

## *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-Chips**

Curry-Dip

5€

### **Kürbissuppe**

Kokos, Curry, Ingwer

7€

### **Hühnersuppe „Thai Style“**

Shiitake, Wakame, Soba Nudeln, Gemüse

7€



### **„Brot zum Bier“**

Leberwurst vom Beerhof, gesalzene Butter, Griebenschmalz, Brotkorb

6€

### **Kohlrabi**

Schwarze Linsen, Kimchi, Kurkuma, Mayonnaise

11€

### **Variation vom Bachsaibling**

Fenchel-Orangen-Salat

13€

### **Tatar vom Weidebullen-Filet**

Kräuter-Mayonnaise, Rauke, Sauerteigbrot

15€

### **Biergulasch vom Bio-Schwein**

Reiberknödel, Wurzelgemüse, Eichhofener Dunkles, Salat  
16€

### **Eichhofener Burger vom Weideochsen**

Sauerteig-Bun, Bio-Bacon, Brie, Avocado  
Curry-Mayonnaise, Zwiebel-Relish, Pommes  
19€

### **Geschmorte Rehkeule**

Selleriecreme, Romanesco, Pfifferlinge  
20€

### **Entrecôte vom Weiderind**

Kräuterbutter, Bratkartoffeln, lila Urkarotte  
28€

### **Hausgemachte Tagliatelle**

Steinpilze, Rucola, Grana Padano  
18€

### **Dinkel-Risotto**

Bio-Heumilch-Bergkäse, Rote Bete, Rucola  
17€

### **Gebratenes Zanderfilet aus der Oberpfalz**

Dinkel-Risotto, Rote Bete, Ofentomate  
24€



### **Variation vom Kürbis**

Eis, Granola, eingelegte Tahina, Walnuss  
8€

### **Zwetschgenknödel**

Topfen, Haselnussbrösel, hausgemachtes Vanilleeis  
9€

Gültig vom 22.09 bis 24.09.22