

Eichhofener Hopfen Garten

Kaltgehopftes, naturtrübes Eichhofener Märzenbier
mit Oberpfälzer Braugerste und den Hopfensorten
Hallertauer Tradition, Hersbrucker Spät, Tettnanger, Callista, Mosaik
13,5% Stammwürze, 5,5% Vol. Alkohol

0,33l 4€

Doppelbock Eichator

Untergäriges Starkbier
19% Stammwürze, 7% Vol. Alkohol
1 Liter Bügelflasche 9,50€

Selbstgemachte Limonade

mit Kräutern aus dem Schlossgarten

0,25l 4,50€



„Brot zum Bier“

Leberwurst vom Beerhof, gesalzene Butter, Kräuterfrischkäse,
feinstes Olivenöl aus Italien, Brotkorb

6€

Kürbissuppe

Kokos, Curry, Ingwer

7€

Kohlrabi

Schwarze Linsen, Kimchi, Kurkuma, Mayonnaise

11€

Variation vom Bachsaibling

Fenchel-Orangen-Salat

13€

Wildschweintrüben

Geräucherte Forelle, Limette, Mayonnaise, Kapern, Wildkräutersalat

13€

Bio-Schweinebraten

-Naturlandhof Heigl-

Eichhofener Dunkelbiersosse, Reiberknödel

Sauerkraut 14€ Salat 16€

Wildschweingulasch

Semmelknödel, Wurzelgemüse, Salat

16€

Geschmorter Bug vom Bio-Weiderind

Reiberknödel, Blaukraut, Preiselbeeren

19€

Veggie Bowl

Quinoa, Ingwer, Rübe, Wakame, Humus
Glasnudeln, hausgemachtes Kimchi, Tahina-Dip

15€

Dinkel-Risotto

Bio-Heumilch-Bergkäse, Rote Bete, Rucola

17€

Lachsforellenfilet

Dinkel-Risotto, Rote Bete, Kresse

23€

Kleines Schnitzel vom Bio-Schwein

Pommes, Ketchup

10€



Crème brûlée

Vanille, Himbeersorbet, Zwetschgenkompott

9€

Zwetschgenknödel

Topfen, Haselnussbrösel, hausgemachtes Vanilleeis

9€