Unsere Saisonspezialitäten

Verehrter Gast!

Als Inhaber dieses 300 Jahre alten Hauses heißen wir Sie herzlich willkommen. Zu dessen Geschichte wäre zu sagen, dass dieses Fachwerkhaus 1822 in Hodenhagen abgebrochen, auf Leiterwagen verladen und hier wieder aufgebaut wurde. 1826 brannte das Haus teilweise ab und wurde 1842 wieder aufgebaut. Schon damals erfolgte der Anbau einer Kegelbahn. Um 1900 kam eine Veranda dazu.

Wenn der bekannte Naturschriftsteller und Dichter der Heide, Hermann Löns, in Walsrode weilte, wohnte er sehr oft in der Waldgaststätte Eckernworth. Er schrieb einmal über seinen Besuch in unserem Hause unter anderem:
„Nach dem Frühstück galt mein erster Gang der rühmlichst bekannten Eckernworth – Walsrodes herrlichem Stadtwald.“

Seitdem sind viele Jahre vergangen. Heute umfassen die Räumlichkeiten 300 Sitzplätze. Wir haben uns in den vergangenen Jahren spezialisiert auf Familienfeiern und Betriebsfeste in jeder Größe. Gerne unterbreiten wir Ihnen auf Anfrage unser günstiges Angebot.

Lassen Sie unsere Mitarbeiter im Service und in der Küche Ihre Wünsche wissen, denn nur Ihre Zufriedenheit erfüllt uns mit Freude. Die meisten unserer Speisen werden für Sie speziell zubereitet. Haben Sie bitte Verständnis, dass unsere Küche dazu etwas Zeit benötigt.

Wir empfehlen Ihnen, sich mit einem Aperitif aus unserem reichhaltigen Angebot auf köstliche Speisen und erlesene Weine einzustimmen. Unsere Mitarbeiter und wir machen es uns zur Pflicht, Ihren Aufenthalt in unserem Hause so angenehm wie möglich zu gestalten.

Familie Meyer und Team

Süße Sünden

Warme gefüllte Topfenknödel
in süße Panade gehüllt, dazu Vanillesauce
4,50 €

Crêpes
mit heißen Kirschen gefüllt
4,50 €

Eis heiß
Zwei Kugeln Bourbon-Vanilleeis mit heißen Kirschen – im Stövchen
5,50 €

Getränke-Karte

Aperitifs		€
Sekt – Hausmarke	0,1 l	2,80
Kir Royal	0,1 l	3,00
Sherry dry/medium/cream	5 cl	3,00
Martini – Wermutwein	5 cl	3,00
Campari-Orange	0,1 l	3,00

Biere vom Fass		
König Pilsener	0,3 l	2,90
König Pilsener	0,4 l	3,60
Alster/Radler	0,3 l	2,90
Alster/Radler	0,4 l	3,60
Köstritzer Schwarzbier	0,3 l	2,90
Köstritzer Schwarzbier	0,4 l	3,60
Benediktiner Weissbier	0,3 l	2,90
Benediktiner Weissbier	0,5 l	4,20

Flaschenbiere		
Benediktiner Weissbier		
Dunkel oder Alkoholfrei	0,5 l	4,20
König Pilsener Alkoholfrei	0,33 l	2,70
Vita-Karamalz	0,33 l	2,70

Alkoholfreie Getränke		
Gerolsteiner Mineralwasser	0,25 l	2,70
Gerolsteiner Mineralwasser	0,75 l	5,80
Vio Stilles Mineralwasser	0,25 l	2,70
Vio Stilles Mineralwasser	0,75 l	5,80
Tafelwasser	0,3 l	2,70
Coca-Cola koffeinhaltig	0,3 l	2,70
Coca-Cola light koffeinhaltig	0,3 l	2,70
Sprite Zitronenlimonade	0,3 l	2,70
Fanta Orangenlimonade	0,3 l	2,70
granini Apfelschorle	0,3 l	2,70
granini Apfelsaft	0,2 l	2,70
granini Orangensaft	0,2 l	2,80
granini Traubensaft	0,2 l	2,80
granini Johannisbeernektar	0,2 l	2,80
Bitter Lemon chininhaltig	0,3 l	2,70
Tonic Water chininhaltig	0,2 l	2,40
Ginger Ale	0,2 l	2,40
Softdrink (Cola, Sprite, Fanta)	0,4 l	3,50

Heiße Getränke JACOBS	
Tasse Kaffee/Tee	2,00
Kännchen Kaffee/Tee	3,80
Tasse Espresso	2,20
Tasse Cappuccino	2,80
Tasse Milchkaffee	3,00
Glas Latte Macchiato	3,00

Unsere heimischen Spirituosen-Spezialitäten	2 cl	€
Eckernworther Jungbrunnen	35% vol	2,50
Walsroder Moorbock	35% vol	2,50
Heidegeist	50% vol	2,80

Spirituosen		
Mackenstedter Weizenkorn	32% vol	1,50
Roter/Saurer/Grüner	25% vol	1,50
Helbing Kümmel	35% vol	2,20
Bismarck-Doppelkorn	38% vol	2,20
Schinkenhäger	38% vol	2,20
Malteserkreuz-Aquavit	40% vol	2,50
Jubiläums-Aquavit	42% vol	2,50
Linie-Aquavit	41% vol	3,00
Wodka	40% vol	2,20
Obstler	38% vol	2,50
Williams Christbirne	40% vol	3,00
Himbeergeist	40% vol	3,00
Kirschwasser	40% vol	3,00
Hansen-Rum	40% vol	2,20
Bacardi-Rum	40% vol	2,20
Weinbrand Eckernworther Krone	36% vol	2,20
Cognac - Remy Martin	40% vol	3,50
Scotch Whisky Ballantines	40% vol	2,50
Bourbon Whiskey Jim Beam	40% vol	2,50
Jägermeister	35% vol	2,20
Kümmerling	35% vol	2,20
Ratzeputz	58% vol	3,00
Ramazotti	30% vol	2,50
Fernet Branca	42% vol	2,20
Underberg Kräuterschnaps	44% vol	2,50
Baileys	17% vol	2,50
Ouzo Nr. 12	38% vol	2,20
Averna	29% vol	2,50

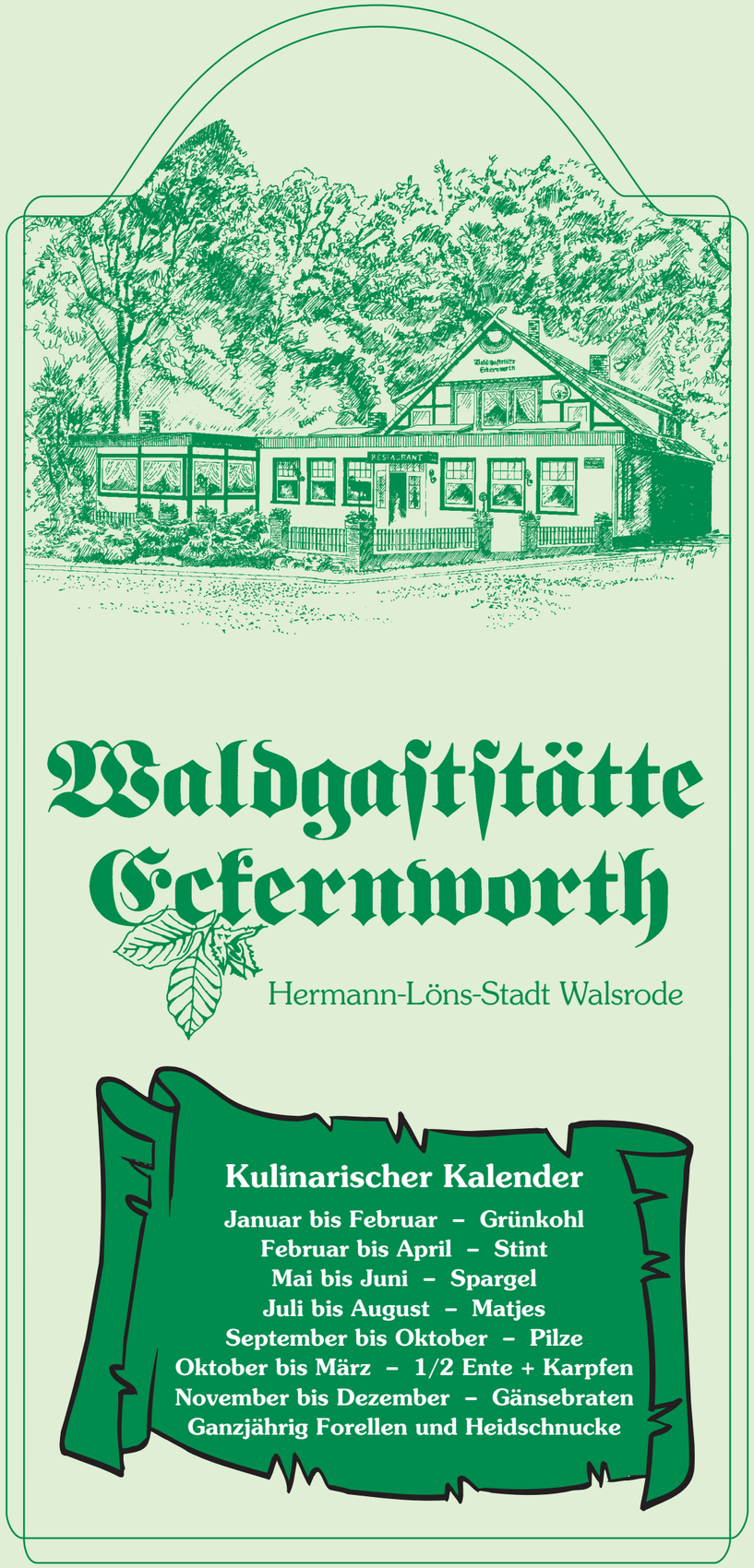
Mixgetränke		
2 cl Spirituose mit Softdrink	0,1 l	3,00
4 cl Spirituose mit Softdrink	0,2 l	5,00

Verschenken Sie doch mal einen

Schlemmergutschein

Familie Meyer · Hermann-Löns-Straße 19 · 29664 Walsrode
Tel. (0 51 61) 57 61 · Fax (0 51 61) 18 78 · www.eckernworth.de

Stand April 2016



Unsere Aperitif-empfehlung

Walsroder Moorlicht
0,1 l **3,00 €**
Sekt mit Orangensaft und Campari

Vorspeisen

3 gebackene Camembertecken
mit Preiselbeeren und Vollkornbrot **5,80 €**

Hausgebeizte Lachsforelle
mit Senf-Honigdipp an Salat-bouquet und Kartoffelrösti **7,50 €**

Garnelen-Pfännchen „Mediterran“
in heißem Knoblauchöl,
mit ofenwarmem Kräuter-Baguette **8,50 €**

Deftiges aus der Suppenterrine

Tasse Hochzeitssuppe „Heidjer-Art“
mit Eierstich, Spargelstücken und Fleischklößchen **4,90 €**

Tasse Zwiebelsuppe
mit Croûtons und Käse überbacken **4,50 €**

Kleine Terrine „Eckernworther Kartoffelsuppe“
mit einem Wiener Würstchen **5,80 €**

Davor, dazwischen, dabei: **Kräuter-Baguette** **2,00 €**
Knoblauch-Baguette **2,00 €**

Frisch und knackig

Kleiner Salat-Teller der Saison in Dressing **3,80 €**

Bunter Salat-Teller mit Kräuter-Baguette
Grüner Salat, Tomaten, Gurken und Mais in Joghurt-Dressing **6,50 €**
Auf Wunsch mit gebratenen Putenstreifen **9,90 €**

Salat-Teller „Gourmet“
Frische Salate der Saison in leichter Vinaigrette,
mit Champignons, Walnüssen, Paprikastreifen,
Gurkenscheiben, Kirschtomaten und Brotcroûtons **10,50 €**

Salat-Teller „Sylt“ mit Tiger-Garnelen
Frische Salate der Saison in Sylter Dressing mit
6 gebratenen Garnelen, dazu ofenwarmes Kräuter-Baguette **13,50 €**

Leichte Kost

Ofenkartoffel (glutenfrei)
mit Sourcreme **4,80 €**

Ofenkartoffel (glutenfrei)
mit Sourcreme und Lachsstreifen **6,80 €**

Vegetarischer Teller
Tortellini mit Steinpilzfüllung in Salbei-butter geschwenkt, mit geschmorten
Kirschtomaten und Kräuter-Baguette **9,90 €**

Vegetarische mediterrane Gemüsepfanne
Knackiges Pfannengemüse
in Rahm mit Schupfnudeln **9,90 €**

Unsere Pauschalangebote für Familienfeiern

Empfangsdrinks
Kalt-warmes Bufett
inkl. aller Getränke

ab 57,– €

Spezialitäten von Pute und Schwein

Schweineschnitzel (180 g) **mit Pommes frites:**
Wiener-Art **11,80 €**
Jäger-Art mit frischen Champignons in Rahm **13,80 €**
Bauern-Art mit zwei Spiegeleier **14,80 €**

Putenschnitzel „Oriental“
mit gebackener Banane, Curryrahm und Butterreis **14,80 €**

Putensteak natur gebraten (glutenfrei)
mit Kräuterbutter, Grilltomate und Pommes frites **14,80 €**

Cordon bleu mit Pommes frites
Gefülltes Schweineschnitzel mit Kochschinken und Käse **14,80 €**

Eckernworther Grill-Teller
3 Medaillons von Rind, Schwein und Pute, mit Wurstigel,
Grilltomate, Bohnen im Speckmantel, Sauce hollandaise
und Kartoffelröstis **17,80 €**

Räuberpfanne
Medaillons vom Schweinefilet, in der Pfanne serviert,
mit Champignons, Paprikastreifen, geräuchertem Speck,
grünem Pfeffer, auf Heidjer-Bratkartoffeln **18,80 €**

Traditionelle Wirtshausspezialitäten

Hausgemachtes Knipp – Heidjer-Spezialität (Grützwurst)
mit Gewürzgurke und Heidjer-Bratkartoffeln **9,90 €**

Frischer Schweinebraten
mit Sahnesauce, Apfelrotkraut und Heidekartoffeln **10,80 €**

6 Nürnberger Rostbratwürstchen
mit Sauerkraut und Kartoffelschnee **8,50 €**

Rinderroulade
gefüllt nach Hausmacher Art, dazu Sauce,
Apfelrotkraut und Heidekartoffeln **14,50 €**

Heide-Lamm „Lüneburger Art“
mit gemischten Waldpilzen, Bohnen im Speckmantel,
Kartoffelkroketten und gefüllter Birne mit Kronsbeeren **16,80 €**

Hausgemachte Sülze vom Spanferkel
mit Remouladensauce und Heidjer-Bratkartoffeln **9,90 €**

Für den großen Hunger:

XXL Riesen-Schnitzel (300 g)

mit Pommes frites **16,50 €**

Auf Wunsch extra dazu:
- **Pfeffersauce** **2,20 €**
- **Frische Champignons in Rahm** **3,00 €**
- **Zwei Spiegeleier** **2,60 €**
- **Sauce Hollandaise** **2,20 €**
- **Salat-Teller der Saison in Dressing** **3,80 €**
- **Kräuterbutter** (Portion) **1,00 €**

Steaks vom argentinischen Angus-Rind

Löns-Steak
Kleines (160 g) Hüftsteak mit Zwiebeln und Champignons,
dazu Kräuter-Baguette **14,80 €**

★ Hüftsteak „Mailand“ (200 g)
mit geschmorten Tomaten und Zwiebeln, dazu Pommes frites **16,80 €**

Unsere Weinempfehlung:

Richtig schön roter beeriger Merlot
trocken, weich, saftig
0,2 l **5,00 €**

Weißer trockner Silvaner
unkompliziert, lecker
0,2 l **5,00 €**

★ Pfeffersteak „Madagaskar“
Rumpsteak (200 g)
in pikanter Pfeffersauce,
dazu Bohnenbündchen im
Speckmantel und Pommes frites **19,50 €**

★ Rumpsteak
nach Art des Hauses (200 g)
mit Zwiebeln, Grilltomate, Kräuter-butter, dazu Heidjer-Bratkartoffeln **19,50 €**

★ Rumpsteaks oder
Hüftsteaks 300 g **plus 5,00 €**

Davor, dazwischen, dabei: **Kräuter-Baguette** **2,00 €**
Knoblauch-Baguette **2,00 €**

Kleine Schlemmereien

Toast „Hawaii“
mit Ananas und gekochtem Schinken, mit Käse überbacken **8,80 €**

Matjes-Topf nach „Hausfrauen-Art“
mit Äpfeln und Zwiebeln und Heidjer-Bratkartoffeln **9,90 €**

Gebackener Camembert
mit fritierter Petersilie, Preiselbeeren und Toast **8,50 €**

Große Currywurst
mit Pommes frites **6,90 €**

Bauernomelette
mit Champignonrahmsauce,
Schinkenstreifen und Gewürzgurke **8,50 €**

Strammer Max
Brot mit gewürfeltem Schinken und
zwei Spiegeleiern **8,80 €**

Brot mit Heideschinken **7,00 €**

Brot mit Goudakäse **6,00 €**

Brot mit Heidjer-Mettwurst **6,50 €**

Wünschen Sie eine Auflistung der Zusatzstoffe und Allergene in unseren Speisen?

Sprechen Sie uns bitte an!