

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

kürbiscremesuppe

mit Kernöl

7,90

bouillabaisse

Provençalische Fischsuppe mit Safran, Pernod & Aioli

klein 15,90 groß 21,50

dialog von gambas al ajillo & 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

wildconsommé

mit hausgemachten Maultaschen

9,90

FISCH & FLEISCH

zanderfilet unter der currykruste

auf Wokgemüse in Kokos-Ingwersauce,
dazu Duftreis
26,50

roastbeef "strindberg"

unter der Meaux-Senf Kruste
auf Grillgemüse an Kartoffelkrapfen
28,90

geschmorte rehschulter

mit Waldpilzen, an Apfelrotkohl
und hausgemachten Haselnussspätzle
24,50

medaillons vom schweinefilet

in Pilzrahmsauce auf Saisongemüse
mit hausgemachten Butterspätzle
23,80

gratinierter wildschweinerücken

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

hirschragout

an Kartoffelpüree, feinem Gemüse
und Preiselbeeren
20,50

fasanenbrust

mit Foie-gras Kern, im Baconmantel
auf sautiertem Saisongemüse an
Rosmarinkartoffeln und Sauce Bearnaise
24,90

paniertes schnitzel "wiener art"

mit Pommes oder Salat

klein 13,60 groß 18,90

rotes thai-gemüsecurry

in Kokos-Ingwersauce mit Duftreis

mit Pute 17,70

mit Rind 21,00

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

KINDER

portion pommes

mit Ketchup

5,50

spätzle

mit Pilz oder Wildsauce

7,50

SALATE

salatvariation mit gebratenen putenbruststreifen

& Croûtons in French Dressing

klein 8,90 groß 13,60

lauwarmer schafskäse

auf Rucola mit gerösteten Kürbiskernen

klein 8,50 groß 12,10

rosa gebratener rehrücken

auf geschmorter spitzkohl

mit waldpilzen und kürbiscnocchi

37,80

LES DESSERTS

crêpe

gefüllt mit Vanilleeis & Waldfrüchten

klein 5,80 groß 7,90

lauwarmer schokoladenkuchen

mit flüssigem kern an zwetschgenröster

9,40

crème brûlée

8,50

affogato

5,50

mousse au chocolat

mit cassissorbet

7,90

MENÜ

mit reh 37,00 € | mit zander 39,00 €

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	<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
planters ohne alkohol		3,90

BIERE

brauerei kneitinger	<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
gin tonic		7,50
sarti		6,90

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
• geht auch alkoholfrei

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	3,20
(schwarz, kräuter, minze oder frucht)	

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

SCHAUMWEINE

frizzante igt	0,10l	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		

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
jägermeister	3,50

1: mit Farbstoff, 2: Coffeinhaltig

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

OFFENE WEISSWEINE

2023er 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
2023er 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

2021er petit roubié vdp	0,10l	2,60
0. azan, südfrankreich	0,20l	4,90
leicht, trocken, weich und bekömmlich	0,50l	12,50
2021er 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

2023er 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
2023er 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

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