

## 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

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

„KIRSCHMUND“  
FRUCHT-Perlwein aus HAUXAPFEL MIT SAUERKIRSCHEN,  
MANUFAKTUR GEIGER  
0,1l 3,80€

## VORSPEISEN / SALATE

FELDSALAT MIT KARAMELLISIERTEN MARONEN,  
TRAUBEN UND GRANATAPFELKERNEN  
8,50€

GEMISCHTER BLATTSALAT  
MIT WEIßENBERGER KÄSE VON DER BIO-KÄSEREI WOHLFAHRT  
UND BASILIKUMPESTO  
9,80€

ROASTBEEF VOM JURA RIND  
MIT WINTERLICHEN BLATTSALATEN,  
KRÄUTERCREME UND KÜRBIS-CHUTNEY  
11,50€

## SUPPEN

BLAUKRAUTSUPPE  
MIT SELBSTGEBACKENEM WALNUSSE-DATTEL-BROT  
5,90€

SELLERIESUPPE  
MIT KARAMELLISIERTEN MARONEN  
5,90€

## HAUPTGÄNGE

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

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

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

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

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

ROSA GEBRATENE ENTENBRUST AUS NIEDERBAYERN  
MIT BRIOCHE-SERVIETTENKNÖDEL,  
APFEL-ZIMT-BLAUKRAUT UND PREISELBEERJUS  
20,90€

AUS EIGENER JAGD:

REHRÜCKEN MIT SELLERIECREME,  
FINGERNUDELN UND KARAMELLISIERTEN MARONEN  
24,90€

## DESSERTS

LEBKUCHEN-MOUSSE MIT ZIMTZWETSCHGEN  
7,20€

CRÈME BRÛLÉE VON DER CALLEBAUT SCHOKOLADE  
MIT MANGO-CHILI-SORBET  
7,20€

VARIATION VOM OBERPFÄLZER BIO-KÄSE  
MIT SCHWARZEN WALNÜSSEN UND FEIGENSENF  
9,50€