

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€

Schlosstrunk

Aperol mit Märzenbier
0,1l 3,70€

Blanc de noirs brut natural

Demeter-Weingut, Wimmer-Czerny, Fels am Wagram, Niederösterreich
0,1l 5,30€



Selleriesuppe

Maronen, Kresse
6€



Feldsalat

Maronen, Walnuss, Granatapfel, Trauben
10€

Lachsforellen-Tatar

Ingwer, Gurke, Zitronengras, Chip
13€

Roastbeef

Kürbischutney, Kräutercreme, Feldsalat
14€

Leberwurst-Brot vom Bio-Schwein

Sauerteigbrot, Rote Zwiebel, selbst eingelegte Essiggurke
8€

Braten vom Bio-Schwein

-Oberpfälzer Naabtal-

Eichhofener Dunkelbiersosse, Reiberknödel

Sauerkraut 14€ Salat 16€

Biergulasch vom Wildschwein

Semmelknödel, Wurzelgemüse, Salat

16€

Geschmorte Keule vom Wildschwein

Spätzle, Romanesco, Preiselbeeren

18€

Zweierlei vom Bio-Rind

Reiberknödel, Blaukraut, Preiselbeeren

19€

Emmer-Risotto

Bio-Heumilchkäse, Rote Bete, Portulak

14€

Hausgemachte Gnocchi

Gorgonzola, Birne, Walnuß, Radicchio

16€

Gebratener Zander vom Fischhof Mulzer

Emmer-Risotto, Rote Bete, Kresse

23€

Kleines Schnitzel vom Bio-Schwein

Pommes, Ketchup

9€



Weißes Schokoladenmousse

Eingelegtes Obst, Quittensorbet

8€

Crème brûlée von der Callebaut Schokolade

Pernod, Sternanis, Zimt, Mango-Chili-Sorbet

9€