

Doppelbock Eichator

Dunkles, untergäriges Starkbier, wochenlang
in den Felsenkellern der Schlossbrauerei gereift.
Eichhofener Spezialität mit Hellem-, Dunklem- und Röstmalz.
19% Stammwürze, 7% Vol. Alkohol

0,33l 4 €

Van Nahmen Bio Frucht-Secco

aus Apfel und Quitte von Streuobstwiesen
alkoholfrei

0,1l 4,50 €

Pinot rosé brut

Ökologisches Weingut Schmidt, Eichstetten am Kaiserstuhl, Baden

0,1l 6 €



„Brot zum Bier“

Leberwurst vom Beerhof, gesalzene Butter, Griebenschmalz, Brotkorb
6 €

Selleriesuppe

Balsamico, Kresse
7 €

Consommé vom Oberpfälzer Hirsch

Gemüsejulienne
7 €

Blaukrautsalat

Humus, Cashewkerne, Chicorée
11 €

Eingelegter Kohlrabi

Schwarze Linsen, Kimchi, Kräuter-Mayonnaise, Geräucherte Forelle
12 €

Lachsforellen-Tatar

Ingwer, Gurke, Zitronengras, Chip
13 €

Wildschweinrücken

Geräucherte Forelle, Limette, Mayonnaise, Kapern, Wildkräutersalat
13€

Braten vom Bio-Schwein

Naturlandhof Heigl

Eichhofener Dunkelbiersosse, Reiberknödel

Sauerkraut 14 € Salat 16 €

Bauch vom Waldschwein

Reiberknödel, Sauerkraut

16 €

Geschmorter Bug vom Hochland Bio-Weiderind

Familie Pollinger Hemau

Brioche-Serviettenknödel, Blaukraut, Preiselbeeren

20 €

Roulade vom Bio-Weiderind

Beerhof Pettenreuth

Reiberknödel, Blaukraut, Preiselbeeren

20 €

Geschmorte Keule vom Oberpfälzer Rothirsch

Spätzle, Wurzelgemüse, Grüne Pfeffer-Rahmsosse, Salat

24 €

Emmer-Risotto

Rote Bete, Bio Heumilch-Bergkäse, Portulak

17 €

Hausgemachte Gnocchi

Gorgonzola, Birne, Walnuß, Radicchio

15 €

Gebratenes Zanderfilet vom Fischhof Mulzer

Emmer-Risotto, Rote Bete, Kresse

24 €



Weisses Schokoladen-Mousse

Cassis, Granola, Granatapfel

8 €

Crème brûlée von der Callebaut Schokolade

Pernod, Sternanis, Zimt, Mango-Chilli-Sorbet

9 €