# Eichhofen im Herbst

**Eichhofener Jubiläumsbier 1692 vom Faß**
Zum 333-jährigen Bestehen der Brauerei ehren wir
Franz Wilhelm von Rosenbusch mit diesem Bier. 5,2% Vol. Alkohol 4,80 €

**„Schlosstrunk“,** Aperol mit Jubiläumsbier 1692 5,50 €

**Pinot rosé brut**
Ökologisches Weingut Schmidt, Eichstetten am Kaiserstuhl, Baden 7,50 €

**Van Nahmen Bio Frucht-Secco**
aus Apfel und Quitte von Streuobstwiesen -alkoholfrei- 5,80 €

**Kombucha aus eigener Herstellung**
Selbst fermentierter japanischer Bio-Sencha mit natürlicher Perlage. 5,80 €

**Saft von Apfel und Quitte aus dem Schlossgarten** 4,50 €

## SUPPE UND VORSPEISEN

**Consommé vom Juradistl-Lamm, Arche-Hof Gut Laubenhard**
Maisgriesnockerl, Gemüsebrunoise, Kräuter 8 €

**Lila Süßkartoffelchips,** Trüffel-Schmand 7 €

**„Brot zum Bier“**
Leberwurst, Walnussbutter, Griebenschmalz vom Bio-Waldschwein 8 €

**„Brot zum Bier“ vegetarisch**
Kürbis-Chutney, Kräuterfrischkäse, Linsenaufstrich 8 €

**Eingelegter schwarzer Rettich**
Kimchi, Belugalinsen, Kräutermayonnaise 13 €

**Salatteller mit Kernen und Sprossen**
Baguette von der Bäckerei Altmann 13 €

**Emmersalat vom Chiemgaukorn, Naturland**
Wildschweinschinken, Kürbis-Chutney 15 €

**Gebeizter Zander, Fischhof Mulzer**
Rote Bete, Granny Smith, Kümmelchip 16 €

## HAUPTSPEISEN

**Biergulasch vom Bio-Schwein, Naturlandhof Beer**
Reiberknödel, Wurzelgemüse, Eichhofener Dunkles, Salat 18 €

**Eichhofener „Pulled Pork“ Burger vom Juradistl-Lamm**
Hausgebackener Sauerteig-Bier-Bun, Avocado,
Kürbis-Chutney, Bio-Bacon, Zwiebel-Relish, Pommes 20 €

**Schnitzel „Wiener Art“, Naturlandhof Beer**
Pommes, Salat 22 €

**Leber vom Weideochsen Biolandhof Pollinger,**
Kartoffelstampf, Äpfel, Röstwiebel, Salat 26 €

**Zwiebelrostbraten vom Jura-Roastbeef**
Kräuterbutter, Röstzwiebeln, Bratkartoffeln, Salat 29 €

**Duett vom Reh aus heimischer Jagd**
Cashew-Kräuterkruste, Selleriecreme, Wirsing, Marone 32 €

**Gebratenes Zanderfilet, Fischhof Mulzer**
Fermentiertes Weißkraut, Meerrettich, Linsen, Blaukraut-Schaum 27 €

**Kürbis-Quiche**
Kräuterschmand, Kerne, Salat 16 €

**Kichererbsen-Linsen-Curry**
Kartoffeln, Gemüse, Minzjoghurt, Fladenbrot 18 €

**Herbstliche Veggie Bowl**
Quinoa, fermentiertes Gemüse, brauner Basmati, Humus
Linsennudeln, gebratenes Salatherz, Algen, Tahina-Dip 19 €

## SÜSSES

**Ingwer Grießflammerie**
Cassissorbet, Orangenfilets, Granola 10 €

**Mandeltarte**
Zwetschgeneis vom Biohof Riepl, Orangenjoghurt 11 €

**Für Kinder:**
Eis, verschiedene Sorten, vom Biohof Riepl aus Langenkreith 3,80 €

## DESSERTWEIN

**2012** Vin Santo del Chanti Classico
Castello di Meleto, Giaole in Chianti, 5cl 6 €