

## IM WONNEMONAT MAI 01.05.25

**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.

**Doppelbock Eichator** 4,50 €  
19% Stammwürze, 7% Vol. Alkohol

**Hausgemachte Limonade mit Kräutern aus dem Schlossgarten** 4,80 €  
Minze, Kamille, Thymian

**„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**, Gemüsebrunoise 7 €

**Bärlauch-Brennnessel-Suppe**, weißer Spargel, Borretsch, gepickelte Radieserl 7 €

**Cremiger Spargelsalat** 14 €  
Linsen-Spirelli, Kirschtomate, Ei, Gemüse

**Lachsforellentartar**, Gurke, Schmand, Dill 15 €

**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 €

### **Brust & Tafelspitz vom Bio-Hochlandrind aus Kochenthal**

Bouillonkartoffeln, Gemüsestreifen, Meerrettich 25 €

### **Geschmorter Bio-Weideochse aus Kochenthal**

Süßkartoffelpüree, grüner Spargel 25 €

### **Ragout vom Wildschwein aus heimischer Jagd**

Reiberknödel, Salat 22 €

### **Keule vom Wildschwein 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, Paprikagemüse 20 €

### **Bärlauchrisotto, Radieserl, Portulak**

18 €

### **Veggie Bowl**

Linsen, brauner Basmati Reis, gebratenes Salatherz, Kimchi,

Zucchini-Nudeln, Sesam-Dip 18 €

## ZUM NACHTISCH

### **Bayrisch Creme mit Rhabarber aus dem Schloßgarten**

Erdbeeren, Minze 7 €

### **Hausgemachtes Pistazieneis, Erdbeeren, Krokant**

8 €

**Kunst und Kultur im Schlosspark Eichhofen  
Einladung zum Tag des offenen Gartens  
heute von 11 – 16 Uhr**