

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 €