

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€



Papadums-Cips

Curry-Dip
5€

Klare Hühnerbrühe „Thai Style“

Buchweizennudeln, Gemüse, Algen, Shiitake, Miso
7€



„Brot zum Bier“

Leberwurst vom Beerhof, gesalzene Butter, Kräuterfrischkäse,
Feinstes Olivenöl aus Italien, Brotkorb
6€

Sommerrolle

Gemüse, Sprossen, Koriander, Erdnusscreme, Sake
10€

Panzanella mit Bio-Mozzarella

Kirschtomaten, Basilikum, Pesto, Alter Balsamico, Sauerteigbrot
11€

Sashimi vom Bachsaibling

Limetten-Mayonaise, Wakame, Ingwer, Cashewkerne
13€

**Biergulasch vom Bio-Weiderind
-Naturlandhof Heigl-**

Brioche-Serviettenknödel, Wurzelgemüse, Eichhofener Dunkles, Salat
18€

Pulled Pork Burger vom Wildschwein

Hausgebackener Sauerteig-Bier-Bun, Bio-Bacon,
Zwiebel-Relish, Pommes, Ketchup
18€

Zwiebelrostbraten von der Rinderlende

Kräuterbutter, Röstzwiebeln, Bratkartoffeln, Salat
27€

Duett vom Hirsch

Cashew-Moosbeeren-Kruste, Sellerie, Fenchel, Wirsing, Senf
30€

Hausgemachte Tagliatelle

Tomate, Zucchini, Oliven, Kapern, Pinienkerne, Grana Padano
15€

Quinoa

Mandelmus, Orange, Chicorée, Blumenkohl-Humus
15€

Gebratenes Filet vom Bachsaibling

Gemüse, Blumenkohl, Quinoa, Mandel
22€



Holunderblüten-Süppchen

Sekt, Erdbeeren, Koriander, Granny Smith
7€

Cheesecake

Erdbeere, Kombucha, Thymian, Sencha
9€