

eíchmühle

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

7,90

samtsuppe vom hokaidokürbis

mit steirischem Kernöl & gerösteten Kürbiskernen

8,20 €

duo von lachstatar & gambas

im Frühlingsrollenteig mit Chilidip & Aioli

15,90

bouillabaisse

Provençalische Fischsuppe mit Safran, Pernod & Aioli

klein 15,90 groß 21,50

dialog von gambas al ajilo & gambas in thaicurry

serviert in der Mini-Cocotte

16,90

carpaccio

vom Rinderfilet auf Rucola mit Parmesan

16,90

gebackene jacobsmuscheln

auf Gurkennudeln

15,90

FISCH & FLEISCH

zanderfilet unter der currykruste

auf Wokgemüse in Kokos-Ingwersauce an Duftreis
26,50

geschmorte rehschulter

mit Waldpilzen, an Apfelrotkraut und hausgemachten
Haselnussspätzle
24,50

argentinisches roastbeef

auf Grillgemüse an Ofenkartoffel & Röstzwiebeln
28,90

rotes thai-gemüsecurry

in Kokos-Ingwersauce mit Duftreis
mit Pute 17,70 mit Rind 21,00

medaillons vom schweinefilet

in Pilzrahmsauce auf Saisongemüse
mit hausgemachten Butterspätzle
22,80

barbarie entenbrust

rosa gebraten, in orangensauce an
apfelrotkohl und hausgemachten fingernudeln
25,60

gratinierter wildschweinerücken

mit Steinpilzbutter, auf Rahmwirsing und Semmelknödeln im
Thymianjus
23,50

paniertes schnitzel (wiener art)

mit Pommes oder Salat
klein 13,60 groß 18,90

boeuf la motte

mit Kartoffelpüree, Gemüse und Röstzwiebeln
19,80

VEGETARISCH

frische tortellini

mit Ricotta Spinatfüllung in Sahne Weißweinsauce an
Frühlingszwiebeln & Kirschtomaten

17,80

VEGAN

rotes thai-gemüsecurry

in Kokos-Ingwersauce mit Duftreis

14,50

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

portion pommes

mit Ketchup

5,50

spätzle

mit Sauce (Champignons oder Tomate)

7,50

SALATE

salatvariation mit gebratenen putenbruststreifen & croutons

mit Kräuter-Dijonsendressing
klein 8,90 groß 13,60

lauwarmer schafskäse

auf Rucola mit gerösteten Kürbiskernen
klein 8,50 groß 12,10

LES DESSERTS

crêpe

gefüllt mit Vanilleeis & Waldfrüchten
7,90

crêpe klein

5,80

crème brûlée

8,50

schokoladenkuchen mit flüssigem kern

auf Zwetschgenragout
9,40

affogato

5,50

cassis sorbet mit sekt (vegan)

5,90

APERITIFS

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

BIERE

brauerei kneitingen	<u>0,50l</u>	<u>0,33l</u>
edelpils	4,20	3,60
alkoholfrei	4,20	
dunkles	4,20	3,60
radler (hell oder dunkel)	4,20	3,60

franziskaner brauerei	<u>0,50l</u>	
weißbier hell	4,20	
weißbier dunkel	4,20	
weißbier leicht	4,20	
weißbier alkoholfrei	4,20	
weißbier cola	4,20	
russe	4,20	

LONG DRINKS

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

MINERALWASSER

adelholzener	<u>0,20l</u>	<u>0,75l</u>
gourmet medium	2,70	5,90
gourmet still	2,70	5,90

mineralwasser	<u>0,4l</u>	4,20
---------------	-------------	------

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

säfte	<u>0,20l</u>	
apfelsaft	3,00	
traubensaft	3,00	
johannisbeersaft	3,00	
orangensaft	3,00	
maracujasaft	3,00	

schorlen	<u>0,20l</u>	<u>0,40l</u>
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

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
cappuccino	3,20
latte macchiato	3,80
tasse kaffee	2,70
heisse schokolade	3,80
tee	3,20
(schwarz, kräuter, minze oder frucht)	

eiskaffee	5,50
eisschokolade	5,50
latte baileys frappé	6,50

DIGESTIFS

	<u>2cl</u>
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, südf frankreich	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'Albo (Emilia Romana) • Traube: Chardonnay
Typischer Chardonnay, intensiv in Nase &
Mund mit langem Abgang.
0,75L • 29,00

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

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

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

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 (Maremma) • Traube: Syrah
Tiefes Granatroter, beerig & ledrig in der Nase, Explosion von
Aromen im Mund und im Abgang. Großartiger Wein.
0,75L • 48,00