SILVESTERMENÜ

eichmühle

SILVESTERMENÜ 2023

amuse bouche

Gruß aus der Küche

erster gang

Geräucherte Entenbrust
an hausgemachtem Kräutersaitling-Shiitakestrudel
mit Teriakysauce

zweiter gang

Getrüffelte Pastinakencremesuppe

dritter gang

Saltimbocca vom Seeteufel
auf Safranrisotto

vierter gang

Geschmortes Ochsenbäckchen
auf Kartoffelmousseline
und feinem Gemüse

fünfter gang

Topfensoufflé auf Passionsfrucht

mitternachtssuppe

á 98 € pro person

eichmühle

RESTAURANT

~

CAFÉ

~

WEINHANDEL

Eichmühle Gaststätten GmbH
zur Mühle 1 • 93128 Regenstauf
Tel: 09402 / 948 410
Web: www.eichmuehle.de
Mail: info@eichmuehle.de

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

VORSPEISEN

tomatencremesuppe
mit Parmesan
6,90

samtsuppe vom hokaidokürbis
mit steirischem Kernöl & gerösteten Kürbiskernen
7,30 €

duo von lachstatar & gambas
im Frühlingsrollenteig mit Chilidip & Aioli
13,90

bouillabaisse
Provencalische Fischsuppe mit Safran, Pernod & Aioli
klein 13,50 groß 18,90

dialog von gambas al ajilo & gambas in thaicurry
serviert in der Mini-Cocotte
14,80

carpaccio
vom Rinderfilet auf Rucola mit Parmesan
14,80

gebackene jacobsmuscheln
auf Gurkennudeln
13,90

FISCH & FLEISCH

zanderfilet unter der currykruste
auf Wokgemüse in Kokos-Ingwersauce an Duftreis
23,50

geschmorte rehschulter
mit Waldpilzen, an Apfelrotkraut und hausgemachten Haselnussspätzle
22,00

argentinisches roastbeef
auf Grillgemüse an Ofenkartoffel & Röstzwiebeln
25,50

rotes thai-gemüsecurry
in Kokos-Ingwersauce mit Duftreis
mit Pute 15,80 mit Rind 18,80

medaillons vom schweinefilet
in Pilzrahmsauce auf Saisongemüse
mit hausgemachten Butterspätzle
19,80

fasanenbrust
mit Foie Gras Kern, im Baconmantel auf sautiertem Saisongemüse, an Rosmarinkartoffeln und Sauce Béarnaise
24,90

gratinierter wildschweinrücken
mit Steinpilzbutter, auf Rahmwirsing und Semmelknödeln im Thymianjus
21,00

paniertes schnitzel (wiener art)
mit Pommes oder Salat
klein 11,80 groß 16,80

boeuf la motte
mit Kartoffelpürree, Gemüse und Röstzwiebeln
17,80

VEGETARISCH

frische tortellini
mit Ricotta Spinatfüllung in Sahne Weißweinsauce an
Frühlingszwiebeln & Kirschtomaten
15,90

VEGAN

rotes thai-gemüsecurry
in Kokos-Ingwersauce mit Duftreis
12,80

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

portion pommes
mit Ketchup
4,90

spätzle
mit Sauce (Champignons oder Tomate)
6,50

SALATE

salatvariation mit gebratenen putenbruststreifen & croutons
mit Kräuter-Dijonsenfdressing
klein 7,90 groß 11,80

lauwarmer schafskäse
auf Rucola mit gerösteten Kürbiskernen
klein 7,50 groß 10,80

LES DESSERTS

crêpe
gefüllt mit Vanilleeis & Waldfrüchten
6,90

crêpe klein
5,20

crême brülée
7,50

schokladenkuchen mit flüssigem kern
auf Zwetschgenragout
8,20

affogato
4,90

cassis sorbet mit sekt (vegan)
5,50

MENÜ

mit reh 34,00 € | mit zander 36,00 €

vorspeisen

Kürbiscremesuppe mit Kernöl

oder

Salatvariation mit lauwarmem Schafskäse in
Balsamicodressing

hauptgerichte

Zanderfilet unter der Currykruste
auf Wokgemüse in Kokos-Ingwersauce
dazu Duftreis

oder

Geschmorte Rehschulter
mit Waldpilzen, an Apfelrotkraut und hausgemachten
Haselnussspätzle

desserts

Crêpe gefüllt mit Vanilleeis
und Beerencoulis

oder

Kleine Käseauswahl
mit Feigensenf

APERITIFS

pernod	2cl	4,50
sherry medium oder dry	5cl	3,90
martini bianco	5cl	4,50
campari orange		4,50
spritz klein		4,20
hugo klein		4,20
kir royal		4,20
pink passion klein		4,20

MINERALWASSER

adelholzener	0,20l	0,75l
gourmet medium	2,70	5,90
gourmet still	2,70	5,90
mineralwasser	0,4l	4,20

BIERE

brauerei kneitinger	0,50l	0,33l
edelpils	4,20	3,60
alkoholfrei	4,20	
dunkles	4,20	3,60
radler (hell oder dunkel)	4,20	3,60

franziskaner brauerei	0,50l
weißbier hell	4,20
weißbier dunkel	4,20
weißbier leicht	4,20
weißbier alkoholfrei	4,20
weißbier cola	4,20
russe	4,20

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

säfte	0,20l
apfelsaft	3,00
traubensaft	3,00
johannisbeersaft	3,00
orangensaft	3,00
maracujasaft	3,00

schorlen	0,20l	0,40l
alle säfte als schorle	2,60	3,80
zitronenlimo	2,50	3,80
colamix	2,50	3,80
orangenlimo	2,50	3,80
coca-cola	2,60	3,90
coca-cola light	2,60	3,90

LONG DRINKS

hugo	6,50
spritz	6,50
cuba libre	7,50
jack cola	7,90
pink passion	6,50
lillet berry	6,50

COCKTAILS

caipirinha	7,50
mojito	7,90

1: mit Farbstoff, 2: Coffeinhaltig

Alle Preise in Euro inklusive 19% Mwst, Spirituosen- & Sektsteuer.

HEISSGETRÄNKE

espresso	2,40
doppio espresso	3,50
espresso macchiato	2,80
cappucino	3,20
latte macchiato	3,80
tasse kaffee	2,70
heisse schokolade	3,80
tee (schwarz, kräuter, minze oder frucht)	3,20
eiskaffee	5,50
eisschokolade	5,50
latte baileys frappé	6,50

DIGESTIFS

	2cl
grappa invecchiata d'oro	3,00
calvados dauphin vsop	3,20
williams birne	3,20
mirabelle d'alsace	3,90
vielle prune	4,20
whisky jack daniels	4,10
averna	3,50
ramazzoti	3,50

SCHAUMWEINE

frizzante igt	0,50l	2,90
la goiosa	0,20l	4,90
	0,75l	17,50
andré gallois	0,10l	3,50
caves de wissembourg	0,75l	19,80
crémant d'alsace ac	0,10l	6,90
arthur metz, elsaß	0,75l	49,00
silvaner franken sekt	0,75l	43,00
flaschengärung		

1: mit Farbstoff, 2: Coffeinhaltig

Alle Preise in Euro inklusive 19% Mwst, Spirituosen- & Sektsteuer.

OFFENE WEISSWEINE

2022er la meraviglia "chardonnay"	0,10l	2,60
az. agr. pizzolato veneto	0,20l	4,90
erfrischender, ehrlicher wein mit grapefruit im abgang	0,50l	12,50
2022er grüner veltliner	0,10l	3,10
h&p diwald, österreich	0,20l	5,90
fruchtig-frische noten, dezente säure	0,50l	14,90
2022er entre-deux-mers ac	0,10l	3,80
vignoble boudon, frankreich	0,20l	7,50
blumig, fruchtig, nachhaltig elegant, äußerst süffig	0,50l	17,90

OFFENE ROTWEINE

2019er petit roubié vdp	0,10l	2,60
0. azan, südfrankreich	0,20l	4,90
leicht, trocken, weich und bekömmlich	0,50l	12,50
2020er corbières ac	0,10l	2,90
domaine de l'ancien courrier, frankreich	0,20l	5,50
feinwürziges bouquet, gehaltvoll und intensiv	0,50l	13,50
2021er primitivo doc	0,10l	4,50
feudo di santa croce, apulien, italien	0,20l	8,50
rubinrot, dunkle beeren, pflaumen und vanille	0,50l	21,00

OFFENE ROSÉWEINE

2022er zweigelt rosé	0,10l	3,10
h&p diwald, österreich	0,20l	5,90
lachsfarbene reflexe, beeren in der nase, frisch & würzig	0,50l	14,90
2022er sauerstoff landwein	0,10l	3,80
heiner sauer, pfalz	0,20l	7,50
pinkes etikett, pink in der flasche, pink im geschmack	0,50l	17,90

WEISSWEINE

FRANKREICH

2022er entre deux mers aop*
Vignoble Boudon (Bordeaux) • Trauben: Sauvignon, Semillon, Muscadelle
Weiße Pfirsiche, Litchi & Mango im Einklang. mild in der Säure, lang und tief im Finale.
0,75L • 27,00

2022er sauvignon aoc*
Clos Roussely (Loire) • Traube: Sauvignon blanc
blumig, weich & elegant.
0,75L • 26,00

2022er sancerre ac
Domaine de la Garenne (Loire) • Traube: Sauvignon blanc
Vielfalt von exotischen Früchten und Blüten. Intensiv, gehaltvoll, lang, harmonisch und herausragend.
0,75L • 42,00

ITALIEN

2022er la meraviglia igt*
AZ. Agr. Pizzolato (Veneto) • Traube: Chardonnay
Unkompliziert und süffig.
1,0L • 21,00

2020er chardonnay doc*
Weingut Corte d´Aibo (Emilia Romana) • Traube: Chardonnay
Typischer Chardonnay, intensiv in Nase & Mund mit langem Abgang.
0,75L • 29,00

*Weine aus biologischem Anbau

WEISSWEINE

ÖSTERREICH & DEUTSCHLAND

2022er grüner veltliner landwein*
Martin Diwald (Wagram) • Traube: Grüner Veltliner
Fruchtig-frische Noten, dezente Säure.
1,0L • 24,00

2022er weißburgunder kabinett*
Heiner Sauer (Pfalz) • Traube: Pinot Blanc
Frisch, körperreich mit langem Abgang.
0,75L • 27,00

2020er geisweiler riesling kabinett*
Heiner Sauer (Pfalz) • Traube: Riesling
Herrlich frisch, vollmundig. Typischer Riesling.
0,75L • 29,00

2021er grauer burgunder qw*
Weingut Helde (Kaiserstuhl) • Traube: Pinot Gris
Intensiv in der Nase und im Abgang, frisch im Mund.
0,75L • 31,00

*Weine aus biologischem Anbau

ROSÉWEINE

DEUTSCHLAND

2022er sauerstoff rosé landwein*
Heiner Sauer (Pfalz) • Traube: Sauvignon & Pinot Noir
Pinkes Etikett, pink in der Farbe, pink im Geschmack.
0,75L • 25,00

ÖSTERREICH

2022er zweigelt rosé landwein*
Martin Diwald (Wagram) • Traube: Zweigelt
Lachsfarbene Reflexe, Beeren in der Nase, frisch und würzig.
1,0L • 24,00

FRANKREICH

2021er sancerre ac
Domaine de la Garenne (Loire) • Traube: Sauvignon Blanc & Pinot Noir
Reife Früchte im Geruch und am Gaumen. Ausgewogene Säure mit weichem, mineralischem Abgang.
0,75L • 42,00

*Weine aus biologischem Anbau

ROTWEINE

SPANIEN

2020er monastrel "syrah"*
Barahonda • Traube: Syrah
Tiefes Rot, Aromen von reifem Steinobst, schwarzen Beeren und zarter Vanille. Eindrucksvoller weicher Abgang.
0,75L • 29,00

FRANKREICH

2020er nature roubié igp herault*
Domaine de Petit Roubié (Languedoc-Roussillon) •
Trauben: Grenache, Syrah, Cinsault, Carignan
Bouquet nach Beeren und Kirschen. Nicht zu schwer mit rundem Abgang.
0,75L • 18,90

2020er corbières aop*
Domaine de l´Ancien Courrier (Languedoc-Roussillon) • Trauben: Grenache, Syrah, Cinsault, Carignan
Kräftiges Bouquet nach frischen Waldbeeren. Körperreich und strukturiert mit angenehmem Finale.
0,75L • 21,00

2020er crozes hermitage aoc*
Jacques Frelin (Rhône) • Trauben: Grenache, Syrah, Cinsault, Carignan
Aromen von rote Früchte, Feilchen & Leder
vollmundig & breit im Abgang.
0,75L • 45,00

*Weine aus biologischem Anbau

ROTWEINE

ITALIEN

2021er "bisanzio" primitivo di manduria doc
Feudo di Santa Croce (Apulien) • Traube: Primitivo
Rubinrot, Geschmack von dunklen Beeren, Pflaumen und leichter Vanille. Langes, weiches Finale, unser Latin Lover.
0,75L • 32,00

2020er cabernet sauvignon doc
Az. Agr. Endrizzi (Trentino) • Traube: Cabernet Sauvignon
Charakteristisches Bouquet, eleganter und würziger Geschmack mit Anklängen von schwarzem Pfeffer. Körperreicher Wein mit ausgewogenen Tanninen.
0,75L • 29,00

2020er "corvé" corvina igt
Tinazzi, CA' de Rocchi (Veneto) • Traube: Corvina
Die Amaronemaische gibt diesem Wein Aromen von edlen, getrockneten Früchten sowie Fülle, Kraft & Struktur. Im Finale wuchtig, aber rund und weich, dem Amarone ähnlich.
0,75L • 32,00

2019er primitivo doc imperio
Feudo di Santa Croce (Veneto) • Traube: Primitivo
Granatrote Farbe, warme Duftaromen von Kirsche und Schokolade, kraftvoll und dicht im Gaumen mit einem unendlichen Abgang
0,75L • 43,00

2019er "lodalaia" syrah igt*
Loacker Valdifaco (Marema) • Traube: Syrah
Tiefes Granatrot, beerig & ledrig in der Nase, Explosion von Aromen im Mund und im Abgang. Großartiger Wein.
0,75L • 48,00

*Weine aus biologischem Anbau