

## *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€

### **Frucht-Secco Alkoholfrei**

aus Apfel und Quitte von Streuobstwiesen  
Privatkellerei van Nahmen

0,1l      3,70€



### **Lila Süßkartoffel-Chips**

Trüffel-Dip

6€

### **Kokos-Curry-Suppe**

Kurkumawurzel, Shiso-Kresse, Galgant

6€

### **Marinierter Bio-Käse von der Käserei Wohlfahrt**

Oberpflanz Cocktailtomaten, italienisches Olivenöl, Rote Zwiebel, Kräuter

12€

### **Variation vom Bachsaibling**

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

13€

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

Radieserl-Frischkäse, Kresse, Basilikumpesto

8€

### **Bio-Pressack**

Zwiebelringe, Essiggurke, Tomate, Sauerteigbrot

10€

### **Hausgemachte Gnocchi**

Basilikumpesto, Rucola, Ofentomate, Grana Padano

klein 12€                      groß 16€

### **Veggie Bowl**

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

15€

### **Eichhofener Burger vom Jura-Rind**

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

18€

### **Eingelegte gebratene Forelle**

#### **-Fischhof Mulzer-**

Salat, Schalotten, Bio-Zitrone, Wachholder

15€

### **Oberpfälzer Waller aus dem Dashi-Safran-Sud**

Schwarzer Reis, Rote und Chioggia Bete

22€

### **Zwiebelrostbraten vom Roastbeef**

Kräuterbutter, Röstzwiebeln, Bratkartoffeln, Salat

23€

### **Rehrücken**

Cranberry-Mandel-Kruste, Sellerie, lila Urkarotte, Wirsing

29€



### **Vegane Brombeer-Schokoladen-Tarte**

Kokospuma, frische Beeren, Cru Virunga

8€

### **Zwetschgen-Topfen-Knödel**

Nussbrösel, Kompott

9€