

# Januar 2026

## **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 €

**Pappadums-Chips**, Curry-Dip

6 €

### **„Brot zum Bier“**

Leberwurst vom Beerhof, gesalzene Butter, Tomatenfrischkäse, Brotkorb

8 €

### **„Brot zum Bier“-vegetarisch-**

Hummus, Walnussbutter, Kürbis-Chutney

8 €

### **Eingelegter Kohlrabi**

Belugalinsen, Kimchi, Kräuter-Mayonnaise, Chip

12 €

### **Gebeizter Zander, Fischhof Mulzer**

Rote Bete, Granny Smith

15 €

### **Roastbeef vom Kochenthaler Weiderind, Biolandhof Pollinger**

Koriander, Soja, Zitronengras, Pak Choi

15 €

**Biergulasch vom Bio-Schwein, Naturlandhof Beer**

Reiberknödel, Wurzelgemüse, Eichhofener Dunkles, Salat 18 €

**Eichhofener Burger vom Weiderind, Biolandhof Pollinger**

Hausgebackener Sauerteig-Bier-Bun, Blaukraut,  
Bio-Bacon, Zwiebel-Relish, Pommes 20 €

**Filet von der Seeforelle, Fischhof Mulzer**

Bio-Dinkel-Risotto, Rote Bete, Chicorée 26 €

**Sauerbraten vom Jura-Rind**

Reiberknödel, Blaukraut, Preiselbeeren 25 €

**Zwiebelrostbraten vom Jura-Roastbeef**

Kräuterbutter, Röstzwiebeln, Bratkartoffeln, Salat 29 €

**Rücken vom Oberpfälzer Rothirsch**

Walnuss-Dijon-Senf-Kruste, Rote Bete, Pastinake, Rosenkohl 34 €

**Dinkel-Risotto, Chiemgaukorn**

Bio-Bergkäse, Portulak, Rote Bete 18 €

**Hausgemachte Gnocchi**

Gorgonzola, Birne, Walnuß, Radicchio 20 €

**SÜSSES UND GEISTREICHES****Mousse und Bisquit von der Bio-Schokolade**

Pistazieneis, Nougat 12 €

**Champagnersüppchen**

Apfel, Koriander, Heidelbeere 10 €

**Quittensorbet**

Honigkuchen-Crumble 6 €

„Schwarze Laber“, holzfaßgereifter Doppelbock  
für zwei Personen zum Genießen, 10% Vol. Alkohol

0,33 l 7,50 €