

IM WONNEMONAT MAI

Eichhofener Hopfengarten, Edition 2025	4,50 €
Aromatisch, fruchtig mit dem Geschmack von Orange, Zitrus und Pfirsich, gebraut mit regionalem Hallertauer Hopfen AMARILLO, naturtrüb, unfiltriert, kaltgehopft und frisch aus dem Lagertank abgefüllt.	
Limonade mit Kräutern aus dem Schlossgarten	4,80 €
Minze, Kamille, Thymian, Löwenzahn, Brennnessel	
„Schlosstrunk“, Aperol mit Märzenbier	5,50 €
Van Nahmen Frucht-Secco	5,50 €
aus Johannisbeere, Himbeere und Apfel -alkoholfrei-	
Pinot rosé brut	7 €
Ökologisches Weingut Schmidt, Eichstetten am Kaiserstuhl, Baden	
Romate Fino Marismeno Sherry, Jerez	5 €

VORSPEISEN, SUPPEN UND SALAT

„Brot zum Bier“	8 €
Kräuterfrischkäse, Käseaufstrich, Ringelblumenbutter, Brotkorb	
Klare Lamm-Consommé, Grießnockerl, Gemüsebrunoise	7 €
Bärlauch-Brennnessel-Suppe, weißer Spargel, Borretsch, gepickelte Radieserl	7 €
Lachsforellentartar, Gurke, Schmand, Dill	15 €
Glasnudel-Gemüse-Salat	16 €
Soja, Bio-Roastbeef vom Kochenthaler Weiderind, Koriander	
Grillgemüse-Tartar	
Bio-Ziegenfrischkäse, Olivenöl, Rucola, getrocknete Tomate	klein 12 € groß 16 €

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 Heigl

Eichhofener Dunkelbiersosse, Reiberknödel, Sauerkraut 19 €

Haxe vom Bio-Schwein, Beerhof

Eichhofener Dunkelbiersosse, Reiberknödel, Krautsalat 22 €

Geschmortes Bio-Rind, Beerhof

Süßkartoffelpüree, grüner Spargel 25 €

Ragout vom Reh aus heimischer Jagd

Serviettenknödel, Blaukraut, Preiselbeeren 24 €

Abensberger Spargel, Spargelhof Handschuh

Kartoffeln, Kresse, Sauce Hollandaise oder Butter 20 €

mit Bio-Schinken oder 26 €

mit Schnitzel vom Bio-Schwein 29 €

Schnitzel „Wiener Art“ vom Biohof Beer

Kartoffel-Gurken-Salat, Preiselbeeren 22 €

Forelle im Ganzen gebraten, Fischhof Mulzer

Petersilienkartoffeln, Salat 20 €

Dinkelrisotto, Radieserl, Rucola

18 €

Veggie Bowl

Linsen, brauner Basmati Reis, gebratenes Salatherz, Kimchi,
Zucchini-Nudeln, Sesam-Dip

18 €

Spargel-Quiche, Wildkräuter, Schnittlauch-Schmand

19 €

ZUM NACHTISCH

Bayrisch Creme mit Rhabarber aus dem Schloßgarten

Erdbeeren, Minze 7 €

Hausgemachtes Pistazieneis

Erdbeeren, Krokant, Minze 8 €

Für Kinder:

Eis, verschiedene Sorten vom Biohof Riepl aus Langenkreith 3,80 €