

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.

WILDE ZEITEN

samtsuppe vom hokaidokürbis

mit steirischem Kernöl & gerösteten Kürbiskernen
8,90

wildconsommé

mit hausgemachten Maultaschen
11,90

fasanenbrust

mit Foie Gras- Kern, im Baconmantel auf sautiertem
Saisongemüse, an Rosmarinkartoffeln und Sauce Béarnaise
27,90

gratinierter wildschweintrüben

mit Steinpilzbutter, auf Rahmwirsing und Semmelknödeln im
Thymianjus
24,50

geschmorte rehschulter

mit Waldpilzen, an Apfelrotkraut und hausgemachten
Haselnussespätzle
26,50

wildragout

an Kartoffelpüree, feinem Gemüse & Preiselbeeren
22,50

mousse au chocolat

mit Cassissorbet
7,90

Die gesamte Wildkarte gilt von Mittwoch bis Samstag
Sonn- & Feiertags von 11.30 bis 14.30 Uhr
gilt unserer Mittagskarte
Sonntags haben wir bis 16.00 Uhr geöffnet

VORSPEISEN

samtsuppe vom hokaidokürbis

mit Kernöl

8,90

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

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 Duftreis
26,50

roastbeef "strindberg"

unter der Meaux-Senf Kruste
auf Grillgemüse an Kartoffelkrapfen
33,00

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

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 salatvariation

mit French dressing

5,50

LES DESSERTS

crêpe

gefüllt mit Vanilleeis & Waldfrüchten

klein 6,50 - groß 8,90

crème brûlée

9,50

affogato

5,50

orangensorbet

6,90

käseauswahl

mit feigensenf

7,90

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	<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

BIERE

brauerei kneitinger	<u>0,50l</u>	<u>0,33l</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>0,50l</u>	
weißbier hell	4,70	
weißbier dunkel	4,70	
weißbier leicht	4,70	
weißbier alkoholfrei	4,70	
weißbier cola	4,70	
russe	4,70	

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

MINERALWASSER

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

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

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

schorlen	<u>0,20l</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

COCKTAILS

caipirinha	7,90
mojito	8,50

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

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

	<u>4cl</u>
averna	4,50
ramazzoti	4,50
jägermeister	4,50

SCHAUMWEINE

frizzante igt	0,10l	2,90
la goiosa	0,20l	4,90
	0,75l	17,50

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

silvaner franken sekt	0,75l	44,00
flaschengärung		

prosecco doc	0,75l	19,90
carline (vegan)		

bio sekt rosé alkoholfrei	0,75l	28,00
jörg geiger (vegan)		

1: mit Farbstoff, 2: Coffeinhaltig

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

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	0,10l	3,50
h&p diwald, österreich	0,20l	6,50
fruchtig-frische noten, dezente säure	0,50l	16,90
2022er entre-deux-mers ac	0,10l	4,10
vignoble boudon, frankreich	0,20l	7,95
blumig, fruchtig, nachhaltig elegant, äußerst süffig	0,50l	19,80

OFFENE ROTWEINE

2023er 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	0,10l	3,50
domaine de l'ancien courrier, frankreich	0,20l	6,50
feinwürziges bouquet, gehaltvoll und intensiv	0,50l	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 sauerstoff 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