

Feiertagskarte

Eichhofener Jubiläumsbier 1692 vom Faß

12,5% Stammwürze, 5,2% Vol. Alkohol

4,50 €

Doppelbock Eichator

19% Stammwürze, 7% Vol. Alkohol

4,50 €

„Schlosstrunk“

Aperol mit Jubiläumsbier 1692

5,50 €

Pinot rosé brut

Ökologisches Weingut Schmidt, Eichstetten am Kaiserstuhl, Baden

7 €

Van Nahmen Bio Frucht-Secco

aus Apfel und Quitte von Streuobstwiesen-alkoholfrei -

5,50 €

VORSPEISEN, SUPPE UND SALATE

„Brot zum Bier“

Leberwurst vom Beerhof, gesalzene Butter, Tomatenfrischkäse

8 €

Schwarzwurzelsuppe

, Maronen, Balsamico, Kresse

7 €

Eingelegter Kohlrabi

Belugalinsen, Kimchi, Kräuter-Mayonnaise, Chip

12 €

Mousse von der geräucherten Lachsforelle, Fischhof Mulzer

Tomatengelee, Feldsalat

15 €

Gebeizter Zander, Fischhof Mulzer

Rote Bete, Granny Smith

15 €

Zunge und Herz vom Weiderind

Kernöl, Meerrettich, Salat, Kirschtomate

12 €

Cous-Cous-Salat

Chicorée, Orange, Granatapfel, Ziegenfrischkäse

13 €

Roastbeef vom Kochenthaler Weiderind, Biolandhof Pollinger

Koriander, Soja, Zitronengras, Pak Choi

15 €

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Zwei Knödel mit Bratensoße

4,50 €

Kleines Schnitzel vom Bio-Schwein, Pommes, Ketchup

13 €

Kleiner Braten vom Bio-Schwein, Reiberknödel

13 €

HAUPTSPEISEN

Braten vom Bio-Schwein, Naturlandhof Beer

Eichhofener Dunkelbiersosse, Reiberknödel, Sauerkraut

19 €

Biergulasch vom Bio-Schwein, Naturlandhof Beer

Reiberknödel, Wurzelgemüse, Eichhofener Dunkles, Salat

18 €

Eichhofener Burger vom Juradistl-Lamm

Hausgebackener Sauerteig-Bier-Bun, Blaukraut,
Bio-Bacon, Zwiebel-Relish, Pommes

20 €

Geschmorte Rehkeule aus heimischer Jagd

Reiberknödel, Blaukraut

26 €

Geschmortes Kochenthaler Weiderind, Biolandhof Pollinger

Süßkartoffelcreme, Wirsing

26 €

Schnitzel „Wiener Art“, Naturlandhof Beer

Pommes, Salat

22 €

Forelle im Ganzen gebraten, Fischhof Mulzer

Petersilienkartoffeln, Salat

20 €

Filet von der Seeforelle, Fischhof Mulzer

Bio-Dinkel-Risotto, Rote Bete, Chicorée

26 €

Hausgemachte Gnocchi

Gorgonzola, Birne, Walnuß, Radicchio

20 €

Dinkel-Risotto, Chiemgaukorn

Bio-Bergkäse, Portulak, Rote Bete

18 €

ZUM NACHTISCH

Mousse und Bisquit von der Bio-Schokolade

Pistazieneis, Nougat

12 €

Champagnersüppchen

Apfel, Koriander, Heidelbeere

10 €

Quittenpunsch, Zimt, Sternanis, Nelken

5 €