

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



Getränke-Karte

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

Biere vom Fass

<i>Königsbräu</i>	0,3l 2,90
<i>Königsbräu</i>	0,4l 3,60
Alster/Radler	0,3l 2,90
Alster/Radler	0,4l 3,60
Köstritzer Schwarzbier	0,3l 2,90
Köstritzer Schwarzbier	0,4l 3,60
Benediktiner Weissbier	0,3l 2,90
Benediktiner Weissbier	0,5l 4,20

Flaschenbiere

Benediktiner Weissbier	
Dunkel oder Alkoholfrei	0,5l 4,20
<i>Königsbräu</i> Alkoholfrei	0,33l 2,70
Vita-Karamalz	0,33l 2,70

Alkoholfreie Getränke

GEROLSTEINER Mineralwasser	0,25l 2,70
GEROLSTEINER Mineralwasser	0,75l 5,80
viO Stilles Mineralwasser	0,25l 2,70
viO Stilles Mineralwasser	0,75l 5,80
Tafelwasser	0,3l 2,70
Coca-Cola koffeinhaltig	0,3l 2,70
Coca-Cola koffeinhaltig	0,3l 2,70
Sprite Zitronenlimonade	0,3l 2,70
Fanta Orangenlimonade	0,3l 2,70
granini Apfelschorle	0,3l 2,70
granini Apfelsaft	0,2l 2,70
granini Orangensaft	0,2l 2,80
granini Traubensaft	0,2l 2,80
granini Johannisbeernektar	0,2l 2,80
Bitter Lemon chininhaltig	0,3l 2,70
Tonic Water chininhaltig	0,2l 2,40
Ginger Ale	0,2l 2,40
Softdrink (Cola, Sprite, Fanta)	0,4l 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	€
Eckernworth		
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		
Eckernworth 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	0,1l	3,00
4 cl Spirituose		
mit Softdrink	0,2l	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

Waldgaststätte Eckernworth

Hermann-Löns-Stadt Walsrode

Kulinarischer Kalender

Januar bis Februar – Grünkohl
 Februar bis April – Stint
 Mai bis Juni – Spargel
 Juli bis August – Matjes
 September bis Oktober – Pilze
 Oktober bis März – 1/2 Ente + Karpfen
 November bis Dezember – Gänsebraten
 Ganzjährig Forellen und Heidschnucke



Vorspeisen

- 3 gebackene Camembertecken** mit Preiselbeeren und Vollkornbrot **5,80 €**
- Hausgebeizte Lachsforelle** mit Senf-Honigdipp an Salatbouquet 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 „Eckernwother Kartoffelsuppe“** mit einem Wiener Würstchen **5,80 €**

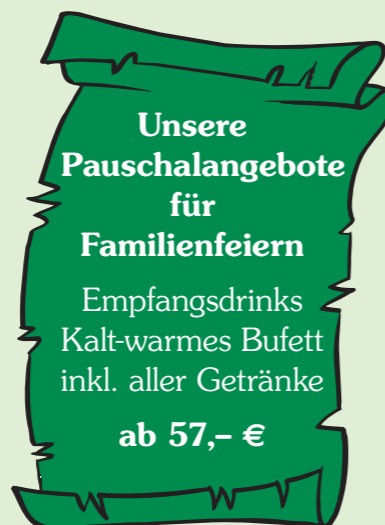
Davor, dazwischen, dabei: **Kräuter-Baguette 2,00 €**
Knoblauch-Baguette 2,00 €

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 Auf Wunsch mit gebratenen Putenstreifen **6,50 €**
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 Salbutter geschwenkt, mit geschmorten Kirschtomaten und Kräuter-Baguette **9,90 €**
- Vegetarische mediterrane Gemüsepfanne** Knackiges Pfannengemüse in Rahm mit Schupfnudeln **9,90 €**



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 €**
- Eckernwother 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 €**

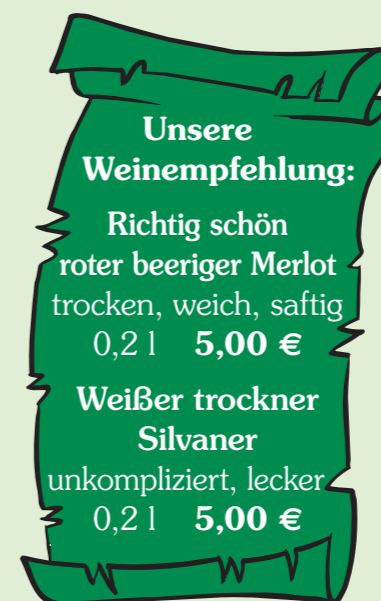
Für den großen Hunger:

- 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 €**



★ **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, Kräuterbutter, 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 €**

