

# Herbst 2024

## UNSER BIERSOMMELIER EMPFIEHLT:

### Eichhofener Zwickl Märzen

13,5% Stammwürze, 5,5% Vol. Alkohol

4,50 €

### Eichhofener Kräuterlimonade

Minze, Salbei und Thymian aus dem Schlossgarten

4,50 €

### Van Nahmen Frucht-Secco-alkoholfrei-

aus Johannisbeere, Himbeere und Apfel

4,90 €

„Schlosstrunk“, Aperol mit Märzenbier

4,90 €

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

4,90 €

## VORSPEISEN UND SALATE

### „Brot zum Bier“

Ringelblumenbutter, Kräuterfrischkäse, Käseaufstrich

7 €

### Blumenkohl-Kokos-Suppe

Blätterteig, Sesam, Kurkumawurzel

7 €

### Rote Bete Carpaccio

Schwarze Linsen, Frischkäse, Waldhonig, Thymian

11 €

### Waldpilz-Quiche

Schmand, Rucola

12 €

### Herbstlicher Salat

Gebratene Pfifferlinge, Kirschtomate, Brotchip

12 €

### Bio-Roastbeef vom Beerhof

Kürbis-Chutney, Soja, Koriander

15 €

## FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

### Zwei Knödel mit Bratensoße

3,50 €

Kleines Schnitzel vom Bio-Schwein, Pommes, Ketchup

10 €

## **FLEISCH•FISCH•VEGETARISCH**

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

Eichhofener Dunkelbiersosse, Reiberknödel, Sauerkraut 17 €

### **Saure Lunge vom Bio-Hochlandrind**

Reiberknödel, Salat 20 €

### **Ragout vom Oberpfälzer Rothirsch**

Brioche-Serviettenknödel, Blaukraut, Preiselbeeren 24 €

### **Geschmorter Bug vom Bio-Weiderind**

Süßkartoffelcreme, Pfifferlinge 24 €

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

Pommes, Ketchup 18 €

### **Gebratenes Filet von der Lachsforelle**

Venere Risotto, Rote Bete 24 €

### **Gebackener Brie**

Gemischter Salat, Preiselbeer-Vinaigrette 14 €

### **Schwarzes Venere Risotto**

Rote Bete, Bio-Bergkäse 18 €

### **Frische Tagliarini, Pfifferlinge, Rucola, Grana Padana**

18 €

## **SÜSSES**

### **Strudel mit Äpfeln und Birnen aus dem Schlossgarten**

Vanillesosse, Sahne 7 €

### **Ingwer-Grießflammerie**

Cassissorbet, pochierte Birne 9 €

**Herzliche Einladung zur  
Ausstellung NATURA II in der Alten Mühle  
Vernissage, Donnerstag 3. Oktober um 14.30 Uhr**