

UNSERE EMPFEHLUNG:

Doppelbock „EICHATOR“ 0,33l 3,40€

DIESER EXKLUSIVE DUNKLE DOPPELBOCK MIT SEINER FAST WEINIGEN,
LEICHT KARAMELLARTIGEN GESCHMACKSNOTE IST DER KÖNIG
UNTER DEN EICHHOFENER BIER-SPEZIALITÄTEN.

18% STAMMWÜRZE, 7% Vol. ALKOHOL

APERITIF

FRUCHT-SECCO -ALKOHOLFREI-
AUS APFEL UND QUITTE,
PRIVATKELTEREI VAN NÄHMEN
0,1l 3,50€

„KIRSCHMUND“
FRUCHTPERLWEIN AUS HAUXAPFEL MIT SAUERKIRSCHEN,
MANUFAKTUR GEIGER
0,1l 3,80€

VORSPEISEN / SALATE

KLEINER GEMISCHTER SALAT
3,50€

FELDSALAT MIT GRANATAPFEL, CASHEWKERNEN
UND KARTOFFELDRESSING
8,50€

ROASTBEEF VOM WEIDERIND
MIT KRÄUTERCREME, KÜRBIS-CHUTNEY UND SALATBOUQUET
11,50€

SUPPEN

KOKOS-CURRY-SUPPE
MIT ZITRONENGRAS UND INGWER
5,90€

PASTINAKENSUPPE MIT WEIßEM TOMATENSCHAUM
5,90€

HAUPTGÄNGE

SAFRANRISOTTO MIT ZUCCHINNUDELN,
SUPERFOOD-SALAT UND PESTO
13,90€

SCHWEINEBRATEN
IN EICHHOFENER DUNKELBIERSOSSE MIT REIBERKNÖDEL,
SAUERKRAUT 10,90€
SALAT 12,50€

EICHHOFENER BIERGULASCH VOM WEIDERIND
MIT SEMMELKNÖDEL UND SALAT
14,80€

SCHÄUFERL VOM SCHWEIN
MIT REIBERKNÖDEL UND SAUERKRAUT
13,90€

OCHSENBACKEN
MIT SÜßKARTOFFELCREME UND BLAUKRAUT
16,00€

LACHSFORELLE VOM FISCHHOF MULZER
MIT SAFRANRISOTTO UND ZUCCHINIGEMÜSE
20,70€

DESSERTS

NOUGATPARFAIT
MIT EINGELEGTEN ZWETSCHGEN
7,20€

RAW-CHEESCAKE
MIT BROMBEER-INGWER-SORBET
7,90€