

FRÜHLINGSBEGINN IM LABERTAL

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

„SCHLOSSTRUNK“
APEROL MIT MÄRZENBIER
0,1l 3,50€

FRUCHT-SECCO -ALKOHOLFREI-
AUS APFEL, CASSIS UND HIMBEERE
PRIVATKELTEREI VAN NÄHMEN
0,1l 3,50€

KRESSENZ
GURKEN-KRESSE-LIMONADE
0,25l 3,50€



KLEINER GEMISCHTER SALAT
3,50€

KAROTTEN-INGWER-SUPPE
WEIßER TOMATENSCHAUM
4,50€

BÄRLAUCHSUPPE
SÜß-SAURE RADIESERL
4,50€

ZIEGEN-FRISCHKÄSE

RUCOLA, WALNUSS, HONIG
KLEIN 6€ GROSS 10€

Wildkräuter-Salat

WEIßENBERGER BIO-KÄSE, BÄRLAUCHPESTO
KLEIN 9€ GROSS 15€

DINKELGRAUPEN-RISOTTO

BÄRLAUCH, TOMATENSCHAUM
12€

QUINOA

SÜßKARTOFFEL-CREME, FENCHEL-ORANGEN-SALAT
14€

SCHWEINEBRATEN

EICHHOFENER DUNKELBIERSOSSE, REIBERKNÖDEL,
SAUERKRAUT 11€ SALAT 13€

SCHÄUFERL VOM SCHWEIN

SEMMELKNÖDEL, SAUERKRAUT
14€

GESCHMORTES WEIDERIND

VON DER FAMILIE ACHHAMMER AUS SCHERNRIED
SÜßKARTOFFELCREME, BLAUKRAUT, PREISELBEEREN
16€

FORELLE IM GANZEN GEBRATEN

SALZKARTOFFELN, SALAT
16€

PERLHUHNBRUST

POLENTASCHNITTE, RATATOUILLE
18€

GEGRILLTER SCHWERTFISCH

PAK CHOI, KAROTTEN-INGWER-CREME
20€



HAUSGEMACHTES EIS ODER SORBET

3€

BAYRISCH CREME

HIMBEERSOSSE
5€

ORANGEN-KURKUMAWURZEL-CRÈME BRÛLÉE

SCHOKOLADENSORBET, BEEREN
6,50€