# 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**

### samtsuppe vom hokaidokürbis

mit Kernöl 8,90

#### bouillabaisse

Provencalische Fischsuppe mit Safran, Pernod & Aioli klein 15,90 - groß 21,50

### dialog von gambas al ajillo & gambas in thaicurry

serviert in der Mini-Cocotte 17,90

### carpaccio

vom Rinderfilet auf Rucola mit Parmesan 18,90

### gebackene jacobsmuscheln

auf gurkennudeln & Frühlingsrolle 17,90

### hausgemachte antipasti

mit Burrata & Schwarzbrotchip 19,90

#### vitello tonnato

mit kapernäpfeln 14,90

## FISCH & FLEISCH

### zanderfilet unter der currykruste

auf Wokgemüse an Kokos-Ingwersauce dazu Duffreis 26.50

### roastbeef "strindberg"

unter der Meaux-Senf Kruste auf Grillgemüse an Kartoffelkrapfen 29,90

### geschmorte rehschulter

mit Waldpilzen, an johannisbeer-Rotkohl & hausgemachten Spätzle mit Haselnüssen 26.90

#### boeuf la motte

Rinderschmorfleisch in Rotwein-Zwiebelsauce an Kartoffelpüree & Gemüse 21,50

#### medaillons vom schweinefilet

in Pilzrahmsauce auf Saisongemüse mit hausgemachten Butterspätzle 23,80

### "cataplana"

portugiesischer Fisch- & Meeresfrüchte-Eintopf mit Tomatensugo 23,50

#### 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 & VEGAN**

#### frische tortellini

mit Ricotta Spinatfüllung in Sahne Weißweinsauce an Frühlingszwiebeln & Kirschtomaten 17,80

### frische tagliatelle

mit Pfifferlinge in Sahne-Weißweinsauce dazu Salat klein 16,90 - groß 22,90

### rotes thai-gemüsecurry

in Kokos-Ingwersauce mit Duftreis 14,50

## **KINDER**

### portion pommes

mit Ketchup 5,50

### spätzle

mit Pilz oder Bratensauce 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 8,90 groß 12,90

#### kleine salatvarition

mit French dressing 5,50

## LES DESSERTS

### crêpe

gefüllt mit Vanilleeis & Waldfrüchten klein 6,50 - groß 8,90

### crême brûlée

9,50

affogato

5,50

orangensorbet

6,90

käseauswahl

mit feigensenf 7,90

#### **APERITIFS**

pernod	2cl	4,90
•		•
sherry medium oder dry	<u>5cl</u>	3,90
martini bianco	<u>5cl</u>	4,90
campari orange	<u>4cl</u>	5,20
spritz klein		*4,50
hugo klein		*4,50
kir royal		4,50
pink passion klein		*4,50
planters ohne alkohol		4,10

### **MINERALWASSER**

adelholzener gourmet medium gourmet still	0,20 <u>l</u> 2,95 2,95	0,75l 6,50 6,50
mineralwasser	<u>0,4l</u>	4,90
leitungswasser	<u>0,5l</u>	2,50

### **BIERE**

brauerei kneitinger	<u>0,50l</u>	<u>0,331</u>
edelpils	4,70	3,90
alkoholfrei	4,70	
dunkles	4,70	3,90
radler (hell oder dunkel)	4,70	3,90

franziskaner brauerei	<u>0,501</u>
weißbier hell	4,70
weißbier dunkel	4,70
weißbier leicht	4,70
weißbier alkoholfrei	4,70
weißbier cola	4,70
russe	4,70

## **ALKOHOLFREIE GETRÄNKE**

säfte	<u>0,20l</u>	
apfelsaft	3,20	
traubensaft	3,20	
johannisbeersaft	3,20	
orangensaft	3,20	
maracujasaft	3,20	
schorlen	<u>0,20I</u>	<u>0,40l</u>
alle säfte als schorle	2,80	4,50
zitronenlimo	2,80	4,20
colamix	2,80	4,20
orangenlimo	2,80	4,20
coca-cola	3,10	4,30
coca-cola light	3,10	4,30

### **LONG DRINKS**

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

### **COCKTAILS**

caipirinha	7,90
mojito	8,50

1: mit Farbstoff, 2: Coffeinhaltig
• geht auch alkokolfrei

### HEISSGETRÄNKE

### **DIGESTIFS**

espresso doppio espresso espresso macchiato cappucino latte macchiato tasse kaffee heisse schokolade tee (schwarz, kräuter, minze oder frucht)	2,50 3,70 3,00 3,40 4,00 2,90 4,00 3,50	grappa invecchiata d'oro calvados dauphin vsop williams birne mirabelle d'alsace haselnuss whisky jack daniels	2cl 3,50 3,90 3,50 3,90 3,50 4,50
eiskaffee eisschokolade	5,90 5,90	averna ramazzoti jägermeister	4cl 4,50 4,50 4,50

### **SCHAUMWEINE**

frizzante igt la goiosa	0,10l 0,20l 0,75l	2,90 4,90 17,50
<b>crémant d'alsace ac</b> arthur metz, elsaß	0,10l 0,75l	6,90 49,00
silvaner franken sekt flaschengärung	0,751	44,00
prosecco doc carline (vegan)	0,751	19,90
bio sekt rosé alkoholfrei iöra aeiaer (veaan)	0,751	28,00

### **OFFENE WEISSWEINE**

2023er la meraviglia "chardonnay"	0,10l	2,90
az. agr. pizzolato veneto	0,20l	5,50
erfrischender, ehrlicher wein mit grapefruit im abgang	0,50l	13,50
2023er grüner veltliner	0,10I	3,50
h&p diwald, österreich	0,20I	6,50
fruchtig-frische noten, dezente säure	0,50I	16,90
<b>2022er entre-deux-mers ac</b> vignoble boudon, frankreich blumig, fruchtig, nachhaltig elegant, äußerst süffig	0,10l 0,20l 0,50l	4,10 7,95 19,80
OFFENE ROTWEINE		
2021er petit roubié vdp	0,10l	2,95
0. azan, südfrankreich	0,20l	5,50
leicht, trocken, weich und bekömmlich	0,50l	13,50
2022er corbières ac	0,10I	3,50
domaine de l'ancien courrier, frankreich	0,20I	6,50
feinwürziges bouquet, gehaltvoll und intensiv	0,50I	16,90
2022er primitivo doc	0,10l	5,10
feudo di santa croce, apulien, italien	0,20l	9,80
rubinrot, dunkle beeren, pflaumen und vanille	0,50l	23,90
OFFENE ROSÉWEINE		
2023er zweigelt rosé	0,10l	3,50
h&p diwald, österreich	0,20l	6,50
lachsfarbene reflexe, beeren in der nase, frisch & würzig	0,50l	16,90
2023er sauerstoff landwein	0,10l	3,95
heiner sauer, pfalz	0,20l	7,80
pinkes etikett, pink in der flasche, pink im geschmack	0,50l	18,90

## WEISSWEINE

### **FRANKREICH**

### 2023er 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 • 29,50

### 2024er sauvignon aoc\*

Clos Roussely (Loire) • Traube: Sauvignon blanc blumig, weich & elegant.
0,75L • 32,50

#### 2023er sancerre ac

Domaine de la Garenne (Loire) • Traube: Sauvignon blanc Vielfalt von exotischen Früchten und Blüten. Intensiv, gehaltvoll, lang, harmonisch und herausragend.

0.75L • 49.00

### **ITALIEN**

### 2024er la meraviglia igt\*

AZ. Agr. Pizzolato (Veneto) • Traube: Chardonnay Unkompliziert und süffig. 1,0L • 24,00

### 2023er chardonnay doc\*

Weingut Corte d'Aibo (Emilia Romana) • Traube: Chardonnay Typischer Chardonnay, intensiv in Nase & Mund mit langem Abgang. 0,75L • 32,00

## WEISSWEINE

## ÖSTERREICH & DEUTSCHLAND

### 2024er grüner veltliner landwein\*

Martin Diwald (Wagram) • Traube: Grüner Veltliner Fruchtig-frische Noten, dezente Säure.

1.0L • 26.00

### 2024er weißburgunder kabinett\*

Heiner Sauer (Pfalz) • Traube: Pinot Blanc Frisch, körperreich mit langem Abgang. 0,75L • 29,50

### 2023er geisweiler riesling kabinett\*

Heiner Sauer (Pfalz) • Traube: Riesling Herrlich frisch, vollmundig. Typischer Riesling. 0,75L • 32,00

### 2023er grauer burgunder qw\*

Weingut Helde (Kaiserstuhl) • Traube: Pinot Gris Intensiv in der Nase und im Abgang, frisch im Mund. 0,75L • 34,00

# ROSÉWEINE

### **DEUTSCHLAND**

#### 2024er squerstoff rosé landwein\*

Heiner Sauer (Pfalz) • Traube: Sauvignon & Pinot Noir Pinkes Etikett, pink in der Farbe, pink im Geschmack.
0,75L • 29,50

### ÖSTERREICH

### 2024er zweigelt rosé landwein\*

Martin Diwald (Wagram) • Traube: Zweigelt Lachsfarbene Reflexe, Beeren in der Nase, frisch und würzig. 1,0L • 26,00

### **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 • 49,00

### 2024er côtes de provence ac\*

Domaine des Fouques (Provence) • Traube: Cinsault, Grenache & Rolle
Ein Klassiker. Südfrankreichfeeling mit frischen Abgang.
0.75L • 35.00

## ROTWEINE

### **SPANIEN**

### 2022er monastrel "syrah"\*

Barahonda • Traube: Syrah
Tiefes Rot, Aromen von reifem Steinobst, schwarzen Beeren und
zarter Vanille. Eindrucksvoller weicher Abgang.
0,75L • 29,90

### **FRANKREICH**

### 2023er 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

### 2022er 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 • 24,00

### 2020er igp nr. 7\*

La Croix Belle • Trauben: Grenache, Syrah, Cinsault, Carignan Aromen von rote Früchte, Feilchen & Leder vollmundig & breit im Abgang. 0,75L • 46,00

## **ROTWEINE**

### **ITALIEN**

#### 2023er "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 • 36,00

### 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 • 33,00

### 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 • 39,00

### 2022er 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 • 52,00