

## *Eichator Doppelbock*

Dunkles, untergäriges Starkbier, wochenlang  
in den Felsenkellern der Schlossbrauerei gereift.  
Eichhofener Spezialität mit Hellen-, Dunklen- und Röstmalz.  
18% Stammwürze, 7% Vol. Alkohol  
0,33l 3,60€

### **Frischer Quittensaft von Streuobstwiesen**

Pur oder als Schorle  
0,2l 3,50€  
0,5l Schorle 4,10€



### **Kürbissuppe**

Kokos, Curry, Ingwer, Sesamstange  
6€

### **Kleiner gemischter Salat**

3,50€

### **Rote Bete-Carpaccio**

Meerrettich, Portulak, Walnuss, Granny Smith, Olivenöl  
11€

### **Geräucherte Lachsforelle**

Belugalinsen, Feldsalat, Balsamico  
12€

### **Roastbeef**

Kürbischutney, Kräutercreme, Feldsalat  
13€

### **Bratwürstl vom Beerhof**

Sauerkraut, Landbrot, Senf  
11€

### **Braten vom Waldschwein**

Eichhofener Dunkelbiersosse, Reiberknödel  
Sauerkraut 14€                      Salat 16€

### **Sauerbraten vom Jura-Rind**

Reiberknödel, Preiselbeeren, Salat  
18€

### **Kotelette vom Waldschwein**

#### **-Oberpfälzer Naabtal-**

Steckrübe, Ofengemüse  
20€

### **Geschmorter Oberpfälzer Rothirsch**

Brioche-Serviettenknödel, Romanesco  
22€

### **Emmer-Risotto**

Bio-Bergkäse, Rote Bete, Portulak  
14€

### **Rahmschwammerl**

Austernpilze, Shiitake, Egerlinge,  
Semmelknödel, Salat  
14€

### **Gebratene Lachsforelle**

Urgetreide-Risotto, Rote Bete  
22€

### **Kleines Schnitzel vom Bio-Schwein**

Pommes, Ketchup  
9€



### **Ingwer-Griessflammerie**

Kirschkompott, Bourbon Vanille  
8€

### **Nougatparfait**

Quitte, Zwetschgen, Granola  
9€