

★ Adventstage 2024 ★



im Brauereigasthof Eichhofen

gültig vom 28.11. bis 21.12.24 – ausgenommen Sonn- und Feiertage

UNSER BIERSOMMELIER EMPFIEHLT:

Doppelbock Eichator

19% Stammwürze, 7% Vol. Alkohol

4,50 €

Van Nahmen Bio Frucht-Secco

aus Apfel und Quitte von Streuobstwiesen -alkoholfrei-

4,90 €

„Schlosstrunk“, Aperol mit Märzenbier

4,90 €

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

4,90 €

Pinot rosé brut

Ökologisches Weingut Schmidt, Eichstetten am Kaiserstuhl, Baden

6 €

SUPPEN

Schwarzwurzelsuppe, Maronen, Balsamico, Kresse

7 €

Consommé vom Bio-Hochlandrind, Griesnockerl, Gemüsebrunoise

7 €

VORSPEISEN

Pappadums-Chips, Curry-Dip

5 €

„Brot zum Bier“

Leberwurst vom Beerhof, gesalzene Butter, Griebenschmalz, Brotkorb

7 €

„Brot zum Bier“-vegetarisch-

Hummus, Walnussbutter, Kürbis-Chutney

7 €

Rote Bete Carpaccio

Schwarze Linsen, Frischkäse, Waldhonig, Thymian

11 €

Feldsalat, Maronen, Walnuss, Granatapfel, Trauben

12 €

Tatar von der Oberpfälzer Lachsforelle

Ingwer, Gurke, Zitronengras, Chip

13 €



★ Adventstage 2024 ★

FLEISCH UND FISCH

Eichhofener Burger vom Oberpfälzer Rothirsch

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

Zwiebelrostbraten vom Jura-Roastbeef

Kräuterbutter, Röstzwiebeln, Bratkartoffeln, Salat 27 €

Gebratene Lachsforelle, Bio-Dinkel-Risotto, Rote Bete 24 €

Geschmorter Bug vom Jura-Rind

Sellerie, Schalotten, Portwein, Zimt 22 €

Rosa gebratene Entenbrust aus Oberbayern

Brioche-Serviettenknödel, Blaukraut, Preiselbeeren 27 €

Duett vom Reh aus heimischer Jagd

Gnocchi, Sellerie, Marone, Cashew-Kräuterkruste 29 €

VEGETARISCH

Dinkel-Risotto, Bio Heumilch-Bergkäse, Portulak, Rote Bete 17 €

Hausgemachte Gnocchi, Gorgonzola, Birne, Walnuß, Radicchio 17 €

Kürbis-Quiche, Feldsalat, Schmand, Kerne 15 €

SÜSSES UND GEISTREICHES

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

Gewürz-Crème brûlée

Sternanis, Kardamom, Zimt, Quitten-Sorbet 9 €

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

0,33 l 7,50 €

Bei Rückfragen stehen wir Ihnen unter 09404-1662 gerne zur Verfügung.