

KÜCHENCHEF FELIX WAGNER EMPFIEHLT:

Eichhofener Hopfen Garten

KALTGEHOPFTES, NATURTRÜBES EICHHOFENER MÄRZENBIER
MIT OBERPFÄLZER BRAUGERSTE UND DEN HOPFENSORTEN
HALLERTAUER TRADITION, HERSBRUCKER SPÄT,
HERKULES, HALLERTAUER MITTELFRÜH
KALTHOPFUNG: GALAXY

13,5% STAMMWÜRZE, 5,5% Vol. ALKOHOL

1 l 9,50€

OHlig JAHRGANGS-SEKT

MIT CASSIS

0,1l 4,20€



Lila Süßkartoffelchips

TRÜFFEL, SCHMAND

6€

Kerbelsuppe

KOKOS, WEIßER TOMATENSCHAUM, RHABARBER

5€

GEFLÜGELBRÜHE

SOJABOHNEN, SHIITAKE-PILZE, WAKAME

6€



AVOCADOBROT

LEINSAMENBROT, FRISCHKÄSE, TOMATENMARMELADE, EI

KLEIN 8€

GROß 13€

GEBRATENE JURADISTL-LAMMLEBER

BLATTSALATE, APFEL, BALSAMICO

KLEIN 10€

GROß 16€

VARIATION VOM BACHSAIBLING

LIMETTENCREME, GURKE, SESAM, SPROSSEN, FENCHEL, ORANGE

KLEIN 12€

GROß 18€

EICHHOFENER BIERGULASCH
WURZELGEMÜSE, SEMMELKNÖDEL, SALAT
14€

BURGER VOM WEIDEOCHSE
HAUSGEBACKENER BRIOCHE-BUN, AVOCADO, BACON,
DUNKELBIER-ZWIEBEL-RELISH, BRIE, POMMES, DIP
KINDER 11€ groß 18€

ZWIEBELROSTBRATEN VOM ROASTBEEF
FESTBIERBUTTER, RÖSTZWIEBELN, BRATKARTOFFELN, SALAT
22€

VEGGIE-BOWL
SELBSTGEMACHTES KIMCHI, GLASNUDELN, TOFU, QUINOA
ERBSENREIS, INGWER, DAHL, SESAMDIP, EDAMAME
14€

HAUSGEMACHTE TAGLIATELLE
SCHWARZER PÉRIGORD-TRÜFFEL
KLEIN 16€ groß 22€

IN BAMBUS GEDÄMPFTER WALLER AUS DER REGION
"THAI STYLE", GEMÜSE, ZITRONENGRAS, KORIANDER
20€

NIEDERTEMPERATUR GEGARTER BAUCH VOM STROHSCHWEIN
ERDSE, ROTE ZWIEBEL, PANCH PHORON
17€

GESCHMORTE OCHSENBACKEN
SELLERIECREME, WIRSING, CRANBERRY
18€



MOUSSE AU CHOCOLAT
KARAMELL, RHABARBER, VALRHONA KAKAO, BROWNIE
8€

WARMER ROTE BETE-SCHOKOLADENKUCHEN
SAUERRAHM, JOGHURT, ORANGE
8€

VARIATION VON DER BIO-KÄSEREI WOHLFAHRT
FEIGENSENF, TRAUBEN, CIABATTA
11€