

UNSERE EMPFEHLUNG:

Doppelbock „EICHATOR“ 0,33l 3,40€

DIESER EXKLUSIVE DUNKLE DOPPELBOCK MIT SEINER FAST WEINIGEN,
LEICHT KARAMELLARTIGEN GESCHMACKSNOTE IST DER KÖNIG
UNTER DEN EICHHOFENER BIER-SPEZIALITÄTEN.

18% STAMMWÜRZE, 7% Vol. ALKOHOL

APERITIF

„SCHLOSSTRUNK“

APEROL MIT MÄRZENBIER

0,1l 3,20€

FRUCHT-SECCO -ALKOHOLFREI-
AUS APFEL UND QUITTE,

PRIVATKELTEREI VAN NÄHMEN

0,1l 3,50€

VORSPEISEN / SALATE

KLEINER GEMISCHTER SALAT

3,50€

FELDSALAT MIT KARAMELLISIERTEN MARONEN,
TRAUBEN UND GRANATAPFELKERNEN

8,50€

ROASTBEEF VOM JURA RIND

MIT WINTERLICHEN BLATTSALATEN,

KRÄUTERCREME UND KÜRBIS-CHUTNEY

11,50€

SUPPEN

BLAUKRAUTSUPPE

MIT SELBSTGEBACKENEM WALNUS- DATTEL- BROT

5,90€

SELLERIESUPPE

MIT KARAMELLISIERTEN MARONEN

5,90€

HAUPTGÄNGE

DINKELGRAUPEN-RISOTTO MIT ROTE BETE-NUDELN
13,50€

HAUSGEMACHTE GNOCCHI MIT GORGONZOLA,
BIRNE, WALNÜSSEN UND RADICCHIO
13,90€

SCHWEINEBRATEN
IN EICHHOFENER DUNKELBIERSOSSE MIT REIBERKNÖDEL,
SAUERKRAUT 10,90€
SALAT 12,50€

AUS EIGENER JAGD:

REHRAGOUT MIT BRIOCHE-SERVIETTENKNÖDEL,
BLAUKRAUT UND PREISELBEEREN
14,90€

IN ROTWEIN GESCHMORTER BUG VOM WEIDERIND
AUF SÜßKARTOFFELCREME UND PORTWEINSCHALOTTEN
16,00€

ZANDERFILET MIT DINKELGRAUPEN-RISOTTO,
BLUMENKOHL-KOKOS-CREME UND ROTE BETE-NUDELN
19,90€

1/4 OBERPFÄLZER WEIDE-ENTE
MIT REIBERKNÖDEL, BLAUKRAUT UND PREISELBEEREN
22,70€

DESSERTS

HAUSGEMACHTES EIS ODER SORBET
3,50€

LEBKUCHEN-MOUSSE MIT ZIMTZWETSCHGEN
7,20€

SCHOKOLADEN CRÈME BRÛLÉE MIT MANGO-CHILI-SORBET
7,20€