

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€

Frucht-Secco -alkoholfrei-

aus Apfel und Quitte von Streuobstwiesen
0,1l 3,80€

Blanc de noirs brut natural

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



Pappadums-Chips

Curry-Dip
5€

Selleriesuppe

Maronen, Balsamico, Kresse
6€



Feldsalat

Maronen, Walnuss, Granatapfel, Trauben
10€

Lachsforellen-Tatar

Ingwer, Gurke, Zitronengras, Chip
13€

Roastbeef

Kürbischutney, Kräutercreme, Feldsalat
14€

Eichhofener Burger vom Oberpfälzer Rothirsch

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

18€

Urgetreide-Risotto

Rote Bete, Bio Heumilch-Bergkäse

14€

Hausgemachte Gnocchi

Gorgonzola, Birne, Walnuß, Radicchio

16€

Zwiebelrostbraten vom Roastbeef

Kräuterbutter, Röstzwiebeln, Bratkartoffeln, Salat

23€

Rosa gebratene Entenbrust aus Niederbayern

Brioche-Serviettenknödel, Blaukraut, Preiselbeeren

23€

Gebratener Zander vom Fischhof Mulzer

Emmer-Risotto, Rote Bete, Kresse

23€

Bratwürstl vom Beerhof

Sauerkraut, Landbrot, Senf

11€



Lebkuchen-Mousse

Cassisbirne, Kumquats

8€

Crème brûlée von der Callebaut Schokolade

Pernod, Sternanis, Zimt, Mango-Chili-Sorbet

9€

