

## Speisekarte 06.01.25

### UNSER BIRSOMMELIER EMPFIEHLT:

#### **Doppelbock Eichator**

19% Stammwürze, 7% Vol. Alkohol

4,50 €

#### **Van Nahmen Bio Frucht-Secco**

aus Apfel und Quitte von Streuobstwiesen -alkoholfrei-

5 €

„Schlosstrunk“, Aperol mit Märzenbier

5 €

**Secco No 1**, Bio-Weingut Lucashof, Forst, Pfalz

5 €

#### **Churchill's, Dry White Port**

Churchill Graham, Oporto

5,50 €

### VORSPEISEN UND SALATE

#### **„Brot zum Bier“**

Leberwurst vom Beerhof, gesalzene Butter, Griebenschmalz, Brotkorb

7 €

#### **Consommé vom Bio-Rind**

Griesnockerl, Gemüsejulienne

7 €

#### **Schwarzwurzelsuppe**

Maronen, Balsamico, Kresse

7 €

#### **Eingelegter schwarzer Rettich**

Belugalinsen, Kimchi, Kräuter-Mayonnaise, Chip

12 €

#### **Feldsalat**

Maronen, Walnuss, Granatapfel, Trauben

12 €

#### **Bio-Roastbeef vom Kochenthaler Bio-Hochlandrind**

Kürbis-Chutney, Soja, Koriander

15 €

#### **Tatar von der Oberpfälzer Lachsforelle, Fischhof Mulzer**

Ingwer, Gurke, Zitronengras, Wan Tan

13 €

### FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

#### **Zwei Knödel mit Bratensoße**

3,50 €

#### **Kleines Schnitzel vom Bio-Schwein**

Pommes, Ketchup

12 €

## FLEISCH UND FISCH

### **Braten vom Bio-Schwein, Naturlandhof Heigl**

Eichhofener Dunkelbiersosse, Reiberknödel, Sauerkraut 18 €

### **Geschmorte Rehkeule aus heimischer Jagd**

Selleriecreme, Wirsing, Dijon-Senf 24 €

### **Geschmortes Weidekalb, Archehof Gut Laubenhard**

Serviettenknödel, Portweinschalotten, Calvados, Rahmsosse 24 €

### **Roulade vom Bio-Rind, Beerhof**

Reiberknödel, Blaukraut, Preiselbeeren 24 €

### **Bug vom Bio-Rind, Beerhof**

Reiberknödel, Salat 24 €

### **Schnitzel „Wiener Art“ vom Biohof Beer**

Petersilienkartoffeln, Wild-Preiselbeeren, Salat 22 €

### **Gebratenes Lachsforellenfilet, Fischhof Mulzer**

Bio-Dinkel-Risotto, Rote Bete 24 €

## VEGETARISCH

### **Bio-Dinkel-Risotto, Chiemgaukorn**

Bio Heumilch-Bergkäse, Rote Bete 17 €

### **Frische Tagliarini**

Pinienkerne, Kräuterpesto, Grana Padano 16 €

## SÜSSES

### **Gewürz-Crème brûlée**

Sternanis, Kardamom, Zimt, Quitten-Sorbet 9 €

### **Mousse von der Virunga Bio-Schokolade**

Mangosorbet, Kokos-Granola 10 €

### **Quittenpunsch**

4,90 €

„Schwarze Laber“, holzfaßgereifter Doppelbock  
für zwei Personen zum Genießen, 10% Vol. Alkohol  
mit hausgemachter dunkler Nuss-Schokolade

0,33 l 7,50 €