

## *Eichhofener Hopfen Garten*

Kaltgehopftes, naturtrübes Eichhofener Märzenbier  
mit Oberpfälzer Braugerste und den Hopfensorten  
Hallertauer Tradition, Hersbrucker Spät,  
Tettnanger, Callista, Sabro

13,5% Stammwürze, 5,5% Vol. Alkohol

0,33l          3,60€

### **van Nahmen Bio Frucht-Secco**

aus Apfel und Quitte von Streuobstwiesen  
Privatkellerei van Nahmen

0,1l          3,70€



### **Klare Brühe vom Weidehuhn**

Buchweizennudeln, Gemüsestreifen

6€

### **Kleiner gemischter Salat**

3,50€

### **Zunge und Herz vom Juradistl Lamm**

Wildkräutersalat, Gemüsevinaigrette

12€

### **Variation vom Bachsaibling**

Sashimi, Tatar, geräuchert, gebeizt,  
Fenchel, Orange, Limettendip

13€

### **Vollkorn-Leinsaat-Brote**

Radieserl-Frischkäse, Kresse, Basilikumpesto

8€

### **Bio-Presssack**

Zwiebelringe, Essiggurke, Tomate, Sauerteigbrot

10€

**Schweinebraten**  
**-Naturlandhof Heigl-**

Eichhofener Dunkelbiersosse, Reiberknödel  
Sauerkraut 13€                      Salat 15€

**Wildschweinragout**

Brioche-Serviettenknödel, Preiselbeeren, Salat  
18€

**Roulade vom Bio-Weiderind**

Reiberknödel, Blaukraut, Preiselbeeren  
18€

**Gebratenes Lachsforellenfilet**

Emmer-Risotto, Rote Bete  
22€

**Bratwürtl vom Beerhof**

Sauerkraut, Landbrot, Senf  
11€

**Emmer-Risotto**

Rote Bete, Rucola, Grana Padano  
14€

**Veggie Bowl**

Selbstgemachtes Kimchi, Glasnudeln, Wakame, Quinoa,  
Ingwer, Linsen, Salatherzen, Gurke, Sesamdip  
15€



**Karamellmousse**

Cassissorbet, Crumble  
6€

**Zwetschgen-Topfen-Knödel**

Nussbrösel, Kompott  
9€