

★ Adventstage 2025 ★



UNSER BIERSCOMMELIER EMPFIEHLT:

Eichhofener Jubiläumsbier 1692 in der 1 Liter Bügelflasche	12,50 €
Doppelbock Eichator 19% Stammwürze, 7% Vol. Alkohol	4,50 €
Van Nahmen Bio Frucht-Secco aus Apfel und Quitte von Streuobstwiesen -alkoholfrei-	5,50 €
„Schlosstrunk“ , Aperol mit Jubiläumsbier 1692	5,50 €
Pinot rosé brut Ökologisches Weingut Schmidt, Eichstetten am Kaiserstuhl, Baden	7 €

SUPPEN

Schwarzwurzelsuppe Maronen, Balsamico, Kresse	7 €
Consommé vom Bio-Hochlandrind Griesnockerl, Gemüsebrunoise	7 €

VORSPEISEN

Pappadums-Chips , Curry-Dip	6 €
„Brot zum Bier“ Leberwurst vom Beerhof, gesalzene Butter, Griebenschmalz, Brotkorb	8 €
„Brot zum Bier“-vegetarisch- Hummus, Walnussbutter, Kürbis-Chutney	8 €
Rote Bete Carpaccio Schwarze Linsen, Frischkäse, Waldhonig, Thymian	11 €
Feldsalat , Maronen, Walnuss, Granatapfel	12 €
Tatar von der Oberpfälzer Lachsforelle Ingwer, Gurke, Zitronengras, Wan Tan	13 €
Cous-Cous-Salat Chicorée, Orange, Granatapfel, Ziegenfrischkäse	13 €

★ Adventstage 2025 ★



FLEISCH UND FISCH

Biergulasch vom Bio-Schwein, Beerhof

Reiberknödel, Wurzelgemüse, Eichhofener Dunkles, Salat 18 €

Eichhofener Burger vom Oberpfälzer Rothirsch

Hausgebackener Sauerteig-Bier-Bun, Blaukraut,
Bio-Bacon, Zwiebel-Relish, Pommes 20 €

Gebratene Lachsforellenfilet, Fischhof Mulzer

Bio-Dinkel-Risotto, Rote Bete 25 €

Sauerbraten vom Jura-Rind

Reiberknödel, Blaukraut 25 €

Rosa gebratene Entenbrust aus Oberbayern

Brioche-Serviettenknödel, Blaukraut, Preiselbeeren 28 €

Zwiebelrostbraten vom Jura-Roastbeef

Kräuterbutter, Röstzwiebeln, Bratkartoffeln, Salat 29 €

Duett vom Reh aus heimischer Jagd

Sellerie, Marone, Wirsing, Dijon Senf, Cashew-Kräuterkruste 32 €

VEGETARISCH

Dinkel-Risotto, Chiemgaukorn, Bio-Bergkäse, Portulak, Rote Bete 18 €

Hausgemachte Gnocchi, Gorgonzola, Birne, Walnuß, Radicchio 20 €

SÜSSES UND GEISTREICHES

Lebkuchen-Mousse, Zimt-Zwetschgen, Kumquats, Hippe 9 €

Hausgemachte Maronentarte, Mandarinen-Kardamom-Sorbet 10 €

Quittensorbet, Honigkuchen-Crumble 6 €

Hausgemachter Honigkuchen 5,50 €

Quittenpunsch, Zimt, Sternanis, Nelken 5 €

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

0,33 l 7,50 €