, Schweinefleisch und Geflügel stammen aus der Schweiz. Wildfleisch AT
Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, geben Ihnen die Mitarbeiter gerne Auskunft.
Alle Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt.



DESSERT

Winzercreme Eichengut	CHF	10.50
Rahmglace	CHF	5.00
Vanille, Schoggi, Erdbeere, Café, Stracciatella, Waldbeeren-Jogurt mit Rahm	CHF	1.50
Sorbet	CHF	5.00
Zitrone, Himbeere mit Rahm	CHF	1.50
Affogato	CHF	8.50
Vanille-Glace mit Kaffee		
Eichengut-Coup	CHF	12.50
mit Rüchihof-Meringues, Vanille Glace und Rahm		
Hausgemachte Wähe	CHF	6.50
mit Rahm	CHF	1.50
Vermicelles mit Rahm	CHF	9.50
Coup-Nesselrode	CHF	13.50
Vermicelles mit Vanilleglace und Rahm		