

Speisekarte 19.-21.02.26

UNSER BIRSOMMELIER EMPFIEHLT:

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, 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 €

„Vitello Tonato“ vom Wildschwein

Geräucherte Forelle, Kapern, Limette, Mayonnaise

14 €

FLEISCH UND FISCH

Biergulasch vom Bio-Schwein, Naturlandhof Beer

Reiberknödel, Wurzelgemüse, Eichhofener Dunkles, Salat 18 €

Eichhofener Burger vom Hochlandrind, Biolandhof Pollinger

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

Schnitzel „Wiener Art“, Naturlandhof Beer

Pommes, Salat 22 €

Geschmorte Ochsenbacken vom Jura-Rind

Kartoffel-Lauch-Stampf, Kirschtomate, Chips 26 €

Zwiebelrostbraten vom Jura-Roastbeef

Kräuterbutter, Röstzwiebeln, Bratkartoffeln, Salat 29 €

Gebratene Gockelbrust, Biohof Vest

Maispolenta, Schmand, gebratenes Salatherz 26 €

Filet vom Bachsaibling, Fischhof Mulzer

Zitronennudeln, Pak Choi, Kresse 26 €

VEGETARISCH

Tagliarini á la Limone

Basilikum, Zitrone, Pinienkerne, Grana Padano 18 €

Veggie Bowl

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

SÜSSES UND GEISTREICHES

Mousse von der Bio-Schokolade

Mandarinensorbet, Bio-Kumquats 12 €

Ingwer Grießflammerie

Cassisorbet, Orangenfilets, Granola 9 €

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

0,33 l 7,50 €