

## APERITIF

„SCHLOSSTRUNK“  
APEROL MIT MÄRZENBIER  
0,1l 2,90€

OHlig JAHRGANGS-SEKT  
MIT APRIKOSE-ROSMARIN  
0,1l 3,50€

FRUCHT-SECCO -ALKOHOLFREI-  
AUS APFEL, CASSIS UND HIMBEERE,  
PRIVATKELTEREI VAN NAHMEN  
0,1l 3,20€

## VORSPEISEN

Wildkräutersalat  
MIT GEBRATENEN PFIFFERLINGEN  
UND KIRSCHTOMATEN  
9,70€

GERÄUCHERTER SCHAZIE-BIO-MOZZARELLA  
MIT KIRSCHTOMATEN-FRÜHLINGSLAUCH-RAGOUT  
UND SALANOVA  
9,80€

VARIATION VON DER JACOBSMUSCHEL  
MIT AVOCADO-, WASABI-CREME  
UND STAUDENSELLERIE-SALAT  
12,90€

## SUPPEN

PFIFFERLINGSSUPPE  
MIT WEIßEM TOMATENSCHAUM  
4,90€

KOKOS-CURRY-SUPPE  
MIT ZITRONENGRAS, INGWER UND ENERGYBALL  
5,90€

## HAUPTGÄNGE

EICHHOFENER BIERGULASCH  
MIT WURZELGEMÜSE, SEMMELKNÖDEL UND SALAT  
11,80€

ZWEIERLEI QUINOA MIT GEBRATENEN PFIFFERLINGEN UND ZUCCHINI  
13,90€

VEGGIE-BOWL MIT KICHERERBSEN-PANCAKE,  
BLUMENKOHLMANDELCREME, SELBSTGEMACHTEN KIMCHI,  
TEMPEH UND CURRYDIP  
14,70€

EICHHOFENER BURGER VOM WEIDEOCHSEN MIT AVOCADOCREME,  
ZWIEBEL-FESTBIER-RELISH, BRIE UND GEDREHTEN KARTOFFELECKEN  
15,70€

GESCHMORTER WEIDEOCHSE VOM ARCHE-HOF GUT LAUBENHARD  
MIT SÜßKARTOFFELCREME UND PFIFFERLINGEN  
16,90€

ZWIEBELROSTBRATEN VOM ROASTBEEF MIT FESTBIERBUTTER,  
RÖSTZWIEBELN, BRATKARTOFFELN UND SALAT  
19,70€

GEBRATENER KABELJAU IM SAFRANSUD MIT KOHLRABINUDELN, ALGEN,  
GESCHMORTEM FENCHEL UND SCHWARZEM GEPUFFTEM REIS  
19,70€

WILDFANG-RIESENGARNELE  
MIT HAUSGEMACHTEN SCHWARZEN TAGLIATELLE,  
LILA KAROTTEN UND SAFRANSCHAUM  
27,00€

## DESSERTS

HAUSGEMACHTES EIS ODER SORBET  
3,50€

HEIDELBEER-LAVENDEL-MOUSSE UND PARFAIT  
MIT STACHELBEERKOMPOTT  
6,90€

VARIATION VON DER VALRHONA SCHOKOLADE  
MIT APFEL-KORIANDER-SORBET  
7,90€

OBERPFÄLZER BIO-KÄSE MIT BIRNENSENF  
9,50€