



WALDSTUBE

Eichenhof

AKTUELLE SCHMANKERL

PASTINAKENCREMESUPPE

garniert mit glasierter Roter Bete

8,50 Euro

RAHMSAUERBRATEN

vom Kalb, mit hausgemachten Spätzle
und kleinem Beilagensalat

24,90 Euro

ZANDERFILET IM SPECKMANTEL

auf Lauchrahmgemüse, dazu hausgemachte Kartoffelrösti

25,20 Euro

KÜRBIS-SCHNITZEL

vom Butternut-Kürbis, auf Pastinakenpüree,
dazu ein Fenchel-Orangen-Salat

17,90 Euro



HAUSGEMACHTE ZWETSCHGENKNÖDEL

aus Kartoffelteig, mit Vanillesoße

7,90 Euro

MONATSBIER

PAULANER – OKTOBERFESTBIER

6,0 %

0,3 l **3,70 Euro**

0,5 l **4,80 Euro**

„Im Geschmack die perfekte Balance von leichter Hopfennote und kräftigem Malz. Festlich, vollmundig, wunderbar süffig. Ein Bier, das es nur zur Wiesn gibt.“

MONATSWEINE

VINA RAVANAL

SELECTION TERROIR SAUVIGNON BLANC

Colchagua - Chile

0,1 l **3,40 Euro**

0,2 l **6,30 Euro**

0,75 l **22,00 Euro**

SELECTION TERROIR ROSE

Colchagua - Chile

0,1 l **3,40 Euro**

0,2 l **6,30 Euro**

0,75 l **22,00 Euro**

RESERVA CARMANERE

Colchagua - Chile

0,1 l **3,90 Euro**

0,2 l **6,90 Euro**

0,75 l **23,00 Euro**



WALDSTUBE

Eichenhof

MONATSWEINE

VINA RAVANAL

Das Weingut Viña Ravanal im chilenischen Colchagua-Tal wurde 1936 gegründet und ist bekannt für seine alten Weinberge mit teils über 100 Jahre alten Reben, die Trauben von außergewöhnlicher Qualität liefern. Unter der zweiten Generation, Mario Ravanal, wurde der Betrieb modernisiert und entwickelte sich zu einem der angesehensten Produzenten der Region. Heute führen Mario und seine Kinder das Weingut gemeinsam und bieten ein vielfältiges Portfolio von sortenreinen Weinen bis hin zu Premium- und Ikonenweinen an, die vielfach ausgezeichnet wurden. Mit starkem Fokus auf den Export und einem Angebot an exklusiven Weintouren verbindet Ravanal Familientradition, historisches Erbe und internationales Renommee.

SELECTION TERROIR SAUVIGNON BLANC

Colchagua - Chile

0,1 l **3,40 Euro**

0,2 l **6,30 Euro**

0,75 l **22,00 Euro**

Der Sauvignon Blanc überzeugt in der Nase mit tropischen Früchten, grünem Apfel und frischen Kräuternoten. Am Gaumen zeigt er eine lebendige Zitrusfrische, ergänzt durch saftige Aromen von Apfel, Kiwi und weiteren exotischen Früchten. Sein eleganter, frischer Abgang erinnert an typische Sauvignon Blancs aus Neuseeland und sorgt für anhaltende Trinkfreude.

SELECTION TERROIR ROSE

Colchagua - Chile

0,1 l **3,40 Euro**

0,2 l **6,30 Euro**

0,75 l **22,00 Euro**

In der Nase zeigt der Wein Aromen von Pfirsich, Erdbeeren und Zitrus. Am Gaumen entfaltet er saftige Noten von Honigmelone und gelbem Pfirsich, begleitet von einer feinen Fruchtsüße. Der Abgang ist geprägt von Erdbeeraromen und mineralischen Anklängen, die ihn zu einem idealen Begleiter für Speisen machen.

RESERVA CARMANERE

Colchagua - Chile

0,1 l **3,90 Euro**

0,2 l **6,90 Euro**

0,75 l **23,00 Euro**

In der Nase entfaltet der Wein Aromen von Pflaumen, schwarzer Kirsche, weißem Pfeffer und Tabak. Am Gaumen zeigt er saftige Kirschfrucht, feinwürzige Pfeffernoten und seidige Tannine, die den Gaumen elegant auskleiden. Er verkörpert eindrucksvoll die Stärke der Carmenère-Traube, die als Chiles Nationalrebe gilt und besonders gut zu kraftvollen Speisen passt.