

# SEPTEMBER 2019

**„SCHLOSSTRUNK“**  
APEROL MIT MÄRZENBIER  
0,1l 3,50€

**FRUCHT-SECCO -ALKOHOLFREI-**  
AUS QUITTE UND APFEL  
PRIVATKELLEREI VAN NAHMEN  
0,1l 3,50€

**CIDRE**  
PRIVATKELLEREI VAN NAHMEN  
0,1l 3,70€

**OHlig JAHRGANGS-SEKT**  
MIT ZWETSCHGE, ORANGE, ZIMT, STERNANIS  
0,1l 3,80€



**LILA SÜßKARTOFFELCHIPS**  
TRÜFFEL-DIP  
5€

**HÜHNERSUPPE „THAI STYLE“**  
WAKAME, GLASNUDELN, GEMÜSE, SHIITAKE-PILZE, SOJASPROSSEN  
5€

**BLUMENKOHl-KOKOS-SUPPE**  
KURKUMAWURZEL  
5€

**SOMMERROLLE**  
FRISCHES GEMÜSE, ERDNUSS, PAK CHOI, SPROSSEN, SESAM  
KLEIN 8€      GROß 13€

**ROTE BETE CARPACCIO**  
LINSEN, FRISÉE, ORANGE, OLIVENÖL  
KLEIN 8€      GROß 14€

**GEMISCHTER BLATTSALAT**  
GEBRATENE PFIFFERLINGE, KRÄUTERPESTO, KRESSE  
KLEIN 9€      GROß 14€

## **EICHHOFENER BIERGULASCH VOM STROHSCHWEIN**

WURZELGEMÜSE, SEMMELKNÖDEL, SALAT

14€

## **PULLED PORK BURGER VOM WILDSCHWEIN**

HAUSGEBACKENER BRIOCHE-BUN, AVOCADO, STROHSCHWEIN-BACON,  
DUNKELBIER-ZWIEBEL-RELISH, BRIE, POMMES, DIP

KINDER 10€

GROß 17€

## **ZWIEBELROSTBRATEN VOM ROASTBEEF**

FESTBIERBUTTER, RÖSTZWIEBELN, BRATKARTOFFELN, SALAT

22€

## **HAUSGEMACHTE SPAGHETTINI**

SCHWARZER SOMMERTRÜFFEL AUS UMBRIEN

KLEIN 13€

GROß 18€

## **BLUMENKOHL-BOWL**

SELBSTGEMACHTER TEMPEH UND KIMCHI, PAK CHOI,  
HUMUS, GLASNÜDELN, SESAM-LIMETTEN-DIP

14€

## **POCHIERTER BACHSABLING AUS DER OBERPFALZ**

ERBSEN, ZUCKERSCHOTEN, MIRABELLE,  
KRUSTENTIERSCHAUM, ROSA PFEFFER

23€

## **DUETT VOM JURADISTL-LAMM**

COUSCOUS, ARTISCHOCKE, GRANATAPFEL, RAS EL HANOUT

25€

## **FILET VOM BIO-HOCHLAND-RIND AUS KOCHENTHAL**

KARTOFFEL, TRÜFFEL, LILA KAROTTE

35€



## **HAUSGEMACHTES EIS ODER SORBET**

3,50€

## **FONDANT UND MOUSSE**

ZARTBITTER UND WEIßE CALLEBAUT SCHOKOLADE,  
ZWETSCHGENSORBET

7€

## **RAW CHOCOLATE CAKE**

VALRHONA KAKAO, AVOCADO, ZWETSCHGE  
WALNUß, BASILIKUMSORBET

8€