

Sonntagskarte, 15.02.26

Eichhofener Jubiläumsbier 1692 vom Faß

Traditionelles Bier, welches mit malzaromatischer Tiefe und feiner Hopfennote die lange Geschichte der Braukunst in Eichhofen feiert.

12,5% Stammwürze, 5,2% Vol. Alkohol 4,50 €

Doppelbock Eichator

Dunkles, untergäriges Starkbier,
wochenlang in den Felsenkellern der Schlossbrauerei gereift.

19% Stammwürze, 7% Vol. Alkohol 4,50 €

Van Nahmen Bio Frucht-Secco

aus Apfel und Quitte von Streuobstwiesen -alkoholfrei-

5,50 €

„Schlosstrunk“, Aperol mit Jubiläumsbier 1692

5,50 €

Pinot rosé brut

Ökologisches Weingut Schmidt, Eichstetten am Kaiserstuhl, Baden

7 €

SUPPE UND VORSPEISEN

Maronensuppe

Rosenkohlblätter

9 €

„Brot zum Bier“

Leberwurst vom Beerhof, Tomatenfrischkäse, Walnußbutter, Brotkorb

8 €

„Brot zum Bier“-vegetarisch-

Hummus, Walnussbutter, Kürbis-Chutney

8 €

Cremiger Linsen-Nudelsalat

Tahini, Zuckerschoten, Wurzelgemüse

12 €

Sashimi vom Bachsaibling, Fischhof Mulzer

Alge, Erdnuss, Wan Tan

14 €

Roastbeef vom Kochenthaler Weiderind, Biolandhof Pollinger

Kürbis-Chutney, Feldsalat

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 €

Haxe vom Bio-Schwein, Naturlandhof Beer

Eichhofener Dunkelbiersosse, Reiberknödel, Sauerkraut 21 €

Wildschweinkeule aus heimischer Jagd

Serviettenknödel, Preiselbeeren, Blaukraut 24 €

Geschmortes Bio-Rind, Naturlandhof Beer

Reiberknödel, Blaukraut 26 €

Schnitzel „Wiener Art“, Naturlandhof Beer

Pommes, Salat 22 €

Forelle im Ganzen gebraten, Fischhof Mulzer

Petersilienkartoffeln, Salat 20 €

Veggie Bowl

Linsen, Quinoa, Pak Choi, Kimchi,
Glasnudeln, Ingwer, Alge, Sesam-Dip 18 €

Dinkel-Risotto, Chiemgaukorn

Bio-Bergkäse, Feldsalat, Rote Bete 18 €

ZUM NACHTISCH

Mousse von der Bio-Schokolade

Mandarinensorbet, Bio-Kumquats 10 €

Ingwer Grießflammerie

Cassissorbet, Orangenfilets, Granola 9 €

„**Schwarze Laber**“, holzfaßgereifter Doppelbock

für zwei Personen zum Genießen, 10% Vol. Alkohol 0,33 l 7,50 €

KUNST. KULTUR. KULINARIK

**Unser neues Programmheft für das Frühjahr und den Sommer ist fertig,
wir würden uns freuen, Sie bei unseren Veranstaltungen begrüßen zu dürfen.**