



Herzlich Willkommen in der Gaststätte

Zum Eichenwald

Das Gasthaus „Zum Eichenwald“ hat seine spezifische Geschichte und ist fest verankert in seiner Beziehung zu Braunschweig.

Begonnen wurde 1850 mit einer Gemeindebäckerei, die später in Privathand kam. Der damalige Besitzer August Kirchhoff erwarb die „Kruggerechtsame“, gewissermaßen eine Schankerlaubnis, und widmete sich seit dem 19.04.1883 nur noch der Gastwirtschaft. Er bot seinen Gästen schon bald mehr als nur Getränke und Speisen: Tanzveranstaltungen waren in den 90er Jahren des letzten Jahrhunderts äußerst beliebt – aber wie sollte man aus Braunschweig bis nach Mascherode kommen? Kirchhoff hatte eine Idee, die er schnell umsetzte: Zwei „Pferdebusse“, am Zügel August Reinhardt und sein Vater, holten und brachten die Gäste. In den Fahrpausen fungierten die Kutscher sogar noch als Kellner.

Nach wirtschaftlichen Erfolgen in der sogenannten „Gründerzeit“ gingen die Ertragslagen vor 1914 zurück und häufig wechselten die Besitzer.

Während des 1. Weltkrieges ruhte der Schankbetrieb. Das Haus sah verlassen aus und „böse Gesellen“ warfen unbeobachtet Brandsätze ins Fenster. Nur ein schnelles umsichtiges Eingreifen der Mascheroder Feuerwehr konnte Schlimmes verhindern.

Ein Versuch Anfang der 20er Jahre, erneut durch Tanzveranstaltungen blühendes Geschäftsleben zu entfachen, scheiterte an der schlechten gesamtwirtschaftlichen Lage. Schließlich mußte das Haus an den Buffettier Karl Fricke aus Hannover verkauft werden. Dessen Pächter Friedrich Mesecke erreichte ab 1928 durch Angliederung einer Schlachtereier einen erneuten Aufschwung im „Eichenwald“.

Am 01.07.1951 pachtete der Schlachtermeister Karl Frede zusammen mit seiner Ehefrau Anneliese das Geschäft und betrieb die Gaststätte und Schlachtereier so erfolgreich, dass beide am 01.07.1961 Besitzer werden konnten.

Zum Eichenwald

Die Eltern zogen sich zurück, und ab dem 01.01.1976 pachteten die Söhne Andreas und Karl-Heinz Frede Gaststätte und Schlachtereier. Nach Schließung der Schlachtereier übernahmen Andreas und seine Ehefrau Waltraut seit dem 01.02.1981 das Geschäft als Eigentümer.



Seitdem entwickelte sich der „Eichenwald“ stetig weiter. Durch Umbau des Saales, der Küche, des Gastraumes sowie der unterschiedlichen Clubräume erweiterten die erfolgreichen Eheleute ihren Betrieb. 1983 ließen sie eine tankversorgte Schankanlage installieren. Von 1986 bis 2018 lud eine moderne Kegelbahn zu einem aktiven Besuch ein.

Nach 111 Jahren Gastwirtschaftsbetrieb erweiterte das Besitzerehepaar 1994 sein Stammhaus mit großem finanziellen Aufwand durch einen längsseitigen Anbau zum Hinterhof. Neben der vergrößerten und mit modernsten Geräten ausgestatteten Küche, den großen Kühlräumen, den Sozialräumen für mehr als 20 Bedienstete gab es im Erdgeschoss noch mehr Platz für die Gastronomie.

Im 1. Stock konnte das westliche Fachwerk transparent gemacht werden, so dass sich der Anbau als eine bedeutende Erweiterung des Saales nutzen läßt.



Auch der Biergarten, der an die Tradition des früheren kastanienüberdachten Kaffeegartens anknüpft, komplettiert heute das Angebot der Gaststätte „Zum Eichenwald“ in Mascherode.

2010 trat der Sohn Tim Frede dem Familienunternehmen bei und übernahm nach dem plötzlichen Tod von Andreas Frede 2016 zusammen mit seiner Mutter die Geschäftsleitung.

Zum Eichenwald



Speisekarte

Liebe Gäste,

soweit Sie von Allergien und/oder Unverträglichkeiten betroffen sind, melden Sie sich bitte beim Service.

Unsere separate Allergiker-Karte gibt Ihnen Auskunft über die in den Speisen enthaltenen Allergene und Zusatzstoffe.

Vielen Dank.

Zum Eichenwald

Vorspeisen

Weinbergsschnecken

in Kräuterbutter mit Toastbrot

14,90 €

Riesengarnelen

in Kräuterbutter mit Baguette

19,50 €

Suppen

Hochzeitssuppe

mit Einlage

6,30 €

Tomatensuppe

mit Sahnehaube

6,90 €

Salate

Beilagensalate

Gurkensalat oder Tomatensalat

4,60 €

Gemischter Salat

Dressing: Sylter oder Honig-Senf

4,60 €

Großer Salatteller

gemischter Salat, Tomaten, Zwiebeln,
Hirtenkäse, Croutons, Salatkerne, Ei,
Grana Padano, dazu Pizzabrot

Dressing: Sylter oder Honig-Senf

10,50 €

Passend dazu:

– Thunfisch

+ 8,00 €

– karamellierte Ziegenkäse-Medaillons

+ 10,50 €

– Hähnchenbrustfiletstreifen

+ 15,00 €

– Rinderfiletstreifen

+ 23,00 €

Vegetarisch

Brokkoli-Blumenkohl-Gratin

In Käse-Sahne-Sauce, dazu Kroketten

16,00 €

Gebackener Camembert

mit Preiselbeeren, Toast und Salat

12,00 €

Zum Eichenwald

Kleinigkeiten

Currywurst mit Brot		8,00 €
Hawaiitoast mit Kochschinken, Ananas und Käse		8,00 €
Krösschen kleines Schweineschnitzel mit -2- Spiegeleiern, dazu Toast		13,90 €
Damentoast kleines Schweineschnitzel mit Champignon-Rahmsauce, dazu Toast		13,90 €
Ofenkartoffel mit Salat und Kräuterrahm		10,50 €
Passend dazu:		
- Lachs	+	9,00 €
- Hähnchenbrustfilet	+	15,00 €

Fisch

Matjesfilets mit Butterbohnen und Bratkartoffeln		17,50 €
Heringstopf Hausfrauen Art mit Apfel, Zwiebel und Gurke in Sahnesauce, dazu Drillinge und Speckstippe		18,00 €
Rotbarschfilet In zerlassener Butter, Salzkartoffeln und Salat		23,50 €

Zu den Bratkartoffeln

-3- Spiegeleier mit Gewürzgurke		10,30 €
Leberkäse mit -2- Spiegeleiern und Gewürzgurke		16,50 €
Hausgemachtes Sauerfleisch mit Remouladensauce und Gewürzgurke		18,50 €
Bauernfrühstück Kartoffelomelett mit Schinken und Zwiebeln, dazu Gewürzgurke		13,00 €

Zum Eichenwald

Vom Schwein

Schnitzel Wiener Art

mit Pfannengemüse und Bratkartoffeln

22,50 €

Jägerschnitzel

mit Champignon-Rahmsauce und Pommes Frites

22,50 €

Zwiebelschnitzel

mit geschmorte Zwiebelstreifen und Bratkartoffeln

23,50 €

Cordon Bleu

Schnitzel gefüllt mit Schinken und Käse,
dazu Pfannengemüse und Pommes Frites

28,90 €

Schweinelendchen

in Champignon-Rahmsauce,dazu Kroketten und Salat

28,90 €

Gegrillte Schweinehaxe (ca. 1,5 kg)

mit Sauerkraut und Salzkartoffeln
(Zubereitung etwa 35 min.)

23,00 €

Grillspezialitäten

Filettopf nach Art des Hauses

-3- Rinderfiletmedaillons mit Pfannengemüse,
Bratkartoffeln, Champignon-Rahmsauce,
im Steintopf serviert

33,90 €

Schweinefiletspieß -Tessin-

-4- Medaillons vom Schweinefilet am Spieß
mit Käse überbacken, dazu Preiselbeeren,
Kroketten und Salat

31,50 €

Hähnchenbrustfiletsteak

mit gebackenem Pfirsich, dazu Reis und Currysauce

25,90 €

Zum Eichenwald

Unsere Steaks

Rinderfilet

vom argentinischen Angusrind
200 gr.
300 gr.

41,00 €
59,00 €

Rumpsteak

vom argentinischen Angusrind
200 gr.
300 gr.

31,00 €
46,00 €

Zu allen Steaks reichen wir Steakbrot

Zu den Steaks

Saucen und Beilagen

Pfeffersauce	3,50 €
Champignon-Sauce	3,50 €
Kräuterrahm	3,50 €
extra Steakbrot	3,50 €
hausgemachte Kräuterbutter	3,50 €
Kroketten	4,50 €
Pommes Frites	4,50 €
Bratkartoffeln	4,50 €
Pfannengemüse	5,00 €
Butterbohnen	5,00 €
Champignons	5,00 €
Speckbohnen	5,90 €
geschmorte Zwiebeln	5,90 €
Folienkartoffel mit Kräuterrahm	7,50 €

Beilagensalat

Gemischter Salat Dressing: Sylter oder Honig-Senf	4,60 €
Curkensalat	4,60 €
Tomatensalat	4,60 €

Zum Eichenwald

Dessert

Apfelstrudel

mit Vanilleeis und Sahne

7,90 €

Schokoladensoufflé

mit flüssigem Kern, auf einem Spiegel
aus Himbeerpüree mit Vanilleeis und Sahne

8,60 €

Haselnuss- Schoko-Trüffel

mit roter Grütze und Sahne

7,50 €

Eiskaffee

Aromatischer Filterkaffee mit Vanilleeis und Sahne

5,20 €

Gemischtes Eis

-3- Kugeln Eis nach Wahl

– ohne Sahne

4,50 €

– mit Sahne

5,00 €

Coupe Dänemark

-3- Kugeln Vanilleeis

mit Sahne und warmer Schokoladensauce

5,70 €

Schwedenbecher

-3- Kugeln Vanilleeis

mit Sahne, Apfelmus und einem Schuss Eierlikör

6,80 €

Nussbecher

Pistazieneis, Haselnusseis, Schokoladeneis,
mit knackigen Walnüssen und Sahne

5,70 €

Vanilleeis mit heißen Früchten

-3- Kugeln Vanilleeis mit Sahne,

wahlweise mit heißen Kirschen oder Himbeeren

6,30 €

Kinderbecher „Käpt'n Blaubär“

-1- Kugel Cielo Blu,

Gummibären und Erdbeersauce

2,90 €

Bunter Becher

-2- Kugeln Eis nach Wahl,

mit Sahne, Smarties und buntem Streusel

3,60 €

Unsere Eissorten:

Vanille, Erdbeere, Schokolade, Stracciatella, Haselnuss,
Yoghurt-Waldfrucht, Cielo Blu, Pistazie