

# eichmühle

**RESTAURANT**



**CAFÉ**



**WEINHANDEL**

Eichmühle Gaststätten GmbH  
zur Mühle 1 • 93128 Regenstauf

Tel: 09402 / 948 410

Web: [www.eichmuehle.de](http://www.eichmuehle.de)

Mail: [info@eichmuehle.de](mailto:info@eichmuehle.de)

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

# VORSPEISEN

## **tomatencremesuppe**

mit Parmesan

7,90

## **bouillabaisse**

Provenzalische 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

## **gambas im frühlingsrollenteig**

auf Salatvariation mit Asiadressing

13,90

## **flusskrebsbisque**

9,80

# FISCH & FLEISCH

## **zanderfilet unter der kartoffelkruste**

auf geschmortem Rahmspitzkohl

26,50

## **roastbeef "strindberg"**

unter der Meaux-Senf Kruste

auf Grillgemüse an Kartoffelkrapfen

28,90

## **gebratenes filet vom seesaibling**

auf Kartoffel-Lauchgemüse

und Erbsen-Joghurtdip

24,50

## **medaillons vom schweinefilet**

in Pilzrahmsauce auf Saisongemüse

mit hausgemachten Butterspätzle

23,80

## **"cataplana"**

portugiesischer fisch & Meeresfrüchte-

Eintopf mit Tomatensugo

22,50

## **boeuf la motte**

Rinderschmorfleisch in Rotwein-Zwiebelsauce

an Kartoffelpüree & Gemüse

21,50

## **gefüllter tintenfisch**

auf cremigem Kartoffelpüree

als Vorspeise 16,80

als Hauptgericht 23,80

**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

## **kleine salatvarition**

mit French dressing

5,50

# LES DESSERTS

## **crêpe**

gefüllt mit Vanilleeis & Waldfrüchten

klein 5,90 groß 7,90

## **crème brûlée**

8,90

## **affogato**

5,50

## **käseauswahl**

mit feigensenf

6,90

## APERITIFS

pernod	<u>2cl</u>	4,90
sherry medium oder dry	<u>5cl</u>	3,90
martini bianco	<u>5cl</u>	4,90
campari orange		4,90
spritz klein		*4,50
hugo klein		*4,50
kir royal		4,50
pink passion klein		*4,50
planters ohne alkohol		4,10

## BIERE

<b>brauerei kneitinger</b>	<u>0,50l</u>	<u>0,33l</u>
edelpils	4,30	3,70
alkoholfrei	4,30	
dunkles	4,30	3,60
radler (hell oder dunkel)	4,30	3,60

<b>franziskaner brauerei</b>	<u>0,50l</u>	
weißbier hell	4,30	
weißbier dunkel	4,30	
weißbier leicht	4,30	
weißbier alkoholfrei	4,30	
weißbier cola	4,30	
russe	4,30	

## LONG DRINKS

hugo		*6,90
spritz 1		*6,90
cuba libre		7,50
jack cola		7,90
pink passion 1		*6,90
lillet berry 1		*6,90
gin tonic		7,50
sarti 1		6,90

## MINERALWASSER

<b>adelholzener</b>	<u>0,20l</u>	<u>0,75l</u>
gourmet medium	2,80	5,90
gourmet still	2,80	5,90
mineralwasser	<u>0,4l</u>	4,50
leitungswasser	<u>0,5l</u>	2,50

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

<b>säfte</b>	<u>0,20l</u>	
apfelsaft	3,10	
traubensaft	3,10	
johannisbeersaft	3,10	
orangensaft	3,10	
maracujasaft	3,10	

<b>schorlen</b>	<u>0,20l</u>	<u>0,40l</u>
alle säfte als schorle	2,80	4,10

zitronenlimo	2,60	4,00
colamix	2,60	4,00
orangenlimo	2,60	4,00
coca-cola	2,90	4,10
coca-cola light	2,90	4,10

## 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	2,50
doppio espresso	3,70
espresso macchiato	3,00
cappuccino	3,40
latte macchiato	4,00
tasse kaffee	2,90
heisse schokolade	4,00
tee	3,50
(schwarz, kräuter, minze oder frucht)	

eiskaffee	5,90
eisschokolade	5,90

## SCHAUMWEINE

<b>frizzante igt</b>	0,10l	2,90
la goiosa	0,20l	4,90
	0,75l	17,50

<b>crémant d'alsace ac</b>	0,10l	6,90
arthur metz, elsaß	0,75l	49,00

<b>silvaner franken sekt</b>	0,75l	44,00
flaschengärung		

<b>prosecco doc</b>	0,75l	19,90
carline (vegan)		

<b>bio sekt rosé alkoholfrei</b>	0,75l	28,00
jörg geiger (vegan)		

## DIGESTIFS

	<u>2cl</u>
grappa invecchiata d'oro	3,50
calvados dauphin vsop	3,90
williams birne	3,50
mirabelle d'alsace	3,90
haselnuss	3,50
whisky jack daniels	4,50

	4cl
averna	4,50
ramazzoti	4,50
jägermeister	4,50

1: mit Farbstoff, 2: Coffeinhaltig

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

## OFFENE WEISSWEINE

<b>2023er la meraviglia "chardonnay"</b>	0,10l	2,80
az. agr. pizzolato veneto	0,20l	5,10
erfrischender, ehrlicher wein mit grapefruit im abgang	0,50l	12,90
<b>2023er grüner veltliner</b>	0,10l	3,30
h&p diwald, österreich	0,20l	5,90
fruchtig-frische noten, dezente säure	0,50l	15,50
<b>2022er entre-deux-mers ac</b>	0,10l	3,90
vignoble boudon, frankreich	0,20l	7,80
blumig, fruchtig, nachhaltig elegant, äußerst süffig	0,50l	18,00

## OFFENE ROTWEINE

<b>2021er petit roubié vdp</b>	0,10l	2,80
0. azan, südfrankreich	0,20l	5,10
leicht, trocken, weich und bekömmlich	0,50l	12,50
<b>2022er corbières ac</b>	0,10l	3,30
domaine de l'ancien courrier, frankreich	0,20l	5,90
feinwürziges bouquet, gehaltvoll und intensiv	0,50l	15,50
<b>2022er primitivo doc</b>	0,10l	4,90
feudo di santa croce, apulien, italien	0,20l	8,90
rubinrot, dunkle beeren, pflaumen und vanille	0,50l	22,00

## OFFENE ROSÉWEINE

<b>2023er zweigelt rosé</b>	0,10l	3,30
h&p diwald, österreich	0,20l	5,90
lachsfarbene reflexe, beeren in der nase, frisch & würzig	0,50l	15,50
<b>2023er sauerstoff landwein</b>	0,10l	3,90
heiner sauer, pfalz	0,20l	7,80
pinkes etikett, pink in der flasche, pink im geschmack	0,50l	18,00



# WEISSWEINE

## FRANKREICH

### **2022er entre deux mers aop\***

Vignoble Boudon (Bordeaux) • Trauben: Sauvignon, Semillon,  
Muscadelle

Weißer Pfirsich, Litschi & Mango im Einklang. mild in der Säure,  
lang und tief im Finale.

0,75L • 28,50

### **2023er sauvignon aoc\***

Clos Roussely (Loire) • Traube: Sauvignon blanc  
blumig, weich & elegant.

0,75L • 27,50

### **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 • 44,00

## ITALIEN

### **2023er la meraviglia igt\***

AZ. Agr. Pizzolato (Veneto) • Traube: Chardonnay  
Unkompliziert und süffig.

1,0L • 23,00

### **2022er chardonnay doc\***

Weingut Corte d'Aibo (Emilia Romana) • Traube: Chardonnay  
Typischer Chardonnay, intensiv in Nase &  
Mund mit langem Abgang.

0,75L • 31,00

# WEISSWEINE

## ÖSTERREICH & DEUTSCHLAND

### **2023er grüner veltliner landwein\***

Martin Diwald (Wagram) • Traube: Grüner Veltliner  
Fruchtig-frische Noten, dezente Säure.  
1,0L • 25,00

### **2023er weißburgunder kabinett\***

Heiner Sauer (Pfalz) • Traube: Pinot Blanc  
Frisch, körperreich mit langem Abgang.  
0,75L • 28,50

### **2022er geisweiler riesling kabinett\***

Heiner Sauer (Pfalz) • Traube: Riesling  
Herrlich frisch, vollmundig. Typischer Riesling.  
0,75L • 31,00

### **2022er grauer burgunder qw\***

Weingut Helde (Kaiserstuhl) • Traube: Pinot Gris  
Intensiv in der Nase und im Abgang, frisch im Mund.  
0,75L • 33,00

# ROSÉWEINE

## DEUTSCHLAND

### **2023er sauerstoff rosé landwein\***

Heiner Sauer (Pfalz) • Traube: Sauvignon & Pinot Noir  
Pinkes Etikett, pink in der Farbe, pink im Geschmack.  
0,75L • 28,50

## ÖSTERREICH

### **2023er zweigelt rosé landwein\***

Martin Diwald (Wagram) • Traube: Zweigelt  
Lachsfarbene Reflexe, Beeren in der Nase, frisch und würzig.  
1,0L • 25,00

## FRANKREICH

### **2022er 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 • 45,00

# ROTWEINE

## SPANIEN

### **2021er monastrel "syrah"\***

Barahonda • Traube: Syrah

Tiefes Rot, Aromen von reifem Steinobst, schwarzen Beeren und zarter Vanille. Eindrucksvoller weicher Abgang.

0,75L • 29,90

## FRANKREICH

### **2021er 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 • 19,90

### **2021er 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 • 23,00

### **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

### **2022er "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 • 34,00

### **2022er 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 • 32,00

### **2021 er "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 • 38,00

### **2021er 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

### **2022er "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